

# FULGOR

MILANO



# SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

PROFESSIONAL 90 - DUAL FUEL

MANUALE DI ISTRUZIONI  
INSTRUCTION MANUAL



*Dear Customer,*

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

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

*Gianni Alessandri*

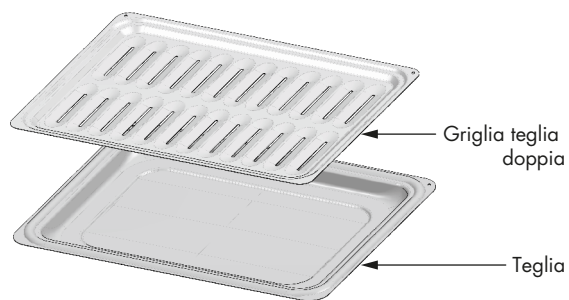
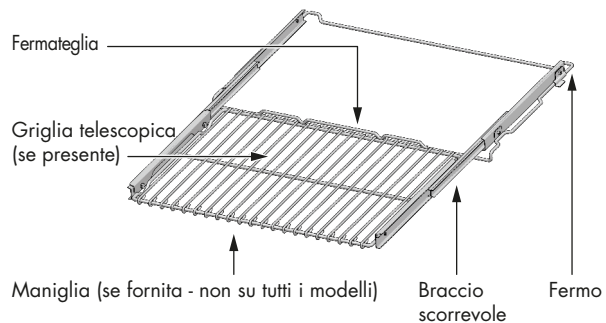
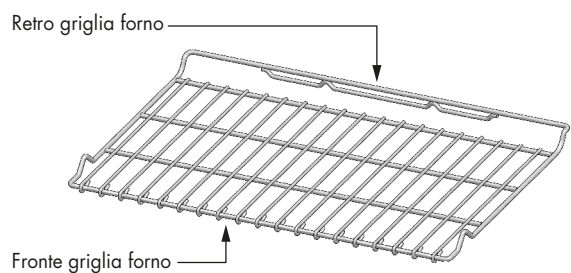
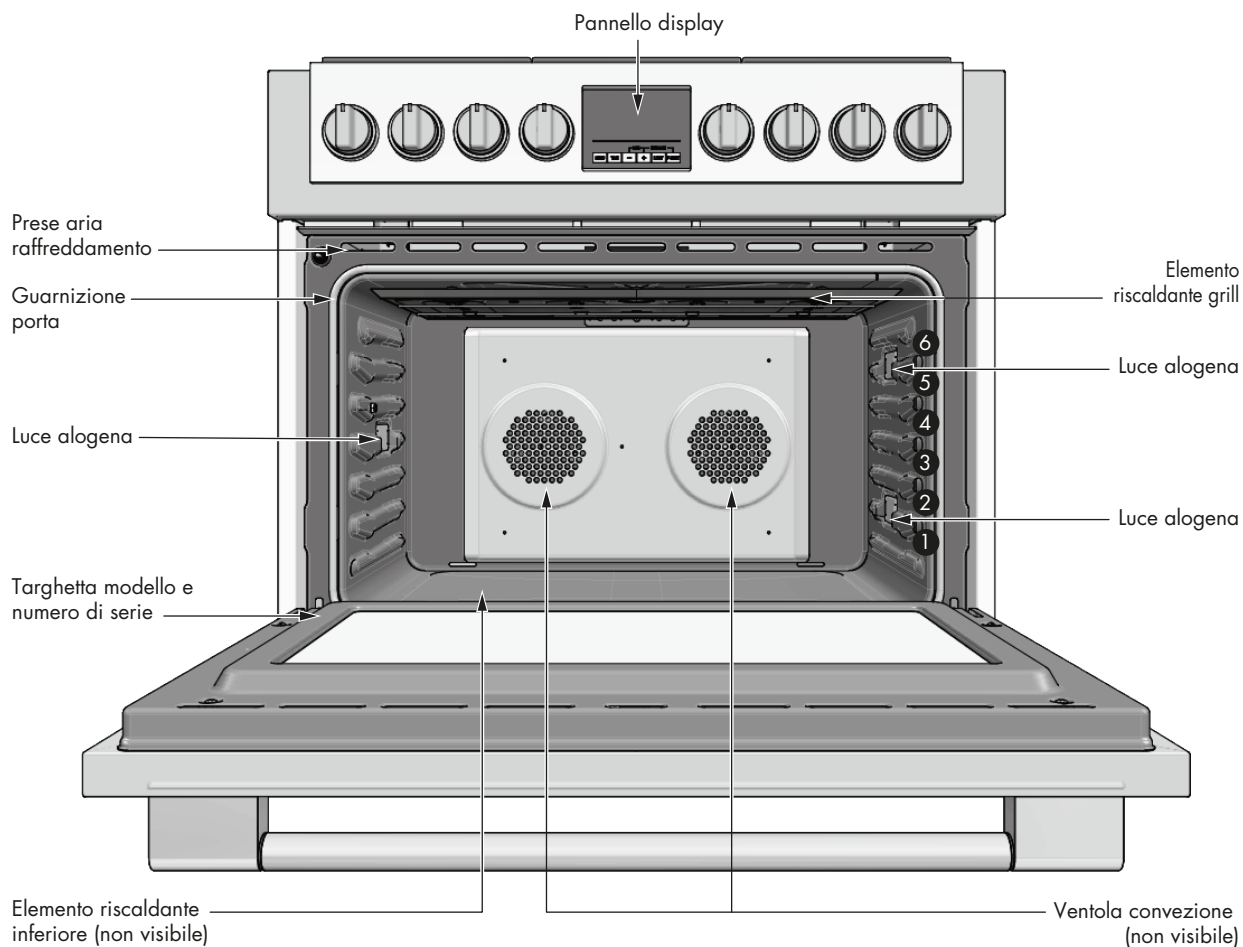


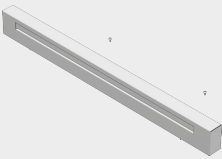


INDICE	PAGINA
<b>1 - Caratteristiche del forno</b>	<b>2</b>
<b>2 - Avvertenze speciali</b>	<b>4</b>
Prima di iniziare l'installazione	4
<b>3 - Istruzioni di sicurezza</b>	<b>5</b>
Sicurezza per forni autopulenti	7
<b>4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro</b>	<b>8</b>
Installazione della staffa anti-ribaltamento	10
<b>5 - Informazioni sull'installazione</b>	<b>11</b>
<b>6 - Istruzioni di installazione</b>	<b>12</b>
<b>7 - Requisiti dell'impianto a gas</b>	<b>14</b>
Norme per l'Installazione dell'Apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	14
Ubicazione	14
Ventilazione del Locale	14
Allacciamento Gas	14
Allacciamento del Tubo Metallico	14
<b>8 - Conversione ad altro Tipo di Gas</b>	<b>15</b>
Tabella degli Ugelli	15
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	17
Regolazione fiamma bassa	18
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio	18
<b>9 - Conversione in GPL o GN</b>	<b>19</b>
Accensione elettrica del gas	19
Le fiamme dei bruciatori	19
<b>10 - Alimentazione elettrica</b>	<b>20</b>
Caratteristiche elettriche	20
Collegamento del forno alla rete elettrica	20
<b>11 - Checklist finale</b>	<b>21</b>
<b>12 - I pannelli di controllo</b>	<b>22</b>
Tasti di comando	22
Display	22
Manopole	22
<b>13 - Modalità di cottura</b>	<b>23</b>
<b>14 - Informazioni generali forno</b>	<b>24</b>
<b>15 - Suggerimenti generali forno</b>	<b>25</b>
Griglie del forno	25
Griglie telescopiche del forno	26
<b>16 - Impostazione orologio e timer</b>	<b>27</b>
Come impostare l'ora del giorno	27
Per impostare il timer.	27
<b>17 - Selezione della modalità di cottura</b>	<b>28</b>
Impostazione della modalità di cottura e della temperatura	28
Come usare il tasto per selezionare le funzioni a bassa temperatura	28
Impostazione della modalità di cottura ECO	28
Utilizzo delle luci del forno	28
<b>18 - Funzionamento del forno in modalità a tempo</b>	<b>29</b>
Come impostare una modalità a tempo	29
Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo	29
Durante una modalità a tempo	29

INDICE	PAGINA
Come controllare il tempo	29
<b>19 - Impostazione delle opzioni della sonda carne</b>	<b>30</b>
<b>20 - Suggerimenti e tecniche di cottura statica</b>	<b>31</b>
Linee guida generali	31
<b>21 - Suggerimenti e tecniche di cottura a convezione</b>	<b>32</b>
Tabella cottura a convezione	33
<b>22 - Suggerimenti e tecniche di cottura ventilata</b>	<b>34</b>
Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE	34
<b>23 - Suggerimenti e tecniche di cottura con grill a convezione</b>	<b>36</b>
Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE	36
<b>24 - Suggerimenti e tecniche di essiccazione</b>	<b>37</b>
Tabella essiccazione	37
<b>25 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill</b>	<b>38</b>
Tabella grill	38
Linee guida per temperatura di servizio del FSIS (Organo del Ministero dell'Agricoltura USA per la sicurezza alimentare)	38
<b>26 - Risoluzione problemi di cottura</b>	<b>39</b>
<b>27 - Funzioni speciali</b>	<b>40</b>
<b>28 - Istruzioni modalità Sabbath</b>	<b>41</b>
<b>29 - Cura e Pulizia del Forno</b>	<b>42</b>
Autopulizia del forno	42
Preparazione del forno per l'autopulizia.	42
<b>30 - Impostazione modalità autopulizia</b>	<b>43</b>
Come impostare la modalità autopulizia	43
Come modificare il tempo di pulizia	43
Come ritardare l'avvio della pulizia	43
<b>31 - Manutenzione fai-da-te: smontaggio della porta del forno</b>	<b>44</b>
Come smontare la porta	44
Come rimontare la porta	44
<b>32 - Sostituzione della luce del forno</b>	<b>45</b>
Come sostituire una lampadina	45
<b>33 - Caratteristiche del piano cottura</b>	<b>46</b>
<b>34 - Utilizzo del piano cottura a gas</b>	<b>47</b>
Impostazione manopola controllo gas	47
Bruciatori a gas	47
Bruciatori a cerchio di fiamma doppio	47
<b>35 - Utilizzo del piano cottura a gas</b>	<b>48</b>
Superficie dei bruciatori super sigillata	48
<b>36 - Strumenti di cottura</b>	<b>49</b>
Caratteristiche degli strumenti di cottura	49
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	49
<b>37 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno</b>	<b>50</b>
Come usare la tabella di pulizia del forno	50
Tabella pulizia	50
<b>38 - Finitura forno / Metodo di pulizia</b>	<b>51</b>
<b>39 - Pulizia del piano cottura</b>	<b>52</b>
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	52
<b>40 - Risoluzione problemi funzionali</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistenza o manutenzione</b>	<b>56</b>

CARATTERISTICHE DEL FORNO



CONTENUTO DELL'IMBALLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	CUCINA		1	PIEDINO CON COLLARE
	1	ALZATINA DA 7,6 CM (3") TRE VITI DI FISSAGGIO		1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO
	1	ZOCCOLO		3	griglie PER CUCINA DA 91,4 CM (36")
	3	PIEDINO		1 1	MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA "MANUALE DI ISTRUZIONI" KIT CONVERSIONE GAS

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	FORNO		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA
	2	GRIGLIA CROMATA		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA CON GRIGLIA
	1	GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA		1	SONDA CARNE

**IMPORTANTE:** Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

**INSTALLATORE:** Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

**PROPRIETARIO:** Conservare il presente manuale per future consultazioni.

**Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:**

 **PERICOLO**

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

 **ATTENZIONE**

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

**LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.**

**Per l'installatore:**

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

**Per il cliente:**

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI

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

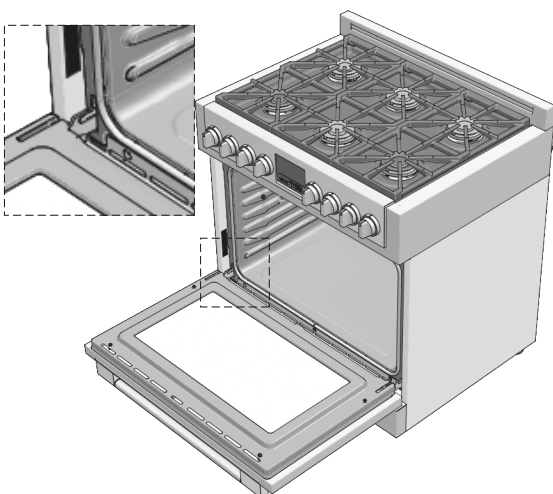


L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

 **IMPORTANTE**

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

### POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



### Prima di iniziare l'installazione

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

**NOTA:** La cucina è destinata all'uso con gas naturale o propano.

Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori. Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.

 **AVVERTENZA**

**Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.**

**Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.**

**⚠ IMPORTANTE**

L'apparecchio deve essere allacciato da personale professionalmente qualificato e in conformità alla norme vigenti.

La targhetta (a) delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio, la pressione e il tipo di gas per il quale è stato regolato. Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti per un corretto utilizzo dei nostri prodotti.

**⚠ IMPORTANTE**

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

**⚠ IMPORTANTE**

**L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare il servizio tecnico.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill in tutti i modelli tenere la porta chiusa.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- **Il forno si riscalda durante il funzionamento: non toccare le resistenze poste all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini in particolar modo durante la fase di autopulizia (se presente).**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini superiori agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di capacità di apprendimento, a meno che ad essi siano sottoposti a supervisione o venga data loro istruzione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, con la bacinella o in altra maniera).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorative al fine di evitare il surriscaldamento.

 **AVVERTENZA**

**Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di shock elettrico.**

- Utilizzare esclusivamente la sonda carne fornita con l'apparecchio.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.

- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

**Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:**

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Durante l'uso del piano cottura: **NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.**
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

 **ATTENZIONE**

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.



**ATTENZIONE**

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

**Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:**

1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
  2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
  3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
  4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
  5. Non usare la cavità per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando il forno non è in uso.
  6. Se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno, tenere la porta chiusa. Spegnerne il forno e scollegare il circuito dal quadro elettrico.
  7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
  8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Se la ventola non funziona, non usare il forno. Contattare un centro assistenza autorizzato.
  9. Per la propria sicurezza, indossare indumenti idonei. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina.
- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.
  - Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno.
  - Le resistenze possono essere bollenti anche quando sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
  - Durante e dopo l'uso, non toccare, né lasciare che gli abiti o altri materiali infiammabili vengano a contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
  - Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
  - Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
  - Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
  - Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata sempre quando il forno è freddo. Se si ha bisogno di estrarre una griglia quando il forno è bollente, non lasciare che le presine tocchino le resistenze.

- Usare solo presine asciutte. Le presine umide o bagnate possono causare ustioni da vapore se vengono a contatto con superfici bollenti. Non lasciare che le presine tocchino le resistenze quando sono bollenti. Non usare canovacci o altri tessuti ingombranti.

**AVVERTENZA**

- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Non usare fogli di alluminio per rivestire la cavità del forno poiché si fonderebbero, rovinando lo smalto durante la cottura.
- Se la cucina è installata accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

**Sicurezza per forni autopulenti**

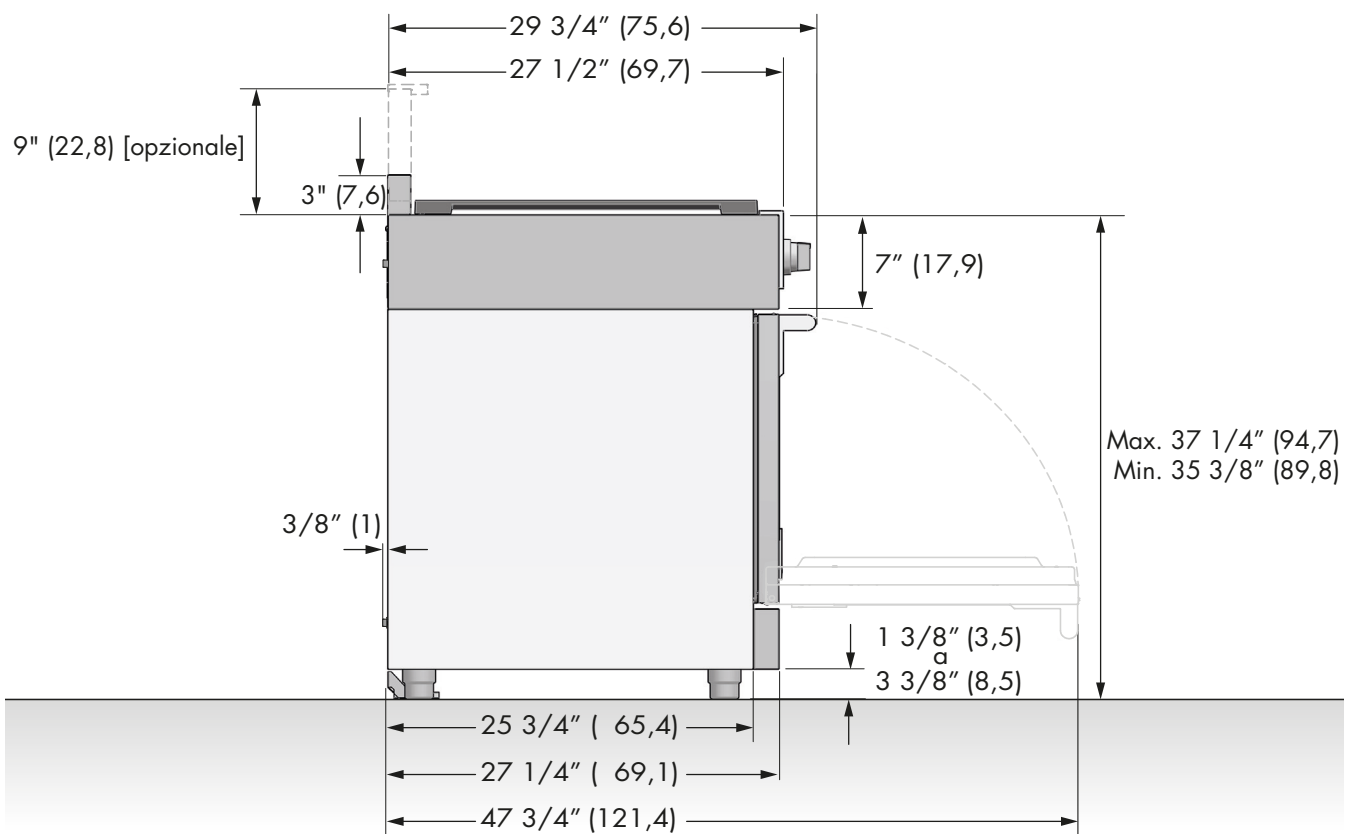
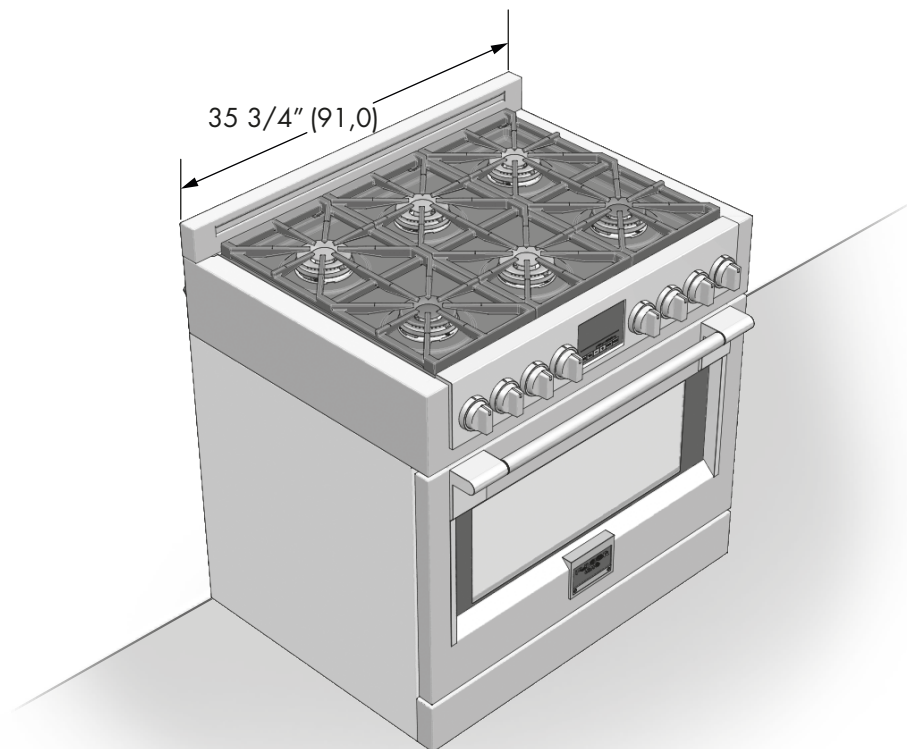
- Accertarsi che la porta sia bloccata e che non possa aprirsi una volta ruotate la manopola in posizione CLEAN e una volta apparsa l'icona del blocco porta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.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

**AVVERTENZA**

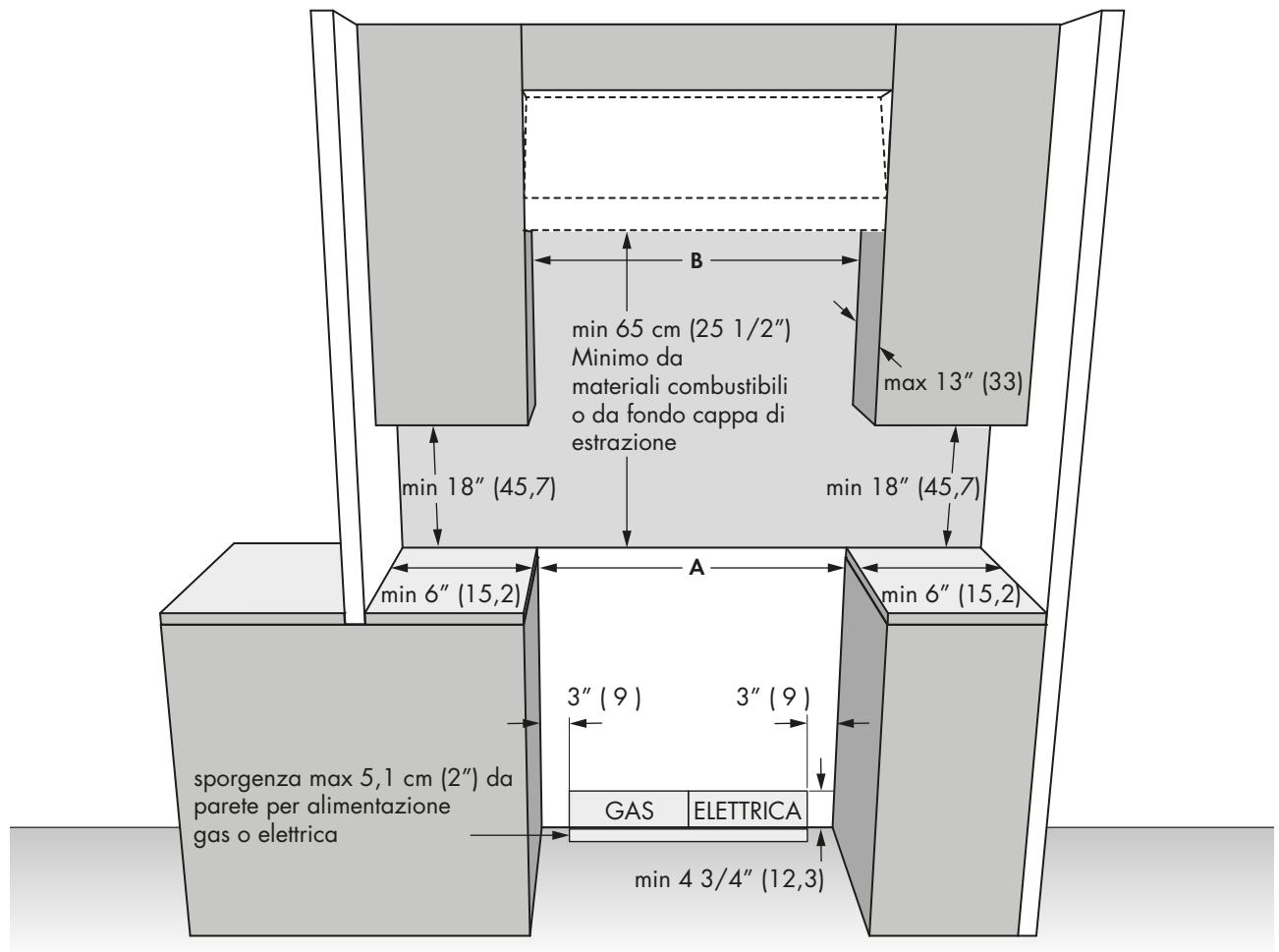
L'eliminazione dello sporco durante la pulizia automatica genera prodotti di scarto che si trovano in questa lista di sostanze. Per ridurre al minimo l'esposizione a queste sostanze, usare il forno sempre in accordo con le istruzioni del manuale e prevedere una buona aerazione della stanza durante e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

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli di cucina da 91,4 cm (36")



REQUISITI DI INGOMBRO



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

\*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A & B
Cucina da 91,4 cm (36")	36" (91,4)

Distanze minime:

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

- Fianchi - 15,2 cm (6")
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Retro - 0" con alzatina da 22,8 cm (9"); 0" con parete posteriore non combustibile.

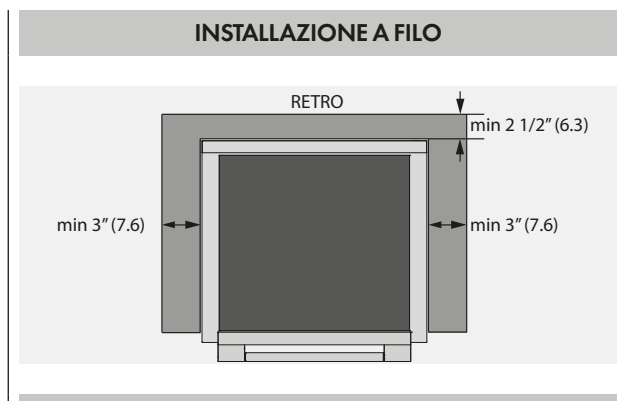
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"] e inferiore)

- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

ALTRE DISTANZE:

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-1/2") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).

Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12") tra retro della cucina e parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.



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

**Combinazioni con cappa aspirante:**

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

**AVVERTENZA**

È possibile usare, insieme ai piani cottura, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina, solo nel caso in cui la cappa e la cucina siano state progettate, testate e certificate da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato.

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

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

**ATTENZIONE**

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

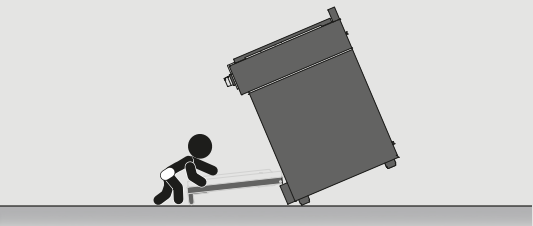
SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

**Installazione della staffa anti-ribaltamento**

**AVVERTENZA**

**Pericolo di ribaltamento**

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



**AVVERTENZA**

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

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



**INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO**



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



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



## AVVERTENZA

- **Pericolo per peso eccessivo**

Sono necessarie due o più persone per l'installazione della cucina.

Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.

- **Pericolo di taglio**

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

**Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore della cucina.** Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento. La cucina necessita di aria fresca perché la combustione nei bruciatori avvenga correttamente. Non coprire MAI fessure, fori o aperture del forno né coprire tutta la griglia con fogli di alluminio. In questo modo si bloccherebbe il flusso d'aria all'interno del forno causando possibili avvelenamenti da monossido di carbonio. Applicando un rivestimento in alluminio si intrappola il calore, causando possibili incendi.

### SCelta DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina. Per comodità, la cucina va installata in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati. Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.



## NOTA IMPORTANTE

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

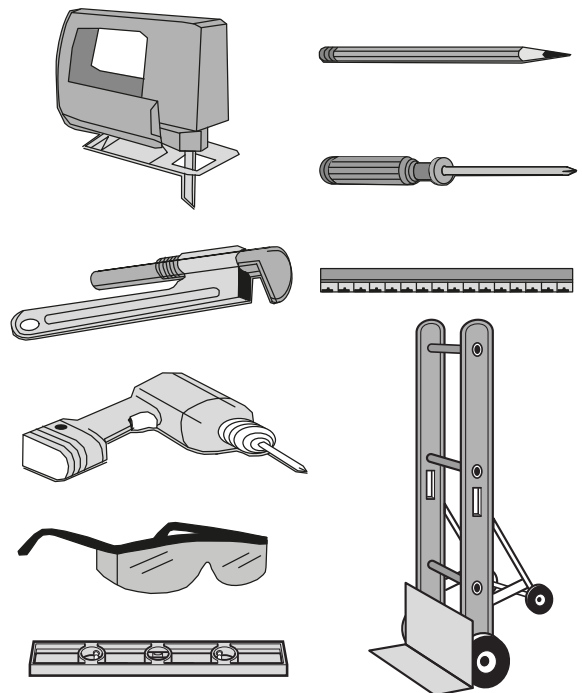
Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

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

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

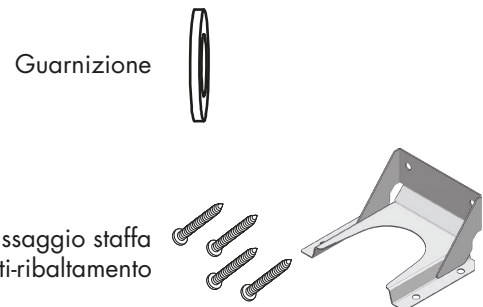
Tutte le aperture nella parete o nel pavimento su cui va installata la cucina devono essere chiuse ermeticamente.

### UTENSILI NECESSARI

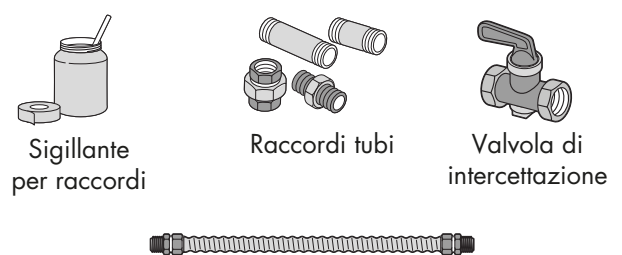


Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione. Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare.

### MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE



### MATERIALI NECESSARI (non forniti)



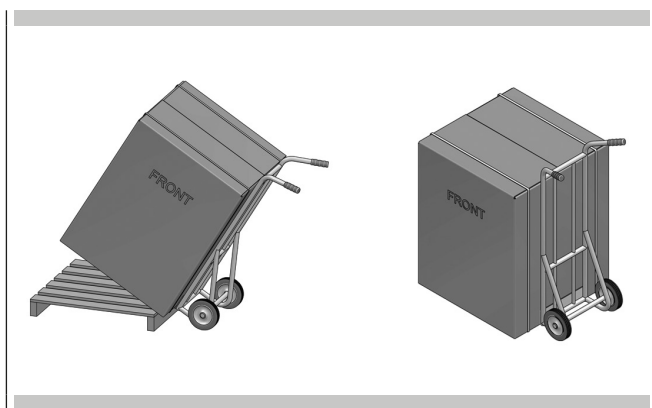
**NB: acquistare un nuovo tubo flessibile; non usare tubi flessibili per il gas già usati.**

**FASE 1**

Tagliare le fascette e rimuovere l'apparecchio dal pallet con un carrello a mano inserendo le forche sotto la base di polistirolo.

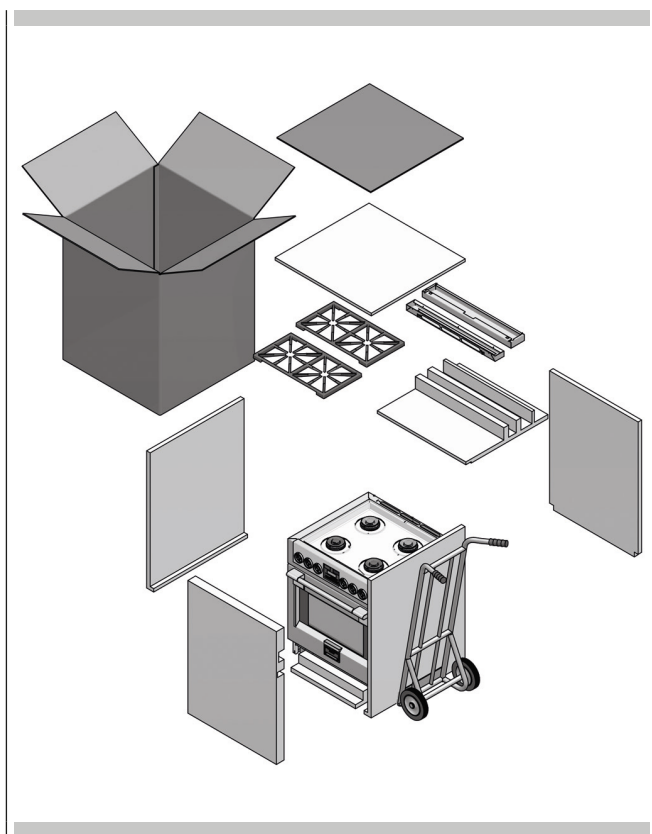
**ATTENZIONE**

Tenersi a debita distanza. Le estremità delle fascette tagliate possono scattare nella vostra direzione e colpirvi.



**FASE 2**

Rimuovere le istruzioni di installazione dal piano cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



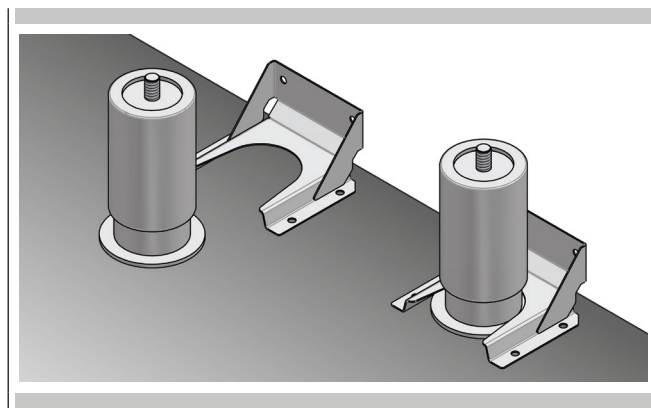
**FASE 3**

Spostare la cucina all'interno prima di installare i piedini e posizionare l'apparecchio accanto al punto di installazione finale poiché i piedini non sono adatti per spostare l'apparecchio per lunghi tratti. I piedini sono imballati nella scatola di cartone superiore.

**ATTENZIONE**

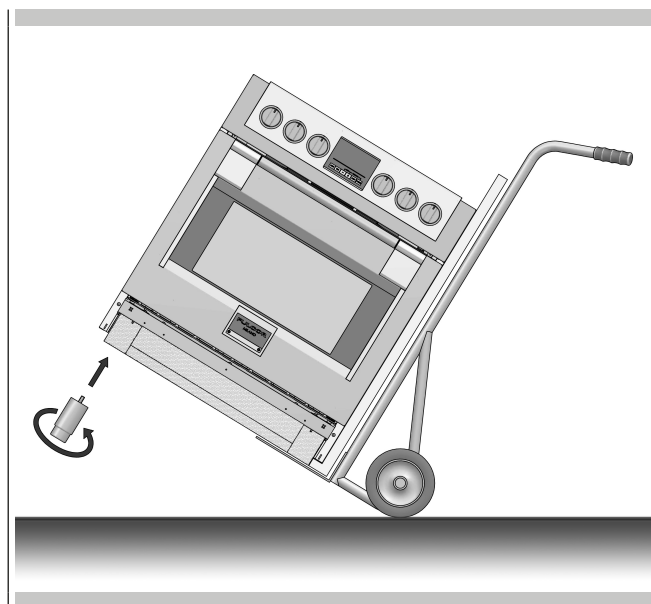
Le porte e i passaggi che conducono al luogo di installazione devono avere un'apertura minima di 79 cm (31"). Se l'apertura è inferiore a 79 cm (31"), rimuovere la/e porta/e del forno e le manopole.

**Nota:** i piedini con collare devono essere montati sul retro della cucina per essere fissati al dispositivo di anti-ribaltamento.



**FASE 4**

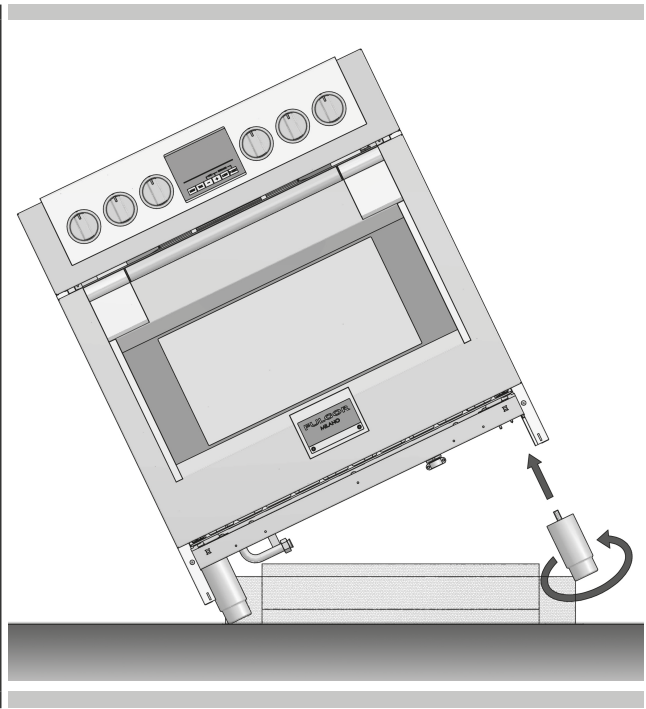
Con la base in polistirolo ancora in posizione, inclinare la cucina su un lato e avvitare il primo paio di piedini.





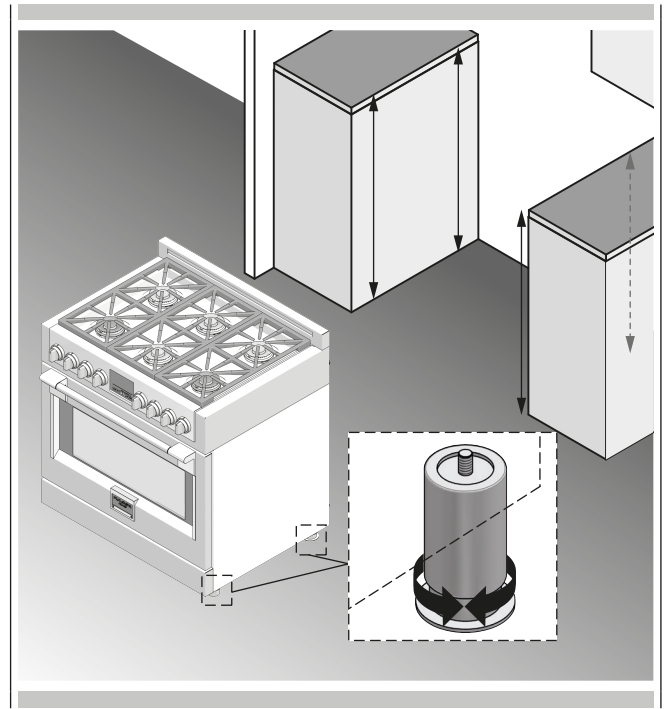
## FASE 5

Estrarre il carrello a mano, inclinare la cucina su un lato e inserire il secondo paio di piedini. Rimuovere la base.



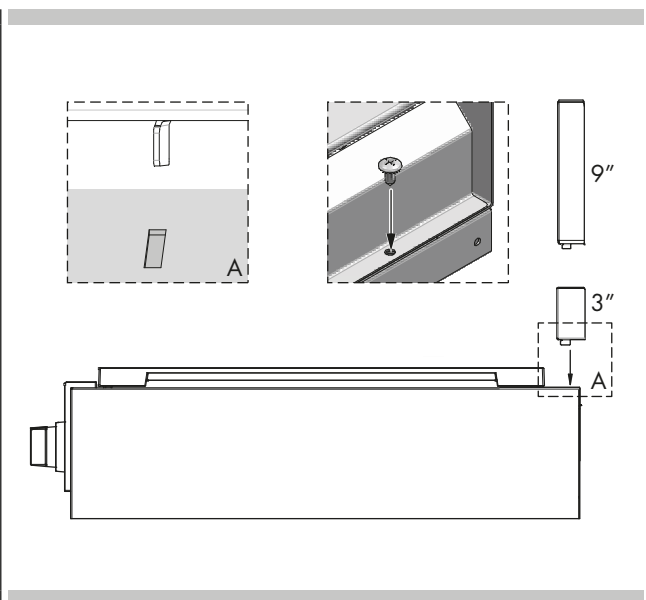
## FASE 7

Dopo aver effettuato i collegamenti all'impianto elettrico e l'allacciamento del gas (vedi rispettivi paragrafi per maggiori istruzioni) misurare i quattro angoli nell'area di ingombro per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che la cucina sia a livello. Ruotare il fondo di ogni piedino in senso antiorario per sollevare e in senso orario per abbassare. Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.



## FASE 6

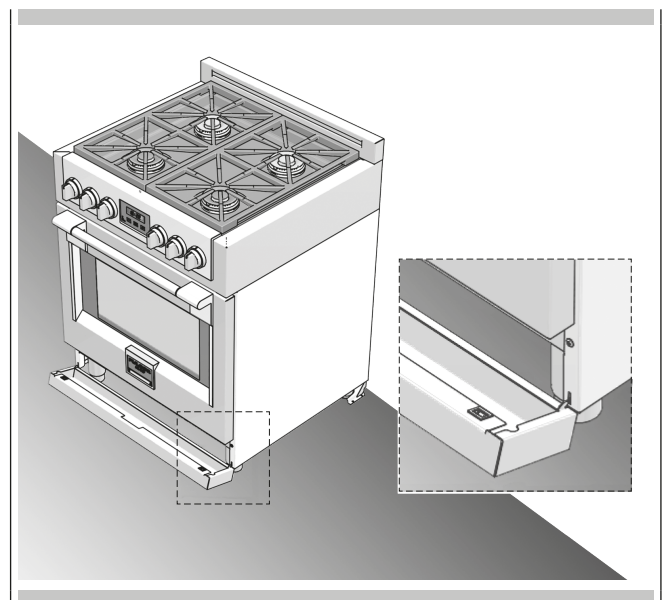
Installare l'alzatina (se fornita) inserendo le tre viti sul retro dello zoccolo



## FASE 8

Inserire le linguette sul fondo dello zoccolo nelle fessure su ogni lato del telaio e ruotare verso l'alto finché i gancetti superiori dello zoccolo non si incastrano in posizione.

**NOTA:** Accertarsi che lo zoccolo si incastrerà saldamente.



**FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.**

La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

**Norme per l'Installazione dell'Apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)**

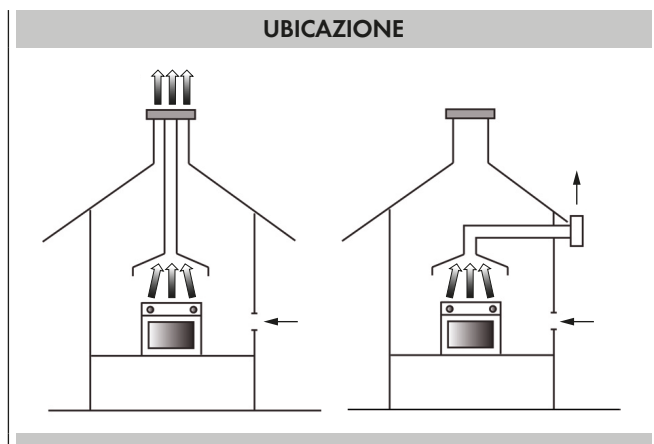
Le norme italiane che regolano l'installazione, la manutenzione e la conduzione degli apparecchi a gas per uso domestico sono le seguenti:

- UNI-CIG n. 7129
- UNI-CIG n. 7131

Riportiamo di seguito uno stralcio di tali norme. Per tutte le indicazioni non riportate è necessario consultare le norme citate.

**Ubicazione**

Gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, che devono essere collegate a camini, canne fumarie o direttamente all'esterno. In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciata sull'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione.



**Ventilazione del Locale**

È indispensabile che nel locale in cui sono installati degli apparecchi a gas possa almeno affluire tanta aria comburente quanta ne viene richiesta dalla combustione del gas consumato dai vari apparecchi.

È quindi necessario, per l'afflusso dell'aria nel locale, praticare delle aperture che rispondano ai requisiti seguenti:

- a) avere una sezione libera totale di 6 cm<sup>2</sup> per ogni kW con un minimo di 100 cm<sup>2</sup> (tali aperture possono eventualmente essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento);
- b) essere situate nella parte bassa di una parete esterna, preferibilmente opposta a quella in cui si trova l'evacuazione dei gas combusti;

- c) la loro posizione deve essere scelta in modo tale da evitare che possano essere ostruite e, se praticate sui muri esterni, esse devono essere protette con griglie, reti metalliche ecc. poste sulla faccia esterna del muro con una sezione netta.

In caso nel locale sia installato un elettroventilatore per l'evacuazione dell'aria viziata, le aperture per il ricambio d'aria devono garantire un passaggio d'aria di almeno 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata in ambiente.

**Allacciamento Gas**

Il forno può funzionare a gas naturale (metano) a gas liquido (GPL), e può essere facilmente eseguita la conversione da un tipo all'altro di gas, come descritto nei successivi capitoli.

L'allacciamento alla rete di distribuzione deve essere eseguito da personale specializzato e secondo le prescrizioni relative alle norme UNI-CIG 7129, 7131.

Nel caso l'apparecchio venga alimentato con gas liquido (GPL) in bombola, deve essere utilizzato un regolatore di pressione conforme alla norma UNI CIG 7432.

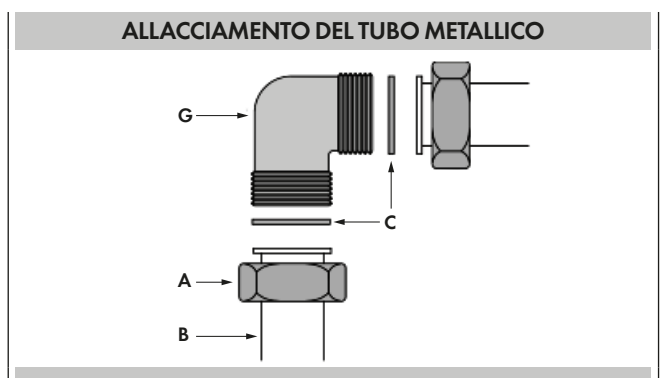
**Allacciamento del Tubo Metallico**

L'allacciamento gas può essere eseguito mediante un tubo metallico rigido conforme alla norma UNI 8863 fissato saldamente al raccordo "G", oppure, mediante un tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, di cui alla norma UNI CIG 9891 con lunghezza max. 2 mt.

Il raccordo "G" e la guarnizione di tenuta "C" sono forniti come accessori assieme all'apparecchio, e sono conformi rispettivamente alle norme UNI ISO 7/1 e UNI 9264.

**! IMPORTANT**

Per l'orientamento del raccordo "G" operare con due chiavi. Ottenuta la direzione voluta bloccare energicamente il dado "A".



**! ATTENZIONE**

Al termine delle operazioni di collegamento dell'apparecchio alla rete di distribuzione gas (o alla bombola di gas liquido) **CONTROLLARE LA TENUTA** dell'accoppiamento con soluzione di acqua saponata, mai con una fiamma.

Prima della conversione ad altro tipo di gas, accertatevi del tipo per il quale l'apparecchio è stato regolato. (etichetta adesiva applicata sull'apparecchio).

Rendere privo di tensione l'apparecchio;

Per il diametro dell'ugello riferirsi alla tabella degli ugelli.

### Tabella degli Ugelli

I diametri sono impressi sull'ugello in centesimi di millimetri.

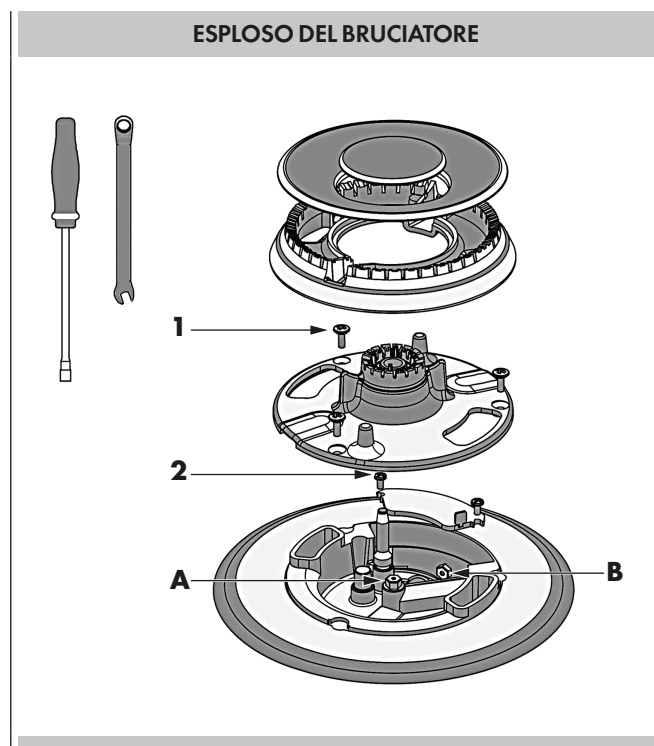
Bruciatore piano cottura		LP			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Ugello anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressione gas	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

**IT 8 - Conversione ad altro Tipo di Gas**

Bruciatore piano cottura		NG									
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	55	55	55	52	57	57	59	57	74	57
Ugello anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

### Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (1).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'ugello (2).
5. Rimuovere l'ugello (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'ugello (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli ugelli").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.



## Regolazione fiamma bassa

### PERICOLO

**Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso. Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.**

Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio. Premere e ruotare la manopola lentamente. Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

**NOTA:** Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.

### ATTENZIONE

Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

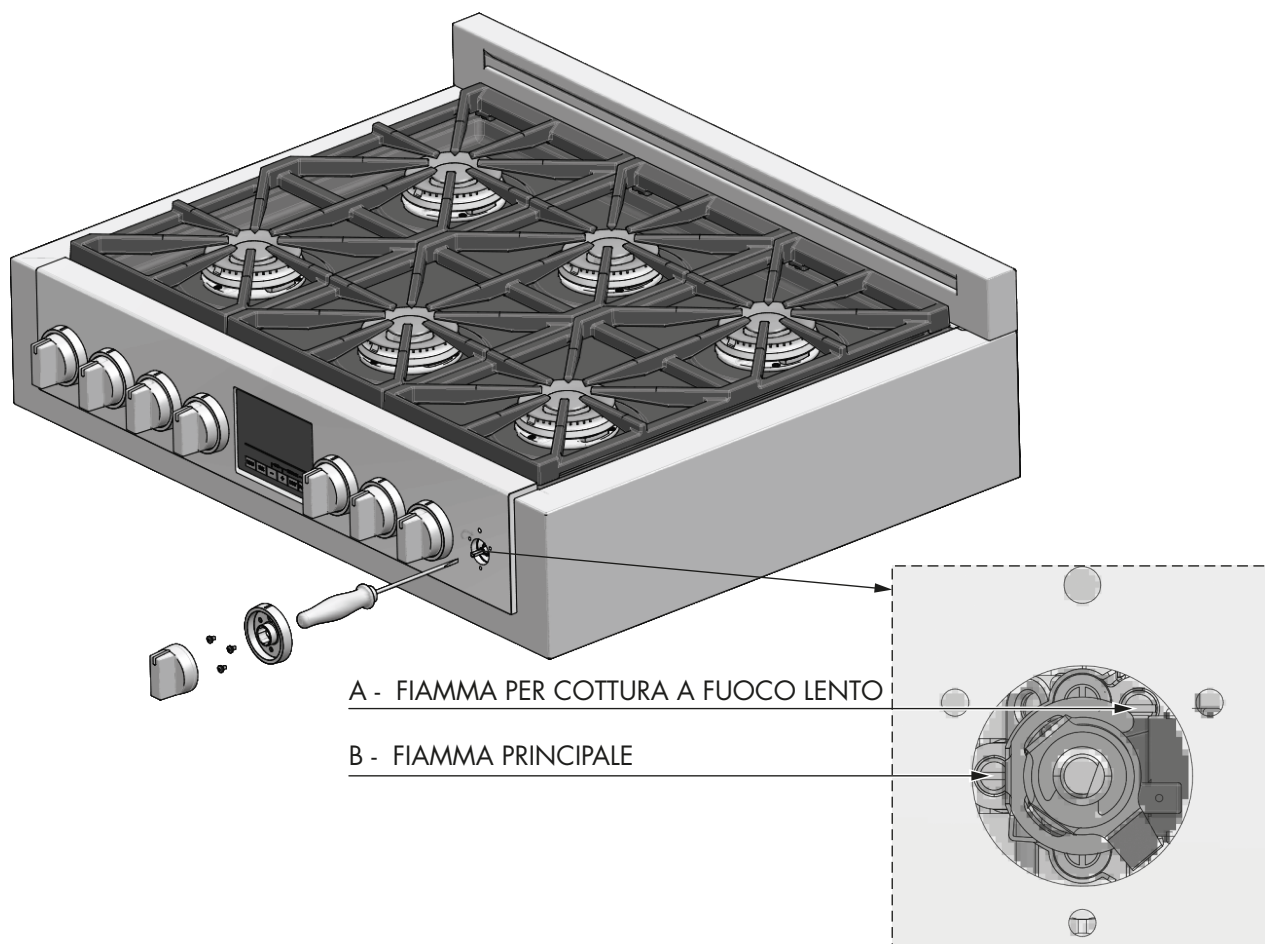
Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.

Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

## Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
  - in senso orario per ridurre
  - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

### REGOLAZIONE FIAMMA BASSA





Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.

Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse volte da alto a basso senza spegnere la fiamma.

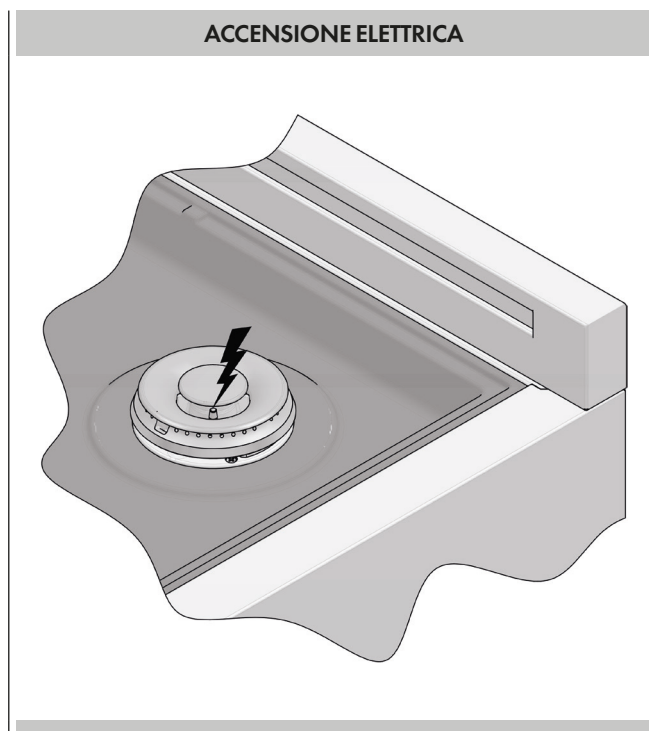
Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.

Dopo aver eseguito la conversione, controllare l'aspetto della fiamma di ogni bruciatore con impostazione fiamma alta (HI) e bassa (LO); se le fiamme sono troppo grandi o troppo piccole rivedere ogni fase per accertarsi di aver eseguito tutto correttamente.

**NOTA:** Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).

### Accensione elettrica del gas

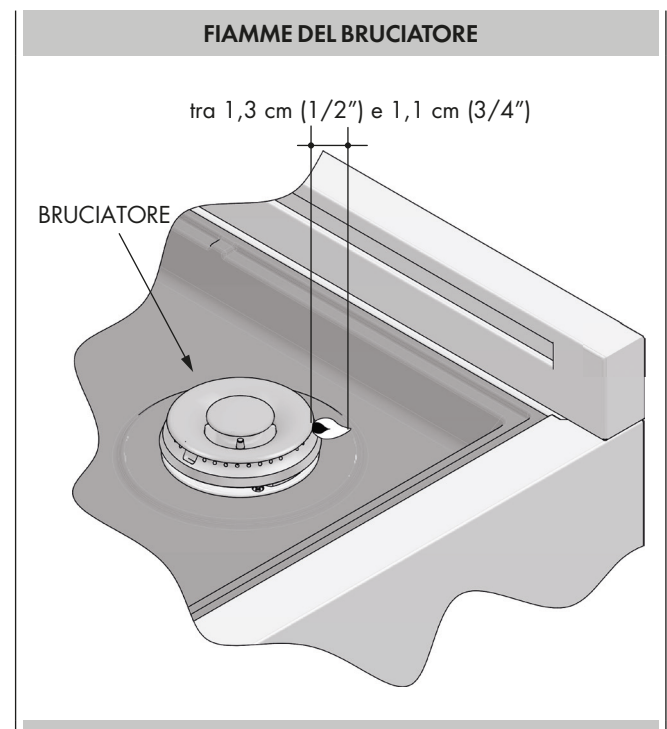
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



Vedi paragrafo **Uso e manutenzione** per una spiegazione più dettagliata

### Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



**Caratteristiche elettriche**

POTENZA ASSORBITA	
resistenza cielo forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V
Element circolare (aria calda):	2x1300W 240V o 1x2500W 240V (su alcuni modelli)
lampada:	3x25W
motore ventilatore (aria calda):	2x44W or 1x44W (su alcuni modelli)
motore ventilatore di raffreddamento:	44W
<b>POTENZA MAX. ASSORBITA:</b>	(vedere la targhetta)
<b>TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:</b>	(vedere la targhetta)

**Collegamento del forno alla rete elettrica**
**⚠ ATTENZIONE**

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è solo per uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore. In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore.

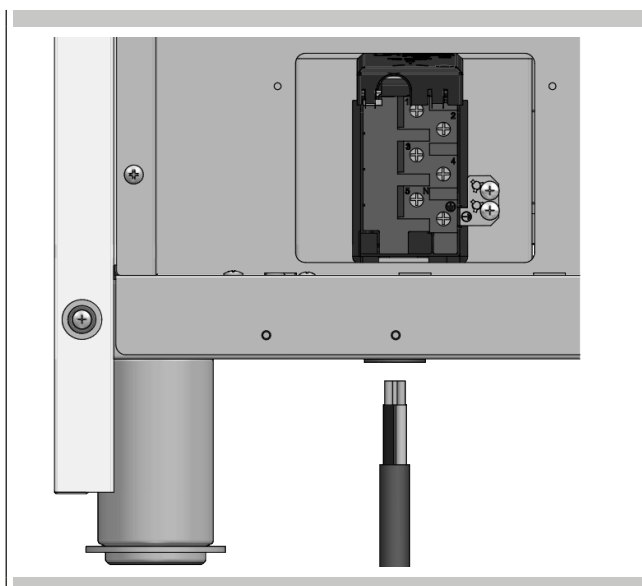
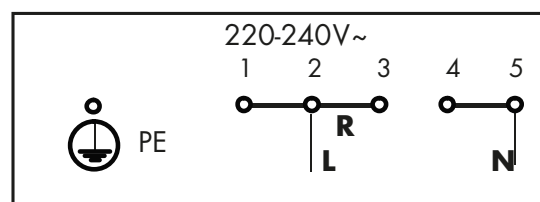
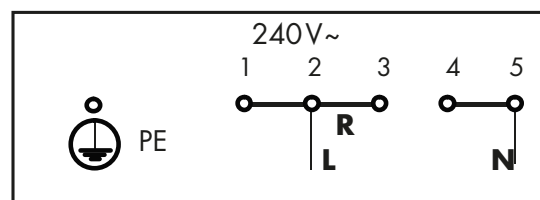
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.

Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

La morsetteria si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.

Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsetteria.


**SCHEMA ELETTRICO**

**TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI**

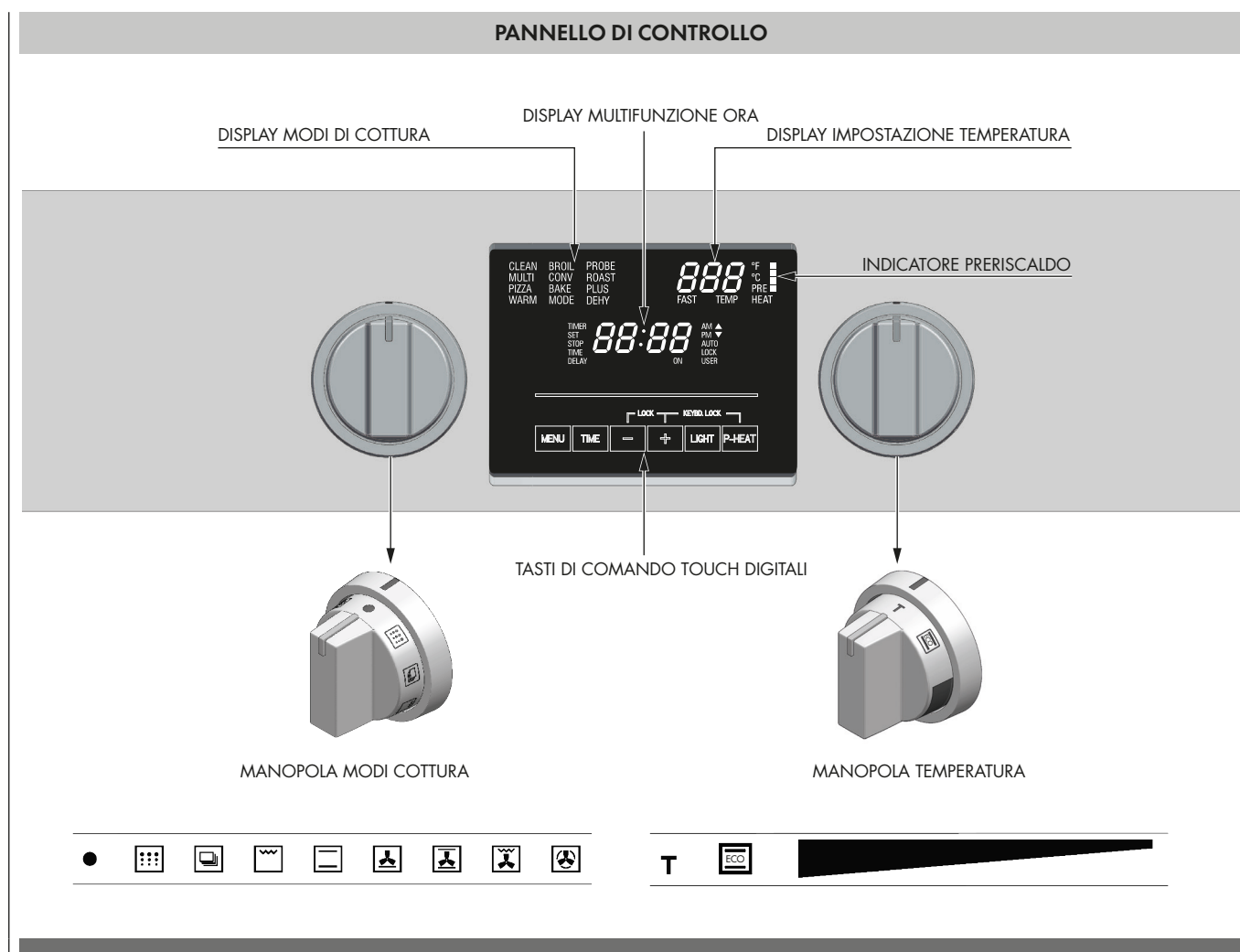
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

Per impedire che un errato collegamento danneggi i componenti elettrici e invalidi la garanzia, procedere come segue:

1. Verificare i requisiti elettrici e accertarsi di avere un'alimentazione elettrica idonea e che la cucina sia correttamente messa a terra.
2. Prima di collegare la cucina, attivare l'alimentazione elettrica.
3. Controllare la potenza dei cavi nella scatola di derivazione con un voltmetro con un intervallo di 0-250 VAC. Se si installa il forno per usarlo su un'alimentazione da 240 Volt, la lettura della tensione tra i fili nero e rosso (tensione tra fasi) dovrebbe essere compresa tra 220 e 240 Volt.
4. Collegare la cucina all'alimentazione elettrica.
5. Impostare l'orologio con la seguente procedura:
  - Premere il tasto **TIME** due volte finché il display non visualizza "SET TIME".
  - Premere subito il tasto **+** o **-** per impostare le ore.
  - Premere ancora il tasto **TIME** per modificare i minuti.
  - Premere subito il tasto **+** o **-** per impostare i minuti, tenere premuto per aumentare o diminuire in incrementi di dieci (10) minuti.
  - Premere il tasto **TIME** o attendere qualche secondo.

A questo punto l'orologio è impostato.
6. Testare la modalità di cottura statica con la seguente procedura:
  - Spostare la manopola della modalità di cottura in posizione "BAKE".
  - La ventola, le luci del forno e il LED di preriscaldamento si accendono.
  - Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura preimpostata di 175 °C (350 °F) il sistema emette un segnale acustico e la luce si spegne.
  - Riportare la manopola in posizione "OFF" per interrompere la cottura.
7. Per verificare il corretto funzionamento del forno, consultare il capitolo "Utilizzo dei comandi del forno".
8. Se il forno funziona correttamente, staccare l'alimentazione al forno.
9. Posizionare il coperchio sulla scatola di derivazione, accertarsi che sia saldamente fissato e avviare l'alimentazione del forno.

L'interfaccia utente presenta le seguenti caratteristiche: display, LED di preriscaldamento, tasti di comando, manopola modalità di cottura e manopola temperatura.



### Tasti di comando

<b>MENU</b>	Toccare questo tasto per abilitare funzioni speciali, le modalità a bassa temperatura o per accedere al menu speciale. Vedi capitolo: "Selezione della modalità di cottura".
<b>TIME</b>	Vedi capitolo: "Impostazione orologio e timer"
<b>-</b>	tasto per ridurre il valore.
<b>+</b>	tasto per aumentare il valore.
<b>LIGHT</b>	Toccare questo tasto per modificare lo stato delle luci del forno.
<b>P-HEAT</b>	Una volta selezionata una modalità di cottura, toccare questo tasto per abilitare la modalità preriscaldamento rapido. Il preriscaldamento rapido non è disponibile con tutte le modalità.

### Display

#### Display multifunzione ora:

Per visualizzare l'ora, il contaminuti, la cottura automatica. È presente anche l'indicazione di AM/PM. In questo display è indicato anche il blocco porta automatico o manuale.

#### Display impostazione temperatura:

È presente l'indicazione della scala termometrica usata per indicare la temperatura (°C o °F). Visualizza il valore di temperatura preimpostato per la modalità di cottura corrente, nella cavità selezionata.

#### Display modalità di cottura:

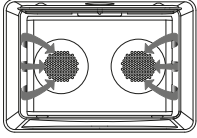
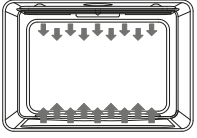
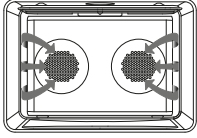
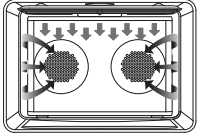
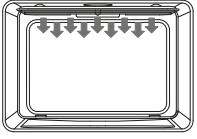
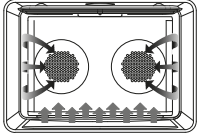
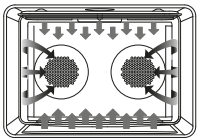
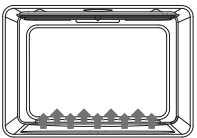
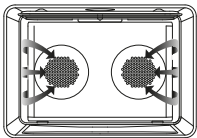
Indica quale funzione è stata selezionata.

### Manopole

**Manopola modalità di cottura**, con otto modalità di cottura + posizione OFF.

**Manopola temperatura** con posizioni PRESET e ECO + gamma continua tra valori MIN e MAX.

Le figure seguenti riassumono quanto accade nel forno durante ciascuna delle modalità impostabili. Le frecce rappresentano la posizione delle fonti di calore durante la specifica modalità. La resistenza inferiore è nascosta sotto la parete di fondo della cavità del forno. Di seguito sono illustrate tutte le possibili configurazioni di tutti i modelli. Fare riferimento alla configurazione applicabile al proprio modello specifico.

 <p><b>Cottura a convezione (CONV BAKE)</b></p>	 <p><b>Cottura statica (BAKE)</b></p>	 <p><b>Essiccazione (CONV DEHY)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 165 °C (325 °F))</b></p> <p>La cottura a convezione cuoce con il calore di una o più resistenze dietro la parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 175 °C (350 °F))</b></p> <p>Si tratta di una cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze superiori e inferiori si alternano per mantenere costante la temperatura del forno.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 50 °C (120 °F) a 70 °C (160 °F) <b>(valore preimpostato 60 °C (140 °F))</b></p> <p>L'essiccazione è simile alla cottura a convezione, ma mantiene una temperatura bassa ottimale distribuendo l'aria calda per rimuovere lentamente l'umidità e conservare meglio gli alimenti.</p>
 <p><b>Grill a convezione (CONV BROIL)</b></p>	 <p><b>Grill (BROIL)</b></p>	 <p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 230 °C (450 °F))</b></p> <p>Il grill a convezione combina il calore intenso della resistenza superiore con il ricircolo di aria calda dato dalla ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da L1 a L5 <b>(valore preimpostato L3)</b></p> <p>Il grill utilizza l'intenso calore sprigionato dalla resistenza superiore.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 232 °C (450 °F))</b></p> <p>È una speciale modalità di cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze inferiori si alternano per cuocere la Pizza.</p>
 <p><b>Cottura ventilata (CONV ROAST)</b></p>	 <p><b>Mantenimento calore (WARM)</b></p>	 <p><b>Scongellamento (CONV)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 165 °C (325 °F))</b></p> <p>La cottura ventilata usa le resistenze superiori e inferiori e la ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 25 °C (80 °F) a 50 °C (120 °F) <b>(valore preimpostato 35 °C (100 °F))</b></p> <p><b>Riscaldo (WARM PLUS)</b> Temperatura impostabile: da 55 °C (130 °F) a 100 °C (210 °F) <b>(valore preimpostato 75 °C (170 °F))</b></p> <p>Mantenimento calore e Riscaldo usano le resistenze inferiori per tenere al caldo gli alimenti.</p>	<p>Non usa alcuna resistenza, solo la ventola per scongelare gli alimenti.</p>

Prima di utilizzare la cucina per la prima volta, rimuovere tutto il materiale da imballaggio e gli oggetti estranei dal forno. Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'apparecchio.

### Simboli o numeri lampeggianti

Segnalano un'azione non completata che è ancora in corso (blocco porta, preriscaldamento, ecc) o un'impostazione non completata che necessita di ulteriori azioni sul pannello di controllo.

### Segnali acustici

Segnalano che è necessario inserire più dati o confermare un'impostazione inserita. Un segnale acustico avvisa inoltre l'utente alla fine di una funzione o di un guasto del forno.

### Blocco porta

È visualizzato in continuo quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia mentre il meccanismo si muove per bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta durante quest'operazione. È possibile aprire la porta quando il simbolo non è più visualizzato. La scritta "AUTO LOCK" viene visualizzata una volta che la porta si è bloccata automaticamente per la modalità autopulizia.

La scritta "USER LOCK" viene visualizzata una volta che la porta è stata bloccata manualmente dall'utente, ad esempio per impedire che i bambini abbiano libero accesso all'interno del forno.

Tenere premuti i tasti **+** e **-** per 3 secondi. Il meccanismo bloccherà la porta. Ripetere l'operazione per sbloccare.

### Blocco della pulsantiera

Tenere premuti i pulsanti con la scritta "KEYBD. LOCK" per 3 secondi. In questo modo i comandi sono bloccati e la scritta "SENS LOCK" viene visualizzata ogni volta che si tocca un tasto qualsiasi. Ripetere l'operazione per 3 secondi per sbloccare la pulsantiera.

### Guasto di alimentazione

Dopo che l'alimentazione al forno è tornata, l'orologio torna alle ore 12:00<sup>AM</sup>.

### Impostazioni predefinite

Il sistema sceglie automaticamente la temperatura più adatta quando la manopola è in posizione preimpostata.

È possibile modificarla, se necessario.

È inoltre possibile impostare un'opzione utente per salvare l'ultima temperatura usata per ogni modalità di cottura.

### Codici numerici dei guasti

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

### Ventola

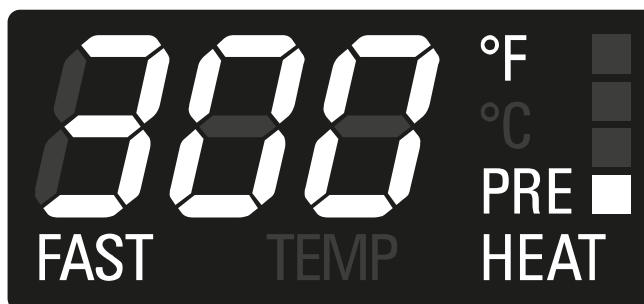
La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta. La ventola è sempre in funzione durante l'intervallo di preriscaldamento.

### Preriscaldamento e preriscaldamento rapido

Una volta impostata una modalità di cottura, mentre il forno si riscalda, viene visualizzata la scritta "PREHEAT" sul display della temperatura: la barra verticale indica, in quattro fasi, quando il forno raggiunge le soglie del 25%, 50%, 75% e 100% della temperatura preimpostata.

Non appena raggiunge il 100%, il sistema emette un segnale acustico di "fine preriscaldamento" e la scritta "PREHEAT" scompare. Per riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una funzione di Preriscaldamento rapido: usa le resistenze e la ventola in modo speciale per ridurre il più possibile i tempi di riscaldamento.

Una volta impostata una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il Preriscaldamento rapido, toccare il tasto **P-HEAT**, la scritta "FAST" viene visualizzata accanto a "PREHEAT".



Non appena raggiunge la temperatura preimpostata, il sistema emette un segnale acustico di "fine preriscaldamento" e le scritte "FAST" e "PREHEAT" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata inizialmente scelta: a questo punto è possibile inserire gli alimenti.

### Eco

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico.

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



### Come preriscaldare il forno

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

### Suggerimenti d'uso

- Usare le tabelle di cottura incluse nel presente manuale come guida.
- Non posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

### Utensili

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

### Condensa e temperatura del forno

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

### Cottura al forno ad alta quota

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

### Griglie del forno

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

**Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.**

- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti per tutta la lunghezza.



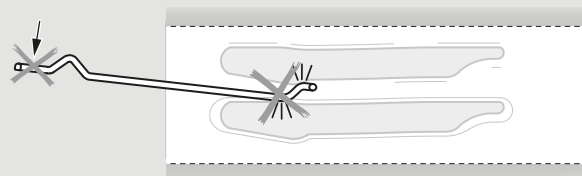
#### ATTENZIONE

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



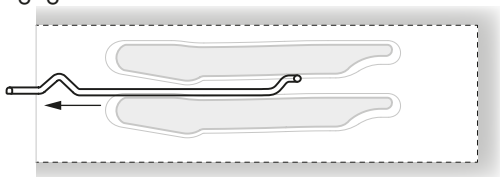
#### ATTENZIONE

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

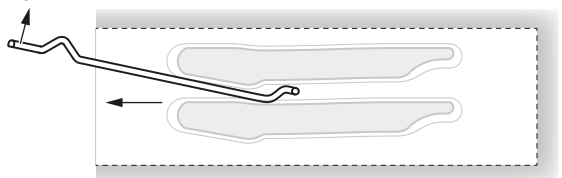


**Come estrarre la griglia dal forno:**

1. Tirare la griglia in avanti

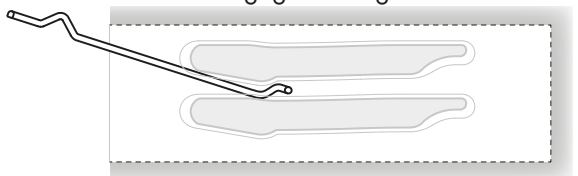


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

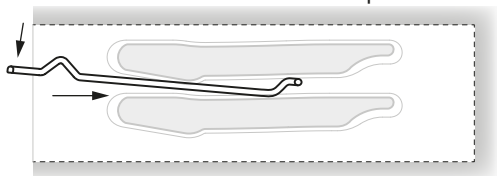


**Come riposizionare la griglia nel forno:**

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



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



**Griglie telescopiche del forno**

- La griglia telescopica permette di raggiungere più facilmente gli alimenti in cottura come nel caso in cui si debba irrorare di frequente una pietanza. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando la pietanza più vicino all'utente.

**ATTENZIONE**

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

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

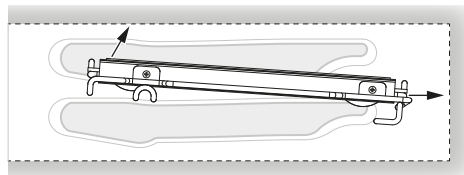
**ATTENZIONE**

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

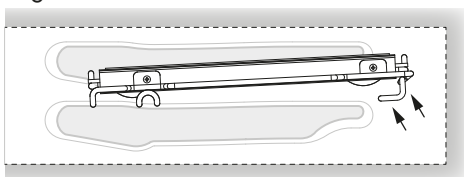
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

**Come estrarre la griglia allungabile dal forno:**

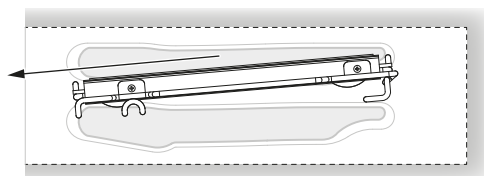
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



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

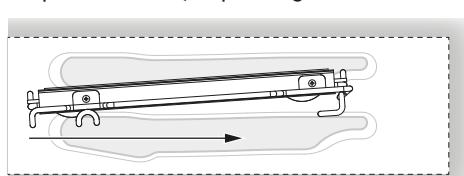


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

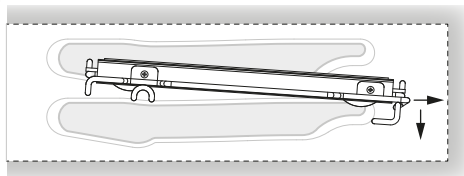


**Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:**

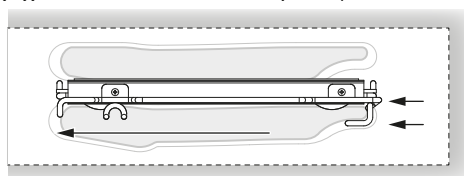
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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



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

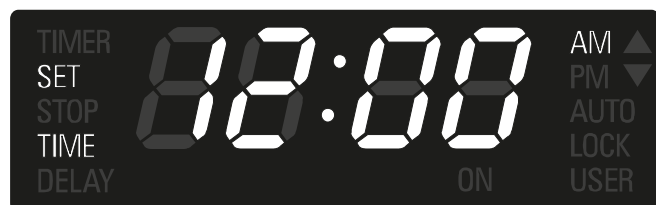


L'ora del giorno è visualizzata in ore e minuti.

Impostare sempre l'orologio subito dopo l'installazione o un'interruzione di corrente. Una volta tornata l'alimentazione al forno, l'orologio torna alle ore 12:00<sup>AM</sup>. L'ora è visualizzata con tutte le operazioni del forno, tranne quando è attivo il timer o è in funzione una cottura a tempo. Il forno è preimpostato con orologio di 12 ore e indica l'opzione <sup>AM</sup> e <sup>PM</sup>.

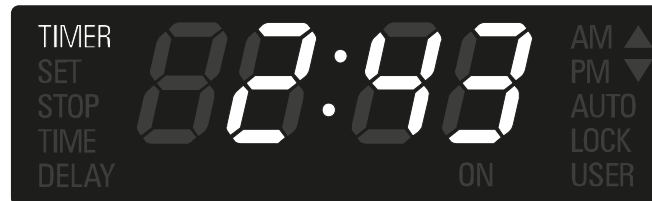
### Come impostare l'ora del giorno

1. Toccare **TIME** finché il display non visualizza la scritta "SET TIME".
2. Toccare **+** o **-** per impostare l'ora desiderata, le ore lampeggiano: continuare finché non si è selezionata l'ora corretta e l'indicazione <sup>AM</sup> o <sup>PM</sup>.
3. Toccare nuovamente **TIME** per confermare l'ora; i minuti lampeggiano.
4. Toccare **+** o **-** per impostare il valore dei minuti o tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
5. Toccare nuovamente **TIME** o attendere 5 secondi per confermare l'ora.



### Per impostare il timer.

1. Toccare **TIME** finché il display non visualizza la scritta "TIMER".
2. Toccare **+** o **-** per impostare il valore del timer, le ore lampeggiano: continuare finché non si raggiunge il valore desiderato.
3. Toccare nuovamente **TIME** per confermare l'ora; i minuti lampeggiano.
4. Toccare **+** o **-** per impostare il valore dei minuti o tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
5. Toccare nuovamente **TIME** o attendere 5 secondi per confermare l'ora.
6. La scritta "TIMER" viene visualizzata in continuo.
7. Alla fine del tempo impostato, il sistema emette un segnale acustico di avviso per 15 minuti o finché non si preme il tasto **TIME**.
8. Il formato del timer è solitamente ORE:MIN, passando a MIN:SEC durante l'ultimo minuto.
9. Il valore visualizzato è sempre arrotondato per difetto. Ad esempio: Viene visualizzato 2:43 mentre il timer passa da 2:43:59 a 2:43:00.



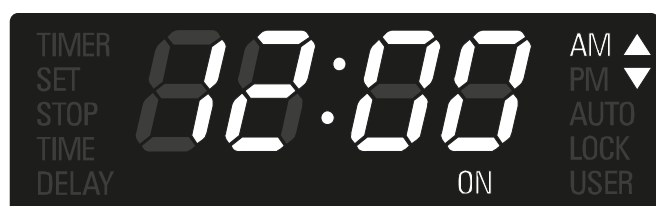
**NOTA:** Non si può impostare l'ora del giorno se è già impostata una qualunque funzione a tempo: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

### Impostazione della modalità di cottura e della temperatura

- Spostando la manopola modalità di cottura nella posizione desiderata si possono selezionare le seguenti modalità.

Modalità di cottura	
OFF	OFF (Spento)
	COTTURA A CONVEZIONE (CONV BAKE)
	GRILL A CONVEZIONE (CONV BROIL)
	COTTURA VENTILATA (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	COTTURA STATICA (BAKE)
	GRILL (BROIL)
	ESSICCAZIONE (CONV DEHY)
	MANTENIMENTO CALORE (WARM)
	SCONGELAMENTO (CONV)
	RISCALDO (WARM PLUS)
	PULIZIA (CLEAN)

- Selezionare la temperatura desiderata spostando la manopola o lasciandola nella posizione preimpostata se il valore è corretto. Si può modificare la temperatura in incrementi di 5°C o 5°F.
- La cavità del forno inizia a scaldarsi, sul display compare la scritta "ON" quando il forno è in funzione, le luci si accendono.
- Si accende la scritta "PREHEAT". Una volta preriscaldato, il forno emette un segnale acustico e la scritta si spegne.
- Per modificare la temperatura durante la cottura, ruotare semplicemente la manopola della temperatura finché il display non visualizza il valore desiderato.
- Spostare la manopola modalità di cottura su OFF se si è terminata la cottura.



- I triangoli nell'angolo in alto a destra del display sono accesi quando il forno è in funzione.

### Come usare il tasto **MENU** per selezionare le funzioni a bassa temperatura

Modalità di cottura	
	ESSICCAZIONE (CONV DEHY)
	MANTENIMENTO CALORE (WARM)
	SCONGELAMENTO (CONV)
	RISCALDO (WARM PLUS)

- Toccare il tasto **MENU** per scorrere tra queste quattro modalità.
- L'ultima usata rimane in memoria per la volta successiva in cui si seleziona una funzione a bassa temperatura

### Impostazione della modalità di cottura ECO

- Spostare la manopola modalità di cottura nella posizione
- BAKE , successivamente ruotare la manopola della temperatura in posizione ECO per attivare la modalità, a questo punto sul display compare la scritta ECO.
- Selezionare la temperatura desiderata spostando la manopola o lasciandola nella posizione preimpostata se il valore è corretto. Si può modificare la temperatura in incrementi di 5°C o 5°F.
- Una volta attivata la cottura si alternano sul display la scritta ECO e il valore di temperatura.

- NOTE:
- In modalità di risparmio energetico le luci interne del forno sono spente, e possibile comunque accenderle tramite il tasto dedicato.
  - il tangenziale di raffreddamento in alcuni frangenti si spegne per non disperdere il calore all'interno della cavità.
  - solo la funzione BAKE è abilitata alla modalità ECO.
  - se si sposta la manopola della cottura in qualsiasi altra funzione di cottura, la modalità ECO viene interrotta.

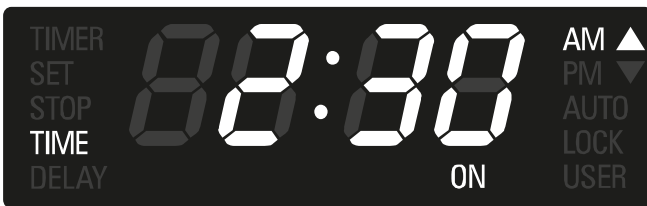
### Utilizzo delle luci del forno

- Un solo tasto accende le luci.
- Le luci del forno si accendono e spengono automaticamente quando si apre o chiude la porta.
- Quando il forno è in funzione, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura (tranne che nella modalità ECO). Le luci del forno si spengono automaticamente quando si cancella una modalità di cottura.
- Le luci non si accendono in modalità autopulizia o Sabbath.

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

## Come impostare una modalità a tempo

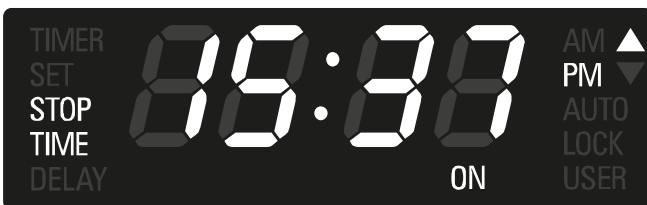
1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura con le rispettive manopole. Sul display compare la scritta "ON".
2. Toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "TIME".
3. Toccare **+** o **-**, i numeri delle ore iniziano a lampeggiare. Continuare impostando il tempo di cottura desiderato. Non dimenticare di includere nel tempo di cottura il tempo necessario perché il forno raggiunga la temperatura desiderata.
4. Toccare nuovamente **TIME**, il valore delle ore è confermato e i numeri dei minuti iniziano a lampeggiare.
5. Toccare **+** o **-** per modificare i minuti. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti. Continuare impostando il tempo di cottura desiderato.
6. Toccare nuovamente **TIME** o attendere alcuni secondi per confermare il valore del tempo di cottura.



## Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo

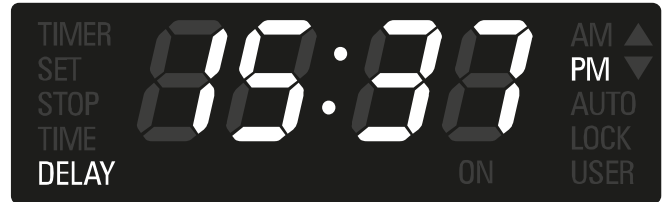
Ripetere i passaggi da 1 a 6.

- Toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "STOP TIME".
- Il sistema calcola automaticamente e visualizza il valore iniziale, aggiungendo il tempo di cottura già impostato all'ora del giorno.



- Toccare **+** o **-**, i numeri delle ore iniziano a lampeggiare. Continuare impostando il tempo di arresto desiderato.
- Toccare nuovamente **TIME**, il valore delle ore è confermato e i numeri dei minuti iniziano a lampeggiare.
- Toccare **+** o **-** per modificare i minuti. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti. Continuare impostando il tempo di arresto desiderato.

- Toccare nuovamente **TIME** o attendere alcuni secondi per confermare il valore del tempo di arresto.
- Con questa funzione si imposta l'ora in cui si desidera interrompere la cottura. Il controllo elettronico userà così il tempo di cottura impostato in precedenza per calcolare automaticamente quando avviare il forno. La scritta "DELAY" viene visualizzata fino all'ora di avvio.



## Durante una modalità a tempo

- Non appena il forno inizia la cottura, il display visualizza il tempo di cottura e avvia il conto alla rovescia in incrementi di un minuto. Il forno cuocerà per tutto il tempo programmato.
- Alla scadenza del tempo, il forno si spegne automaticamente, le scritte "ON" e "TIME" iniziano a lampeggiare e il sistema emette una sequenza di segnali acustici di "fine attività". La sequenza di segnali acustici si ripete per quindici minuti, o finché non si tocca un tasto qualsiasi, per avvisare l'utente che la cottura è giunta al termine.

## Come controllare il tempo

- Per controllare il tempo, se non visualizzato, toccare il tasto **TIME** finché non compare la scritta desiderata. Il valore viene visualizzato per 5 secondi.
- Esempio: se il display visualizza il valore del timer e si desidera controllare il tempo di cottura, toccare il tasto **TIME** finché non viene visualizzata la scritta "TIME" per vedere il tempo di cottura per 5 secondi.



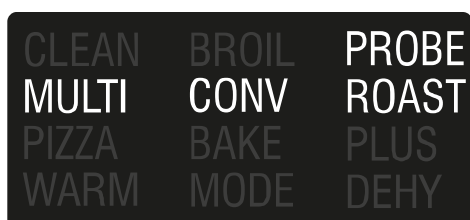
Questo forno è dotato della funzione sonda carne per rilevare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Con la sonda carne si possono selezionare le seguenti modalità:

**COTTURA A CONVEZIONE**  
**COTTURA VENTILATA**  
**COTTURA STATICA**

Le altre modalità non funzionano se la sonda è inserita. (compare il codice errore F13).

Una volta inserita la sonda e rilevata dal controllo elettronico, ruotare la manopola modalità di cottura su una posizione valida; sul display modalità di cottura compare la scritta PROBE insieme alla funzione selezionata.



La temperatura standard della sonda carne 76°C (170°F) lampeggia sul modulo orologio per 5 secondi.

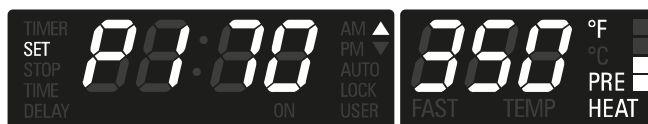
Con i tasti **+** / **-** è possibile modificare l'impostazione della sonda.

Il valore preimpostato di temperatura della sonda è 76°C (170°F).

L'intervallo disponibile è compreso tra 54°C e 98°C (130°F e 210°F). La temperatura massima della cavità durante la cottura con la sonda carne è 246°C (475°F).

La risoluzione deve essere 2,5°C o 5°F sia per la temperatura impostata che per quella effettiva.

Dopo 5 secondi il valore sul display è confermato e il sistema avvia la cottura. La temperatura effettiva della sonda viene visualizzata sul display del timer.



Toccare **+** o **-** una volta per controllare la temperatura impostata per la sonda. Quanto lampeggia, toccarlo nuovamente o tenerlo premuto per modificare il valore. Non appena raggiunta la temperatura impostata per la sonda, il sistema emette dei segnali acustici ad indicare la fine della cottura e spegne il forno.

Ruotare sempre la manopola modalità di cottura in posizione OFF dopo lo spegnimento automatico del forno da parte di una particolare modalità di cottura, in modo che sia resettato correttamente per la volta successiva.

La scritta PROBE lampeggia quando la modalità non è valida per la cottura con la sonda. Se si rimuove la sonda durante la cottura o in caso di corto circuito o circuito aperto, il display visualizza un messaggio di errore.

Le funzioni automatiche a tempo sono disattivate quando si usa la sonda carne, solo il timer funziona.



La cottura statica è una cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze superiori e inferiori del forno sono usate per scaldare l'aria, ma la ventola per diffondere il calore non entra in funzione.

Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione dell'alimento relative a temperature e tempi di cottura e per la posizione della griglia. Il tempo di cottura può variare in base alla temperatura degli ingredienti e alle dimensioni, alla forma e alla finitura degli recipienti di cottura.

### Linee guida generali

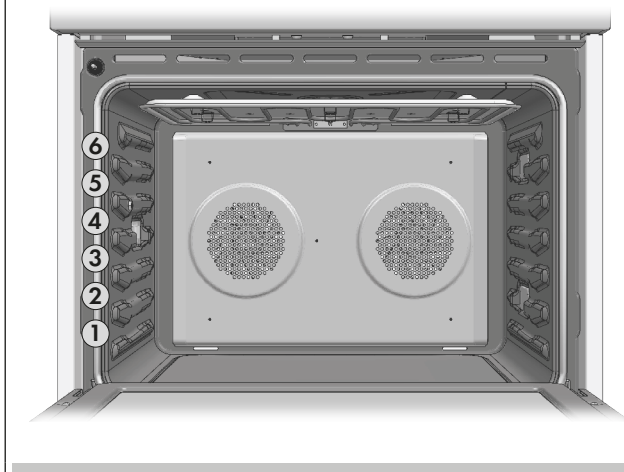
- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti su un'unica griglia con uno spazio di almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") tra i contenitori e le pareti del forno.
- Usare una sola griglia quando si seleziona la modalità cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Se si utilizza vetro termoresistente, ridurre la temperatura di 15°C (25°F) rispetto alla temperatura consigliata.
- Usare teglie da forno con o senza bordi o fogli in silicone.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. I recipienti di cottura isolati rallentano leggermente i tempi di cottura per la maggior parte degli alimenti.
- Non usare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per rivestire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e intrappola il calore. In questo modo si alterano le condizioni di cottura e si corre il rischio di danneggiare il rivestimento del forno.
- Evitare di usare la porta aperta come piano di appoggio per i recipienti di cottura.
- A pagina 39 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

TABELLA DI COTTURA - CAVITÀ CONVEZIONE			
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)	TEMPO (MIN)
<b>DOLCI</b>			
Cupcake	2	350 (175)	19 - 22
Ciambellone	1	350 (175)	40 - 45
Torta lievitata alta	1	350 (175)	35 - 39
<b>TORTE SALATE</b>			
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	375 - 400 (190 - 205)	45 - 50
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	375 (190)	68 - 78
<b>DOLCETTI</b>			
Zucchero	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 10
Gocce di cioccolato	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350 (175)	29 - 36
<b>PANE</b>			
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	375 (190)	18 - 22
Panini lievitati	2	375 - 400 (190 - 205)	12 - 15
Biscotti	2	375 - 400 (190 - 205)	7 - 9
Muffin	2	425 (220)	15 - 19
<b>PIZZA</b>			
Surgelata	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Fresca	2	475 (246)	15 - 18

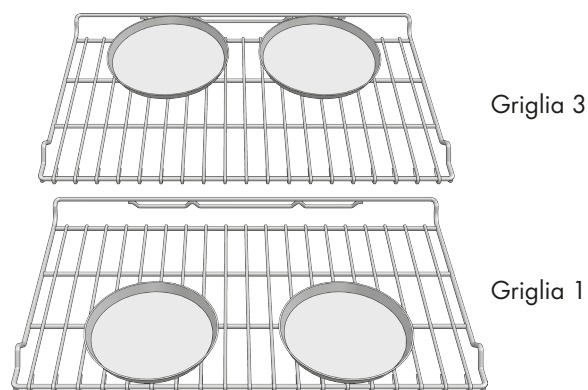
Ridurre le temperature di cottura suggerite dalla ricetta di 15°C (25°F).

- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti scoperti e in recipienti dai bordi bassi per sfruttare al massimo l'aria che circola all'interno del forno. Usare recipienti in alluminio lucido per un migliore risultato, se non diversamente specificato.
- Si possono usare vetro termoresistente o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15°C (25°F) se si usano teglie in vetro termoresistente per una riduzione totale di 30°C (50°F).
- Si possono usare recipienti in metallo scuro. Si noti che gli alimenti possono rosolarsi più rapidamente se si usano recipienti di cottura in metallo scuro.
- Il numero di griglie usate dipende dall'altezza della pietanza da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura a convezione. Non cercare di adattare ricette quali creme pasticcere, quiche, crostate o cheesecake che non gioverebbero dei vantaggi offerti dal processo di cottura a convezione. Usare la normale modalità di cottura statica per queste preparazioni.
- La cottura di pasti completi su più griglie si può fare usando le griglie nelle posizioni 1, 2, 3, 4 e 5. Si possono usare tutte cinque le griglie per cuocere biscotti, dolcetti e stuzzichini.
  - Cottura a 2 griglie: Usare le posizioni 1 e 3.
  - Cottura a 3 griglie: Usare le posizioni 2, 3 e 4 o 1, 3 e 5.
  - Per cuocere quattro strati di torta contemporaneamente, posizionare le teglie in modo che non siano una sopra l'altra. Per un risultato ottimale, posizionare le torte sulla parte frontale della griglia superiore e sulla parte posteriore della griglia inferiore (vedi disegno a destra). Lasciare un spazio libero di 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") attorno alle teglie.
- È facile adattare le proprie ricette. Scegliere una ricetta che trarrebbe vantaggio dalla cottura a convezione.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura, se necessario. Potrebbe servire una prova e qualche errore prima di ottenere risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura a convezione.
- A pagina 39 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

#### POSIZIONE DELLA GRIGLIA



#### POSIZIONAMENTO DI PIÙ TEGLIE



#### Alimenti adatti per la cottura a convezione:

Stuzzichini, biscotti, dolci da caffè  
 Dolcetti (da 2 a 4 griglie), pane lievitato  
 Bigné alla crema  
 Sfoglie ripiene  
 Stufati e antipasti completi  
 Pasti completi (posizioni griglie 1, 2, 3)  
 Alimenti lievitati ad aria (soufflé, meringhe, dessert con copertura di meringa, dolci lievitati alti, chiffon cake)

#### Suggerimenti per ricette rapide e facili

Conversione da COTTURA STATICA normale a COTTURA A CONVEZIONE:

- Ridurre la temperatura di 15°C (25°F).
- Usare lo stesso tempo di cottura della modalità statica se inferiore a 10 - 15 minuti.
- La cottura degli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 30 minuti va controllata 5 minuti prima di quanto indicato nella ricetta con cottura normale.
- Se si cuoce la pietanza per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura va ridotto del 25%.

## Tabella cottura a convezione

Ridurre la temperatura indicata dalla ricetta normale di 15°C (25°F) per la cottura a convezione. Le temperature di questa tabella sono state ridotte

Tabella cottura a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE				
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
<b>TORTE</b>				
Cupcake	2	325	(160)	20 - 22
Ciambellone	1	325	(160)	43 - 50
Torta lievitata alta	1	325	(160)	43 - 47
<b>TORTA SALATA</b>				
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
<b>DOLCETTI</b>				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PANE</b>				
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	350	(175)	18 - 22
Panini lievitati	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscotti	2	375	(190)	8 - 10
Muffin	2	400	(205)	17 - 21
<b>PIZZA</b>				
Surgelata	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

Tabella cottura a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA				
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
<b>TORTE</b>				
Cupcake	2	325	(160)	16 - 18
Ciambellone	1	325	(160)	37 - 43
Torta lievitata alta	1	325	(160)	35 - 39
<b>TORTA SALATA</b>				
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
<b>DOLCETTI</b>				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PANE</b>				
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	350	(175)	18 - 22
Panini lievitati	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscotti	2	375	(190)	6 - 8
Muffin	2	400	(205)	13 - 16
<b>PIZZA</b>				
Surgelata	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

La tabella è solo una guida. Seguire la ricetta o le indicazioni sulla confezione degli alimenti e ridurre le temperature nel modo più corretto.

- Non preriscaldare il forno per la cottura ventilata.
- Usare teglie dai bordi bassi e senza coperchio.
- Per cuocere polli o tacchini interi, piegare le ali dietro la schiena e legare le zampe con spago da cucina senza stringere.
- Usare la teglia doppia per la cottura ventilata senza coperchio.
- Usare la sonda o un termometro per carne per controllare la cottura interna al raggiungimento della temperatura "END" (vedi tabella di cottura).
- Controllare una seconda volta la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro in un altro punto.
- Gli uccelli più grandi vanno coperti con un foglio di alluminio (e arrostiti) per una parte del tempo di cottura per impedire che rosolino troppo.

**Suggerimenti per ricette rapide e facili**

Conversione da **COTTURA STATICA** normale a **COTTURA VENTILATA**:

- La temperatura non deve essere abbassata.
- Gli arrostiti e i tagli più grandi di carne e pollame solitamente impiegano un 10-20% in meno di tempo per cuocere. Controllare prima la cottura.
- Gli stufati e i brasati che vanno cotti coperti nella COTTURA VENTILATA; cuociono all'incirca nello stesso tempo.

- La temperatura minima di sicurezza per il ripieno del pollame è 75°C (165°F).
- Dopo aver sformato la pietanza, coprire senza sigillare con un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare per aumentare la temperatura finale di 3° - 6° C (5° - 10°F).

**Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE**

CARNE	PESO (lb)	TEMP. FORNO °F (°C)	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPO (min. per lb)	TEMP. INTERNA °F (°C)
<b>MANZO</b>					
Costata di manzo	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Entrecôte, (senza osso)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Scamone, entrecôte, fesa, controfiletto (senza osso)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Arrosto di filetto	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) poco cotto
<b>MAIALE</b>					
Lombo arrosto (con o senza osso)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) cottura media
Spalla	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) cottura media
<b>POLLAME</b>					
Pollo intero	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Petto di tacchino	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Gallina da allevamento	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totale	180 (82)
<b>AGNELLO</b>					
Mezzo cosciotto	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto
Cosciotto intero	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto

<b>Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA</b>					
<b>CARNE</b>	<b>PESO (lb)</b>	<b>TEMP. FORNO °F (°C)</b>	<b>POSIZIONE GRIGLIA</b>	<b>TEMPO (min. per lb)</b>	<b>TEMP. INTERNA °F (°C)</b>
<b>MANZO</b>					
Costata di manzo	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Entrecôte, (senza osso)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Scamone, entrecôte, fesa, controfiletto (senza osso)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Arrosto di filetto	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) poco cotto
<b>MAIALE</b>					
Lombo arrosto (con o senza osso)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) cottura media
Spalla	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) cottura media
<b>POLLAME</b>					
Pollo intero	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Petto di tacchino	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Gallina da allevamento	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totale	180 (82)
<b>AGNELLO</b>					
Mezzo cosciotto	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto
Cosciotto intero	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto

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

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Usare la modalità grill a convezione con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Usare la teglia doppia.
- Girare la carne una volta a metà cottura (vedi tabella grill a convezione).

<b>Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE</b>					
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)	TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
<b>BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-<math>\frac{3}{4}</math>" O PIÙ))</b>					
Poco cotto	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Media	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Ben cotto	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
<b>HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))</b>					
Media	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Ben cotto	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Pollame</b>					
Quarto di pollo	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Mezzo pollo	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Petto di pollo	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
<b>MAIALE</b>					
Costolette di maiale (0,6 cm (1 $\frac{1}{4}$ " o più))	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Salsiccia - fresca	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

\* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

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

<b>Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA</b>					
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)	TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
<b>BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-<math>\frac{3}{4}</math>" O PIÙ))</b>					
Poco cotto	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Media	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Ben cotto	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
<b>HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))</b>					
Media	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Ben cotto	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Pollame</b>					
Quarto di pollo	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Mezzo pollo	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Petto di pollo	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
<b>MAIALE</b>					
Costolette di maiale (0,6 cm (1 $\frac{1}{4}$ " o più))	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Salsiccia - fresca	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

\* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

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



- L'essiccazione si può ottenere con la modalità essiccazione. Si usa una temperatura più bassa e l'aria calda diffusa all'interno del forno rimuovere lentamente l'umidità dagli alimenti per una migliore conservazione.
- La temperatura della modalità essiccazione è preprogrammata a 60°C (140°F).
- Le temperature disponibili per la modalità essiccazione sono comprese tra 50°C (120°F) e 70°C (160°F).
- Si possono usare più griglie contemporaneamente.
- Alcuni alimenti possono richiedere fino a 14-15 ore per essiccarsi completamente.
- Consultare un libro sulla conservazione degli alimenti per tempi più specifici e per sapere come trattare i vari tipi di alimenti.
- Questa modalità è adatta a diversi tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carni tagliate a striscioline.
- Nei negozi specializzati in utensili da cucina si possono trovare speciali telai per l'essiccazione.
- Con della carta assorbente si può assorbire l'umidità di alcuni alimenti prima di iniziare l'essiccazione (come fette di pomodoro o di pesca).

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

## IT 25 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Usare la modalità grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Usare la teglia doppia.
- Girare la carne una volta a metà cottura (vedi tabella grill a convezione).

Tabella grill						
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL	TEMP. INTERNA °F (°C)		TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
<b>MANZO</b>						
Bistecca (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))						
Poco cotto	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 4
Media	5	5	160	(71)	6 - 8	5 - 7
Ben cotto	5	5	170	(77)	8 - 10	7 - 9
<b>HAMBURGER (1,1 - 2,5 CM (3/4"-1"))</b>						
Media	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Ben cotto	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
<b>Pollame</b>						
Petto (con l'osso)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Coscia (molto ben cotta)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
<b>MAIALE</b>						
Costolette di maiale (2,5 cm (1"))	5	5	160	(71)	7 - 9	5 - 7
Salsiccia - fresca	5	5	160	(71)	5 - 7	3 - 5
Fetta di coscia (1,3 cm (1/2"))	5	5	160	(71)	4 - 6	3 - 5
<b>FRUTTI DI MARE</b>						
Filetti di pesce, (2,5 cm (1"))	4	4	Cuocere finché non risulta opaco e non si sfolda facilmente con la forchetta		10 - 14	Non girare
Imburriati						
<b>AGNELLO</b>						
Costolette (2,5 cm (1"))						
Poco cotto	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 6
Media	5	5	160	(71)	6 - 8	4 - 6
Ben cotto	5	5	170	(77)	7 - 9	5 - 7
<b>PANE</b>						
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	4	5			2 - 2.30	
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	3	5			4 - 4	

\* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente  
I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura.

Linee guida per temperatura di servizio dell'FSIS (Organo del Ministero dell'Agricoltura USA per la sicurezza alimentare)			
140°F (60°C)	Coscio, precotto (da riscaldare)	74°C (165°F)	Ripieno (cotto da solo o dentro il pollame)
145°F (63°C)	Manzo, vitello, agnello freschi (poco cotto)		Avanzi e stufati
160°F (71°C)	Carne macinata e carni miste (manzo, maiale, vitello, agnello)	77°C (170°F)	Manzo, vitello, agnello freschi (ben cotto)
	Manzo, vitello, agnello freschi (cottura media)		Petti di pollame
	Maiale fresco (cottura media)	Maiale fresco (ben cotto)	
165°F (74°C)	Coscio fresco (crudo)	82°C (180°F)	Pollo e tacchino (interi)
	Piatti a base di uova		Pollame (cosce e ali)
	Carne macinata e carni miste (Pollo, tacchino)		Anatra e oca

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

da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

Consultare le tabelle di cottura da pagina 31 - 38 per la posizione più idonea delle griglie e i giusti tempi di cottura.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
<b>Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno</li> <li>- Utensili da forno troppo grandi per la ricetta</li> <li>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno</li> </ul>
<b>Pietanze troppo rosolate sotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scuro</li> <li>- Posizione griglia non corretta</li> <li>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno</li> </ul>
<b>Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura forno troppo elevata</li> <li>- Tempo di cottura troppo lungo</li> <li>- Porta forno aperta di frequente</li> <li>- Teglia troppo grande</li> </ul>
<b>Le pietanze si cuociono o si arrostitiscono troppo lentamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura forno troppo bassa</li> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Porta forno aperta di frequente</li> <li>- Ben sigillato con foglio di alluminio</li> <li>- Teglia troppo piccola</li> </ul>
<b>La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempo di cottura insufficiente</li> <li>- Utilizzo di teglie di acciaio lucido</li> <li>- Posizione griglia non corretta</li> <li>- Temperatura forno troppo bassa</li> </ul>
<b>Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura forno troppo bassa</li> <li>- Tempo di cottura non corretto</li> <li>- Cottura torta controllata troppo presto</li> <li>- Porta forno aperta troppo di frequente</li> <li>- Teglia probabilmente troppo grande</li> </ul>
<b>Torte alte nel mezzo con crepe sopra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura di cottura statica troppo elevata</li> <li>- Tempo di cottura troppo lungo</li> <li>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno</li> <li>- Posizione griglia non corretta</li> <li>- Teglia troppo piccola</li> </ul>
<b>Bordi delle croste delle torte salate troppo dorati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura forno troppo elevata</li> <li>- Bordi della crosta troppo sottili</li> </ul>

Si può usare la modalità Funzioni speciali per selezionare le seguenti funzioni del forno:

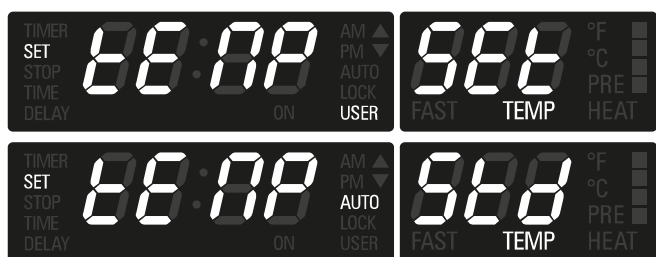
1. **SAB** → **MODALITÀ SABBATH**  
(per religioni che prevedono l'obbligo di "astinenza dal lavoro" nel giorno del Signore).
2. **OFS** → **COMPENSAZIONE FORNO**  
(usata per tarare la temperatura del forno).
3. **DEG** → **SCALA TERMOMETRICA**  
(usata per scegliere tra ° Fahrenheit o Celsius per il display).
4. **HR** → **FORMATO OROLOGIO**  
(usata per impostare l'ora del giorno nel formato 12 ore AM/PM o 24 ore. Il formato 12 ore è l'impostazione di fabbrica).
5. **SET** → **TEMPERATURA PREIMPOSTATA**  
(è possibile salvare una temperatura preimpostata standard per ogni modalità di cottura o memorizzare l'ultima temperatura usata).

Per selezionare le funzioni speciali, procedere come segue:

- Toccare e tenere premuti i tasti **MENU** e **TEMPO** per almeno 3 secondi. L'orologio scompare e il display visualizza quanto segue:



- Toccare il tasto **+** o **-** per scorrere tra tutte le opzioni disponibili descritte sopra, finché non si raggiunge la funzione desiderata.
- Toccare il tasto **MENU** per modificare l'opzione scelta.
- Cambiare il valore con i tasti **+** o **-**.



- Toccare il tasto **MENU** per confermare l'opzione e tornare al menu di selezione.

- Accedere al menu opzioni utente tenendo premuti i tasti **MENU** e **TIME** per 3 secondi. Scorrere tra le voci dell'elenco (DEG, OFS, HR, SAB) visualizzate sul modulo temperatura, premendo **+** / **-**, finché non si raggiunge la voce corrispondente alla modalità Sabbath.



- Toccare **MENU** per accedere alla modalità di modifica: la voce selezionata passa ai numeri sulla sinistra e il simbolo corrispondente nel campo dei numeri inizia a lampeggiare.
- Toccare nuovamente i tasti **+** / **-** per impostare la modalità Sabbath su ON od OFF (Predefinita=OFF). Toccare **MENU** per confermare e tornare all'elenco opzioni. Tenere premuto il tasto **MENU** per 3 secondi per uscire dal menu selezione e tornare al funzionamento normale.
- Una volta impostata la modalità Sabbath, solo le posizioni BAKE e OFF sono disponibili nella manopola modalità di cottura. Spostare la manopola su BAKE e impostare la temperatura con il valore desiderato entro 5 minuti.
- Dopo 5 minuti, la temperatura non può più essere visualizzata e sul display compare quanto segue: La modalità Sabbath è attiva
- Lo stato delle luci del forno non si può modificare in modalità Sabbath.
- La temperatura del forno può solo essere abbassata, ma non vengono visualizzate informazioni.
- La ventola deve essere accesa in modalità Sabbath.
- Le luci di preriscaldamento sono disattivate in modalità Sabbath.
- L'allarme deve sempre essere disattivato, anche in caso di guasto, fine attività, ecc.
- La sonda carne non si può usare in nessun caso durante la modalità Sabbath.
- Il tempo di cottura massimo ammissibile deve essere di 72 ore.
- L'utente può arrestare il forno manualmente, anche in modalità Sabbath, spostando la manopola modalità di cottura in posizione OFF.
- L'alternanza delle resistenze non deve dipendere dallo stato del blocco porta. L'apertura o chiusura della porta non deve far scattare i relè direttamente.

**Autopulizia del forno**

Questo forno è dotato di una funzione di autopulizia pirolitica che elimina la difficile e laboriosa operazione di sfregamento manuale dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno si serve di una temperatura estremamente elevata (ca. 470°C/885°F) per bruciare i residui di cibo e grasso.

- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È normale vedere del fumo o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità di residui rimasti nel forno. Se le fiamme persistono, spegnere il forno e lasciar raffreddare prima di aprire la porta ed eliminare i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. Sul display compare la scritta "AUTO LOCK". In questo modo si garantisce che la porta non possa essere aperta quando l'interno del forno è a temperatura di pulizia.
- La luce del forno è spenta durante questa modalità.
- Durante l'autopulizia, aerare bene la cucina per facilitare l'eliminazione degli odori causati dall'autopulizia. L'odore si attenuerà con l'uso.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- L'operazione termina automaticamente alla fine dell'intervallo preimpostato.
- Quando il calore del forno è sceso a una temperatura di sicurezza, il blocco porta automatico si disattiva ed è possibile aprire la porta.

**Preparazione del forno per l'autopulizia.**

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie forno che non sono di porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perdono irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriscono. Vedi tabella pulizia forno per una manutenzione ottimale, a pagina 50.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Usare una spugna insaponata, un raschietto di plastica o una paglietta di lana di acciaio imbevuta di detergente. Pulire a mano i bordi della porta, il telaio anteriore del forno e fino a 2-3 cm (1-½ ") dentro il telaio con del detergente e acqua calda. Non sfregare la guarnizione del forno. Pulire l'interno del vetro della porta del forno a mano. Poi sciacquare con cura tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano montati. Vedi pagina 45.

**PULIZIA DEL FORNO**

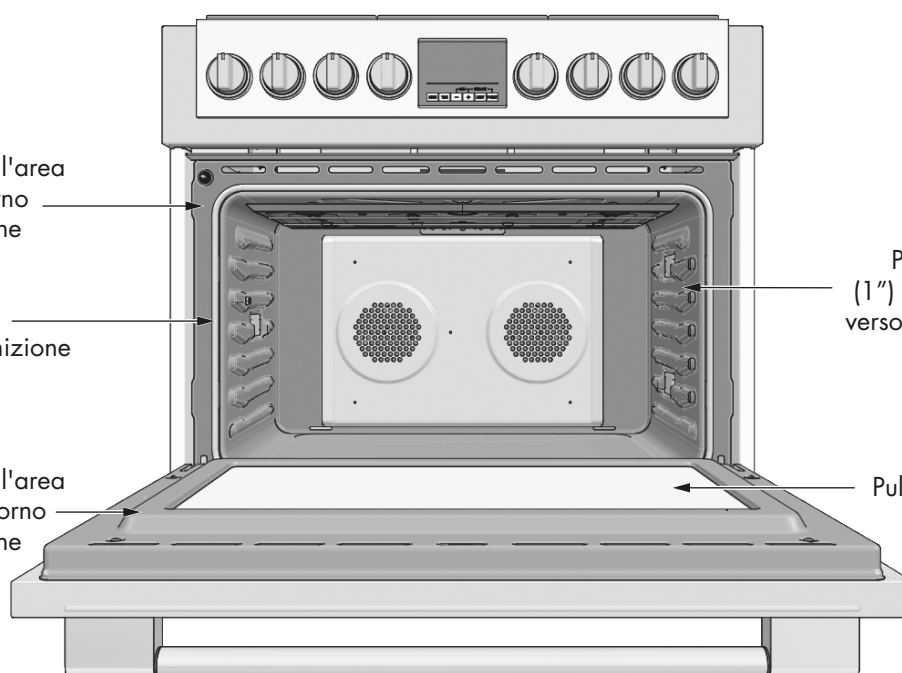
Pulire a mano l'area del telaio attorno alla guarnizione

NON pulire a mano la guarnizione

Pulire a mano l'area della porta attorno alla guarnizione

Pulire a mano 2 cm (1") dalle guide griglia verso l'interno del forno

Pulire a mano il vetro della porta





### Come impostare la modalità autopulizia

1. Ruotare la manopola della cottura in posizione CLEAN.
2. Sul display compare la scritta CLEAN & TIME
3. Il tempo di pulizia è visualizzato automaticamente, il valore standard è 3 ore.
4. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegne automaticamente.
5. Per arrestare la modalità pulizia in qualsiasi momento, spostare la manopola dalla posizione di pulizia.

Non tentare di aprire la porta quando è bloccata. Sul display la scritta "AUTO LOCK" lampeggia finché il motore non si ferma. Quando la scritta è visualizzata, non è possibile aprire la porta: Verificare che la porta sia bloccata e non si possa aprire prima di avviare la modalità autopulizia.

Se la porta non è bloccata, ruotare la manopola modalità di cottura in posizione OFF e non avviare l'autopulizia; contattare l'assistenza.

Se la porta è aperta dopo che si è selezionata questa modalità, la scritta "AUTO LOCK" lampeggia finché non si chiude la porta. Il blocco porta non si attiva finché non si chiude la porta. Non tentare di riaprire la porta mentre il blocco porta si attiva: si rischierebbe di danneggiare il meccanismo.

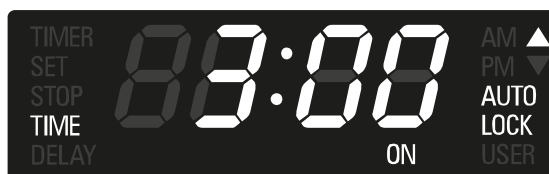
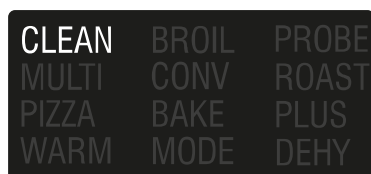
### Come modificare il tempo di pulizia

1. Per modificare l'impostazione predefinita di 3 ore, selezionare 2 ore per residui normali o 4 ore per residui più ostinati subito prima di avviare.
2. Per modificare le ore, toccare il tasto **TIME**.
3. Le ore lampeggiano.
4. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore.
5. Per modificare i minuti, toccare nuovamente il tasto **TIME**.
6. I minuti lampeggiano.
7. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore. Tenere premuto il tasto per modificare in incrementi di 10 minuti.
8. Toccare **TIME** o attendere qualche secondo per confermare il nuovo valore.

### Come ritardare l'avvio della pulizia

1. Ripetere i passaggi da 1 a 7 descritti sopra.
2. Toccare il tasto **TIME** e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME". Le ore lampeggiano.
3. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore del tempo di arresto.
4. Per modificare i minuti, toccare il tasto **TIME**, i minuti lampeggiano.
5. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
6. Toccare **TIME** o attendere qualche secondo per confermare il nuovo valore.
7. Il blocco porta inizia a bloccare la porta del forno, il display visualizza "DELAY".
8. Una volta trascorso il tempo di ritardo, si avvia l'autopulizia.
9. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegne automaticamente.
10. La scritta "End" compare sul display temperatura, la scritta "CLEAN" sul display modalità e la scritta "TIME" sul display orologio lampeggia finché non si tocca il tasto **TIME** o non si ruota la manopola su OFF.

Per verificare lo stato di avanzamento della pulizia o controllare il tempo di arresto durante una pulizia ritardata, è sufficiente toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "TIME" o "STOP TIME".



**⚠ ATTENZIONE**

- Verificare che il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di smontare la porta. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno. La parte anteriore della porta è in vetro.
- Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra saldamente nel modo corretto la porta del forno, si possono provocare lesioni all'utente o danni al prodotto.

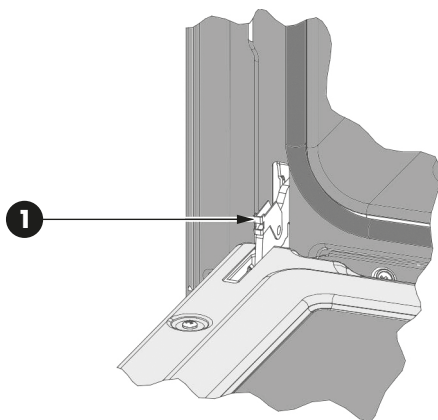
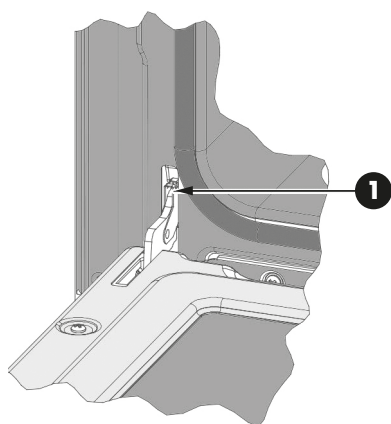
**Come smontare la porta**

1. Aprire la porta completamente.
2. Aprire verso di sé le linguette di sicurezza delle cerniere su ogni lato (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere una presa salda poiché la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta in un luogo adatto.

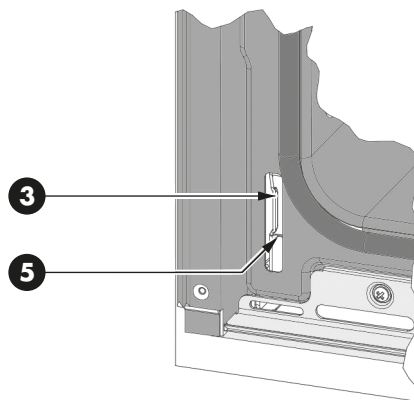
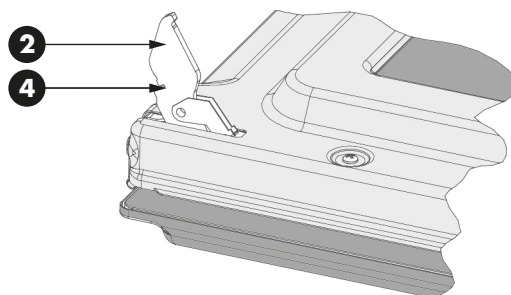
**Come rimontare la porta**

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Riabbassare le linguette di sicurezza delle cerniere (1).
3. Chiudere e aprire la porta lentamente per accertarsi che sia nella posizione corretta e ben fissata.

**COME SMONTARE LA PORTA**



**COME RIMONTARE LA PORTA**



- Ogni forno è dotato di tre lampadine alogene poste sulle pareti laterali.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Le luci del forno non si accendono durante l'autopulizia.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada fissato in posizione. Vedi figura in questa pagina.
- La sostituzione delle lampadine è da considerarsi manutenzione ordinaria.

### Come sostituire una lampadina

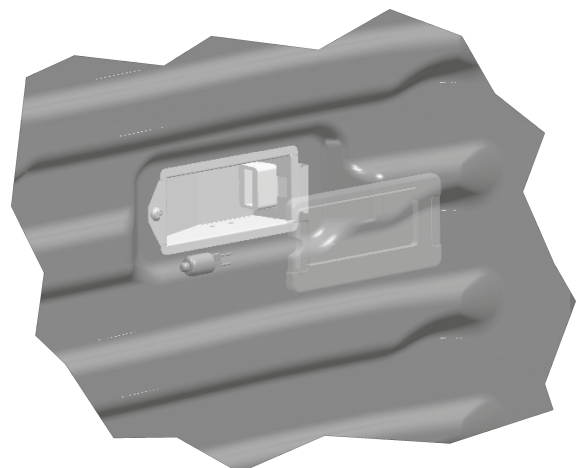
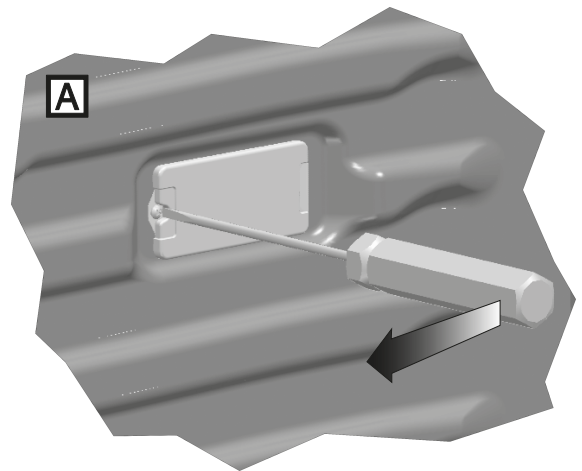
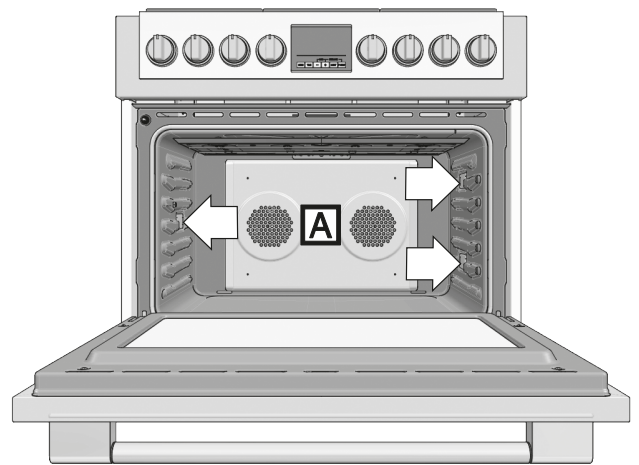
1. Leggere le AVVERTENZE di questa pagina.
  2. Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
  3. Rimuovere i copri lampada tra la vite e il vetro con un cacciavite.
  4. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
  5. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché il grasso delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
  6. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
  7. Rimontare il copri lampada.
  8. Riposizionare i supporti per griglia, se previsti nel modello del forno.
- Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).



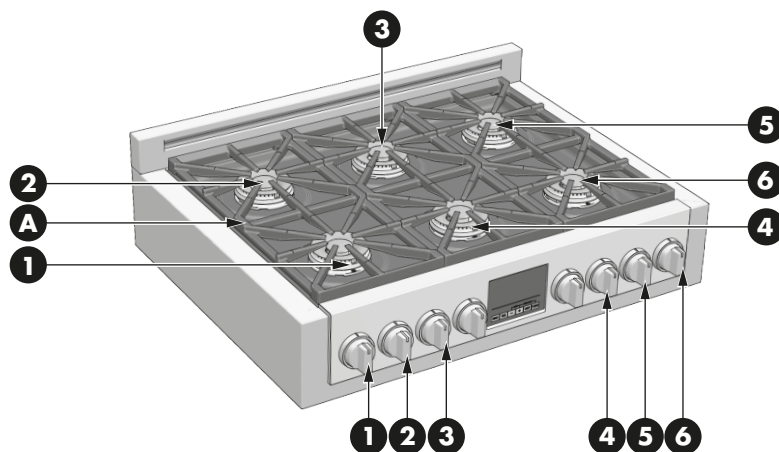
#### AVVERTENZA

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.
- I copri lampada sono in vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

#### LUCI DEL FORNO



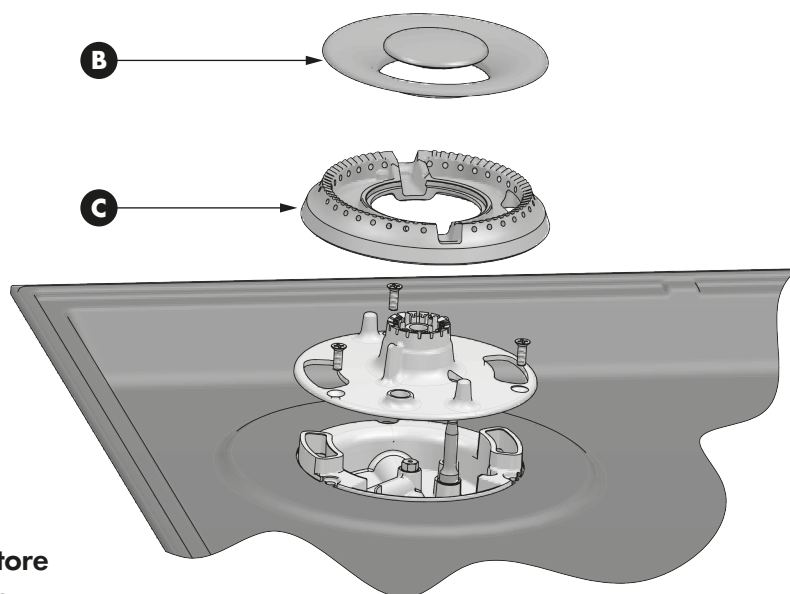
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (36")



A - Griglie

VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (36")	NG (Naturale)	LP (Propano)
1 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRUCIATORE

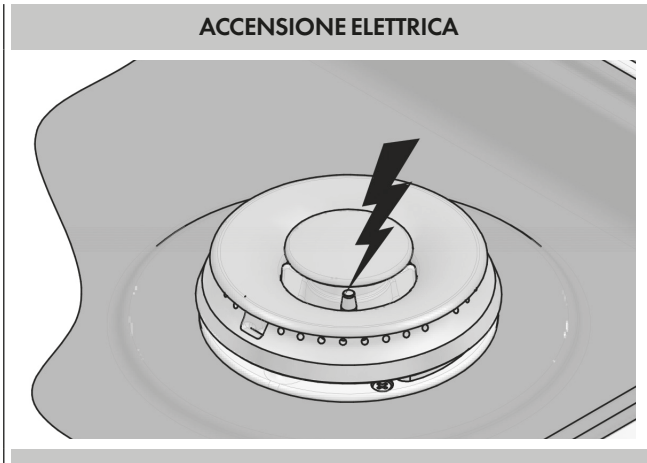


B - Cappuccio bruciatore  
C - Corona bruciatore

## Impostazione manopola controllo gas

### Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



### Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra 🔥 - 🔥 si accenderà la fiamma.



### AVVERTENZA

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnerli tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

## Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

### Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

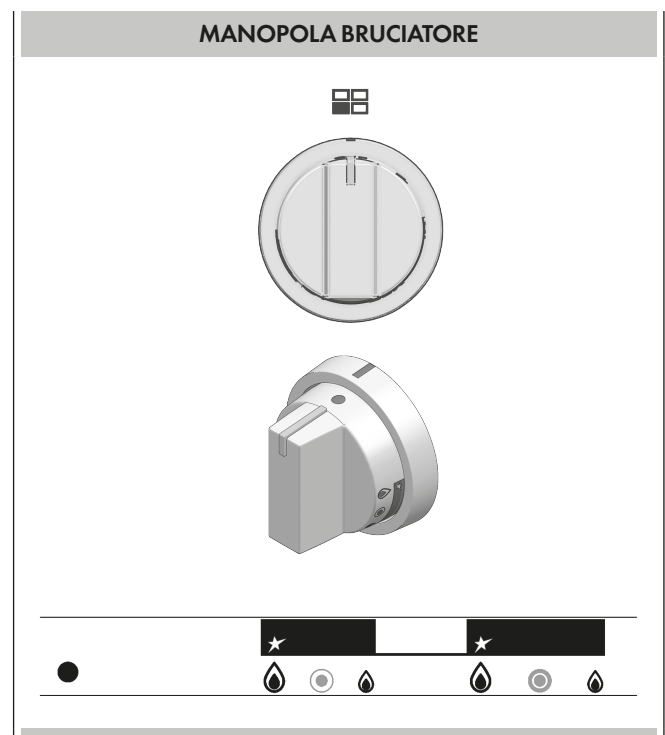
1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra 🔥 - 🔥; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra 🔥 - 🔥.

### Impostazione cottura a fuoco lento

Continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione '🔥 - 🔥 SIMMER'. La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

### Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.



**Le fiamme dei bruciatori**

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

**Superficie dei bruciatori super sigillata**

**! IMPORTANTE**

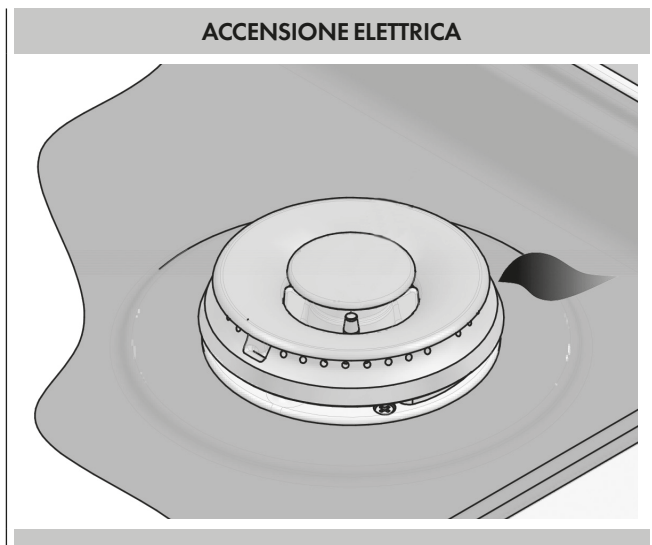
Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.

**Cappuccio bruciatore e corona**

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

**Base bruciatore e ugello**

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'ugello per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nell'orifizio dell'ugello. Proteggerlo durante la pulizia.



**Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:**

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

**Aperture dei bruciatori**

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

**Come pulire i bruciatori a gas:**

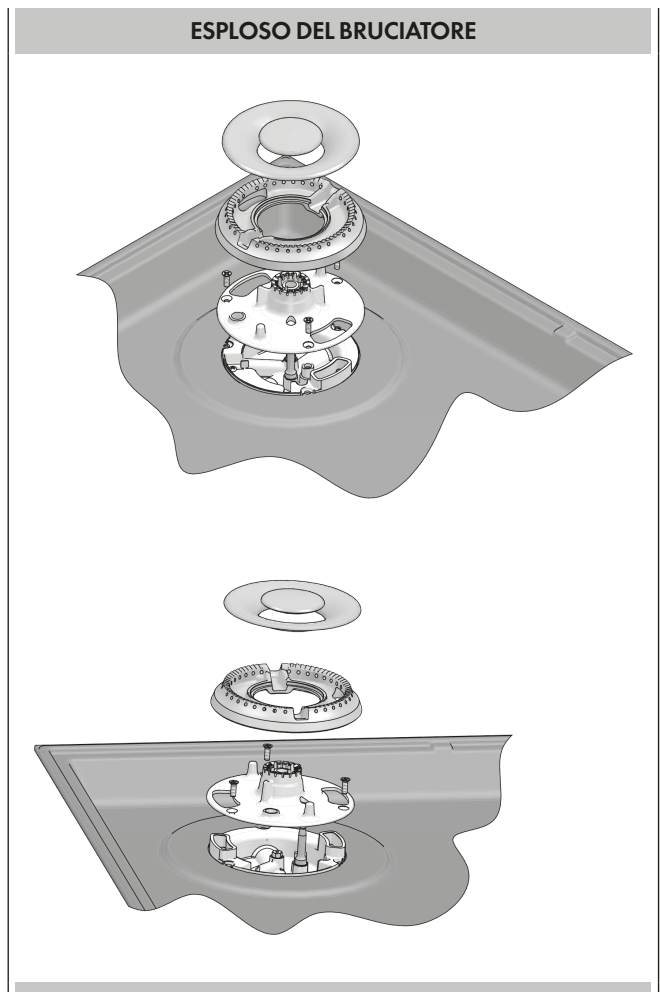
**! IMPORTANTE**

Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.  
Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

Contattare un professionista qualificato..





**IMPORTANTE:** Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi diritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base. Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

### Caratteristiche degli strumenti di cottura

#### Alluminio:

Si scalda rapidamente e in modo uniforme. Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

#### Ghisa:

Si scalda lentamente e in modo uniforme. Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

#### Ceramica o vetroceramica:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

#### Rame:

Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

#### Terracotta:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Usare per le cotture a fuoco lento.

#### Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:

Vedi acciaio inox o ghisa.

#### Acciaio inox:

Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

### Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

#### Usare i recipienti in equilibrio

I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

#### Usare un coperchio che chiuda perfettamente

Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

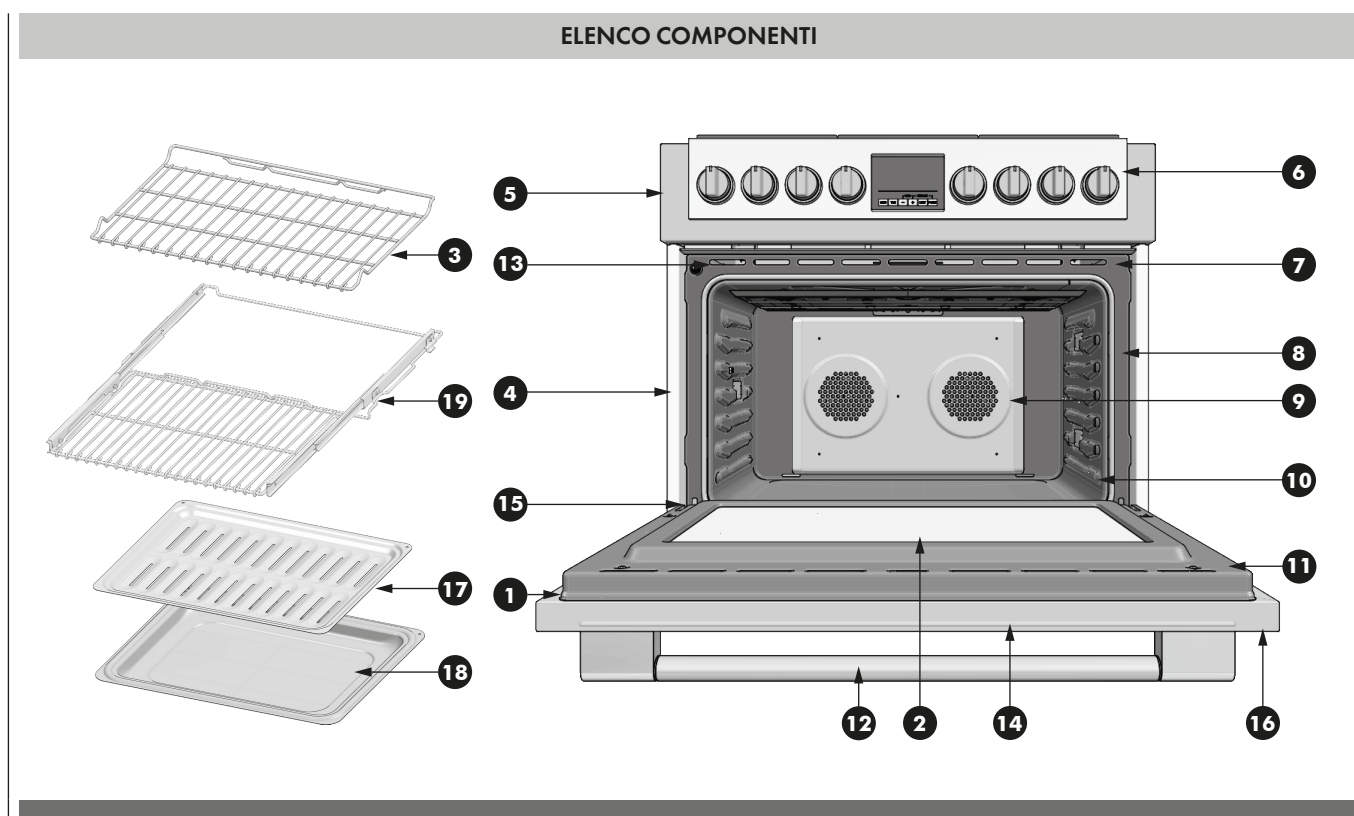


### AVVERTENZA

<p>RECIPIENTE IN EQUILIBRIO</p>	
<p>CONCAVO (CAVO)</p>	
<p>CONVESSO (ARROTONDATO)</p>	
<p>FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE</p>	
<p>USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE</p>	
<p>RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO</p>	

**Come usare la tabella di pulizia del forno**

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



**Tabella pulizia**

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

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

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

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

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

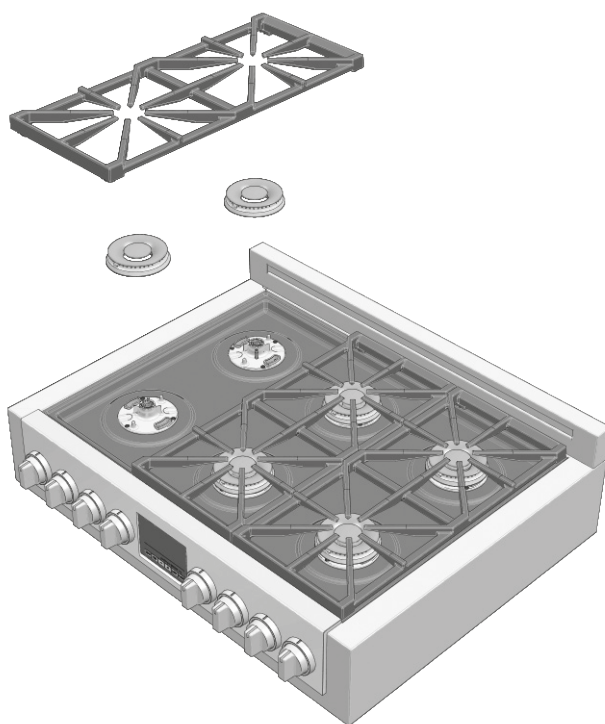
Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

**⚠ ATTENZIONE**

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del forno.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detersivi consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detersivi e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

**PULIZIA DEL PIANO COTTURA**



**Detersivi consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura**

Parti e materiali	Detersivi consigliati	Suggerimenti/promemoria
<b>Base bruciatore</b> (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello.
<b>Corona</b> (alluminio pressofuso)	Detersivo e acqua bollente; risciacquare e asciugare. Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura.  Detersivi abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione Usare spugnette in lana di acciaio. Risciacquare e asciugare.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per alluminio possono sbiadire la superficie.  Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture.
<b>Corona</b> (ottone)	Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare. Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per ottone possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta.
<b>Cappuccio bruciatore e griglia</b> (smalto porcellanato su ghisa)	Detersivi non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detersivi abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detersivi abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone.	Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta. È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura. I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente. I detersivi abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
<b>Finitura esterna</b> (smalto porcellanato)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub®	I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi.
<b>Manopole di controllo</b> (acciaio inox)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto).	Non immergere le manopole. Non usare spugnette o detergenti abrasive. Non forzare le manopole sullo stelo della valvola. Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo. Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF. Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole.
<b>Finitura esterna</b> (acciaio inox)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente. Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico. Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®. Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®.	L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie. Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox. Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte.
<b>Ugelli</b> (ceramica)	Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti.	Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia.

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

<b>Problema forno</b>	<b>Procedura di risoluzione del problema</b>
Il codice errore F03 o F04 compare sul display.	Si è verificato un problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata	Spegnere il forno dal quadro elettrico e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 28). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura a convezione.
La temperatura del forno è troppo elevata o troppo bassa	Il termostato del forno va regolato. Vedi Calibrazione della temperatura del forno, pagina 28.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 45. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Impossibile rimuovere il copri lampada della luce	Potrebbe esserci un accumulo di residui attorno al copri lampada. Strofinare il copri lampada con un canovaccio asciutto prima di tentare di rimuovere il copri lampada.
Il forno non esegue correttamente l'autopulizia	Attendere che il forno si raffreddi prima di avviare l'autopulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o abbondanti prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 42.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 27.
Eccessiva umidità	Con la modalità cottura statica, preriscaldare prima il forno. Le modalità cottura a convezione e cottura ventilata eliminano l'umidità dal forno (è uno dei vantaggi della convezione).
Porcellana scheggiata	Per rimuovere e riposizionare le griglie del forno, inclinarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare di scheggiare la porcellana.
<b>L'accensione non funziona</b>	
Il cavo di alimentazione è inserito nella presa?	Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra.
È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita?	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
<b>I bruciatori del piano cottura non funzionano</b>	
È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura?	Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas.
La manopola è impostata correttamente?	Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili.
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
<b>Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore</b>	
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Si sta usando gas propano?	L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza.
<b>I bruciatori del piano cottura scoppiettano</b>	
Il bruciatore è bagnato?	Lasciar asciugare.
Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente?	Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
<b>Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura</b>	
Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste?	Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura.
<b>I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative</b>	
Si sta usando il recipiente di cottura più adatto?	Vedi capitolo "Strumenti di cottura".
La manopola è impostata al livello giusto?	Vedi capitolo "Impostazione delle manopole".



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

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

### Registro dati di manutenzione

**Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi GARANZIA.**

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 2. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.

Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

#### Registro dati di manutenzione

Modello numero \_\_\_\_\_

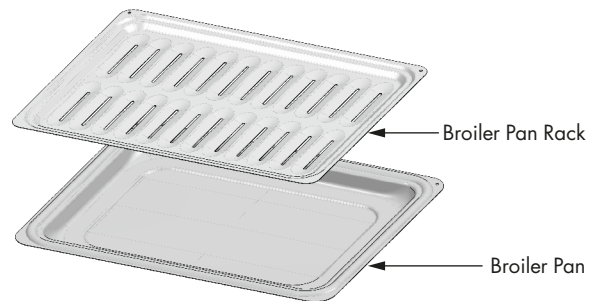
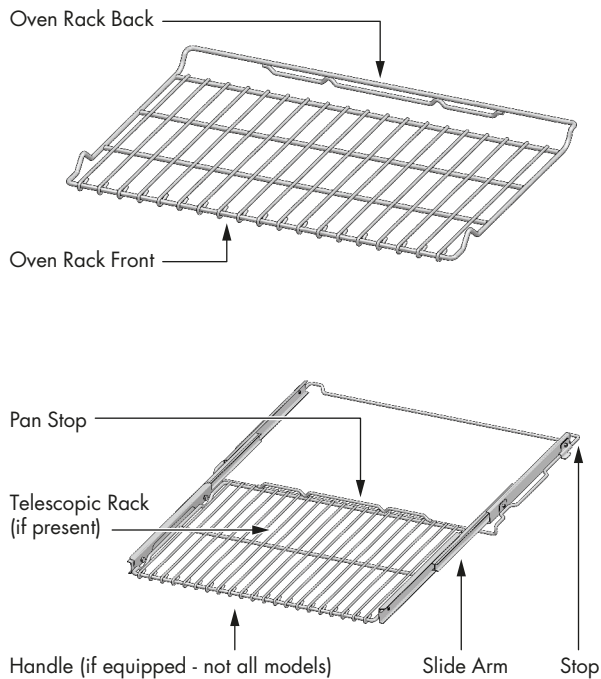
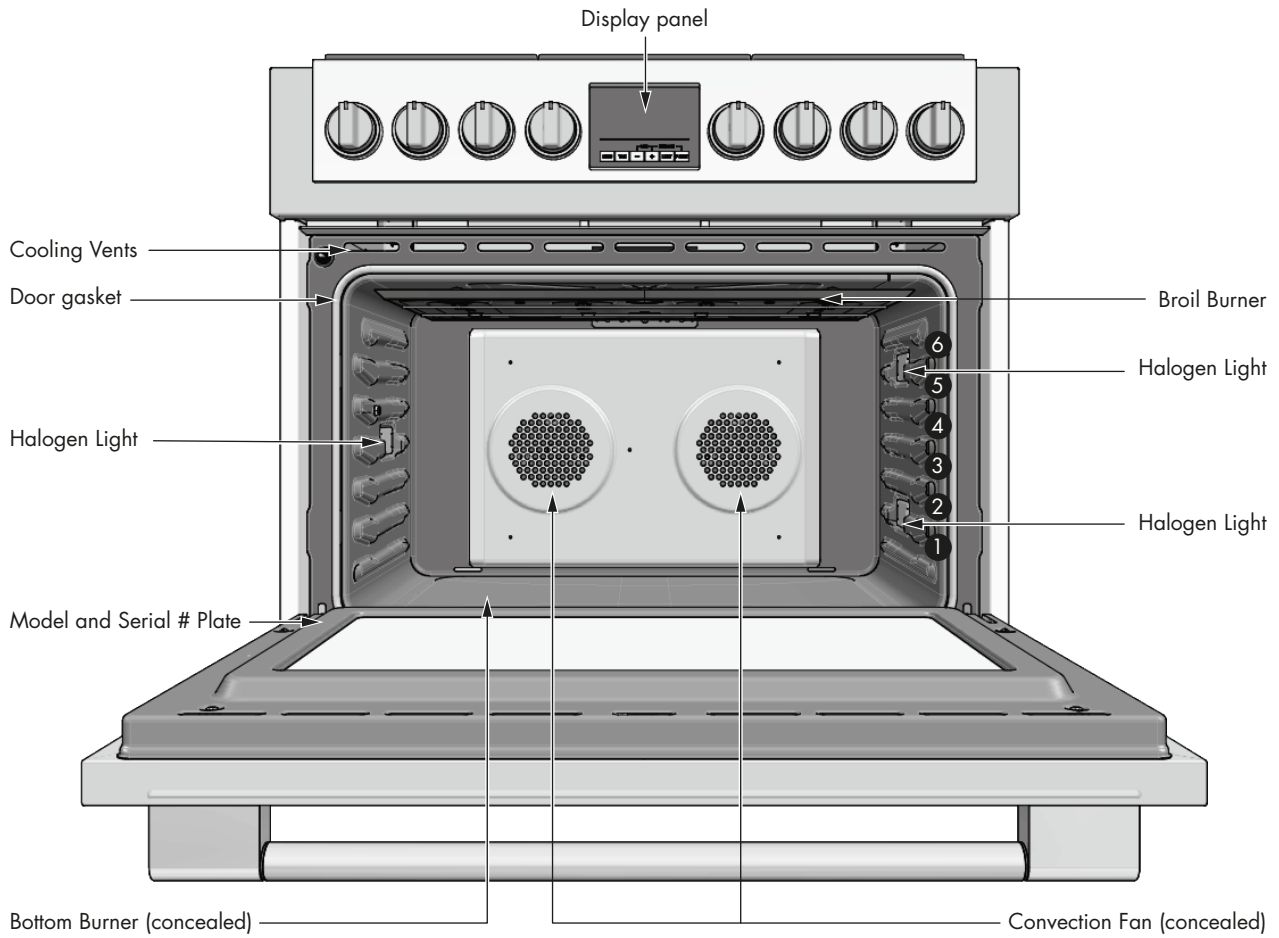
Numero di serie \_\_\_\_\_



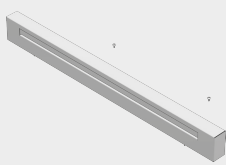
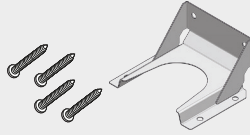
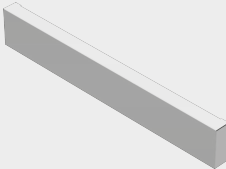
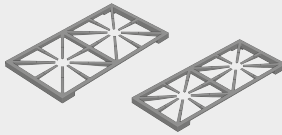

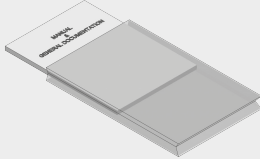
Data di installazione o di presa in consegna \_\_\_\_\_

TABLE OF CONTENTS	PAGE
<b>1 - Features of your Oven</b>	<b>2</b>
<b>2 - Special Warnings</b>	<b>4</b>
Before Starting Installation	4
<b>3 - Safety Instructions</b>	<b>5</b>
Safety for the Self-Cleaning Oven	7
<b>4 - Product Dimensions and Cutout Requirements</b>	<b>8</b>
Anti-Tip Bracket Installation	10
<b>5 - Installation Information</b>	<b>11</b>
<b>6 - Installation Instructions</b>	<b>12</b>
<b>7 - Gas Requirement</b>	<b>14</b>
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)	14
Positioning	14
Ventilation	14
Gas Connection	14
Rigid Pipe Connection	14
<b>8 - Conversion to a Different Type of Gas</b>	<b>15</b>
Conversion to a Different Type of Gas	15
Nozzle Table	15
Replace Injectors (two ring flame burner)	17
Low Flame Adjustment	18
Adjustment for Burners with one or two flame rings:	18
<b>9 - Conversion for LP or NG Gas</b>	<b>19</b>
Electric Gas Ignition	19
The Burner Flames	19
<b>10 - Electrical supply</b>	<b>20</b>
Electricals	20
Connection to the electrical power mains	20
<b>11 - Final checklist</b>	<b>21</b>
<b>12 - The Control Panels</b>	<b>22</b>
Command Keys	22
Display	22
Knobs	22
<b>13 - Oven Modes</b>	<b>23</b>
<b>14 - General Oven Information</b>	<b>24</b>
<b>15 - General Oven Tips</b>	<b>25</b>
Oven Racks	25
Oven Telescopic Racks	26
<b>16 - Setting the Clock and Timer</b>	<b>27</b>
To Set the Time of Day	27
To Set the Timer	27
<b>17 - Selecting the Oven Mode</b>	<b>28</b>
Setting Cooking Mode and Temperature	28
Using key to select low temperature functions	28
Setting the ECO cooking mode	28
Using Oven Lights	28
<b>18 - Timed Oven Mode Operation</b>	<b>29</b>
To Set a Timed Mode	29
To Delay the Start of a Timed Mode	29
When a Timed Mode is running	29

TABLE OF CONTENTS	PAGE
How to check a time value	29
<b>19 - Setting the Meat Probe Options</b>	<b>30</b>
<b>20 - Bake Tips and Techniques</b>	<b>31</b>
General Guidelines	31
<b>21 - Convection Bake Tips and Techniques</b>	<b>32</b>
Convection Bake Chart	33
<b>22 - Convection Roast Tips and Techniques</b>	<b>34</b>
Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY	34
<b>23 - Convection Broil Tips and Techniques</b>	<b>36</b>
Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY	36
<b>24 - Dehydrate Tips and Techniques</b>	<b>37</b>
Dehydrate Chart	37
<b>25 - Broil Tips and Techniques</b>	<b>38</b>
Broil Chart	38
Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)	38
<b>26 - Solving Baking Problems</b>	<b>39</b>
<b>27 - Special Features</b>	<b>40</b>
<b>28 - Sabbath Mode Instruction</b>	<b>41</b>
<b>29 - Oven Care and Cleaning</b>	<b>42</b>
Self-Cleaning the Oven	42
Preparing the Oven for Self-Clean	42
<b>30 - Setting the Self-Clean Mode</b>	<b>43</b>
To Set the Self-Clean Mode	43
To Change the Cleaning Time	43
To Delay the Start of Cleaning	43
<b>31 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal</b>	<b>44</b>
To Remove Door	44
To Replace Door	44
<b>32 - Replacing an Oven Light</b>	<b>45</b>
To Replace a Light Bulb	45
<b>33 - Features of your Cooktop</b>	<b>46</b>
<b>34 - Gas Cooktop Operation</b>	<b>47</b>
Gas Control Knob Setting	47
Gas burners	47
Burners with two flame rings	47
<b>35 - Gas Cooktop Operation</b>	<b>48</b>
Super Sealed Surface Burners	48
<b>36 - Cookware</b>	<b>49</b>
Cookware Characteristics	49
Match Pan Diameter to Flame Size	49
<b>37 - General Oven Care</b>	<b>50</b>
How to Use the Oven Cleaning Chart	50
Cleaning Chart	50
<b>38 - Oven Finishes / Cleaning Methods</b>	<b>51</b>
<b>39 - Cleaning the Cooktop</b>	<b>52</b>
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	52
<b>40 - Solving Operational Problems</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistance or Service</b>	<b>56</b>

FEATURES OF YOUR OVEN



CONTENTS OF YOUR RANGE PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER		1	FOOT WITH COLLAR
	1	3" BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS		1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS
	1	KICK COVER		3	Psc. FOR 36" RANGE
	3	FEET		1	MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
				1	"INSTRUCTION MANUAL"
				1	GAS CONVERSION KIT

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	OVEN		1	ENAMELED ROASTING PAN
	2	CHROMED RACKS		1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK		1	MEAT PROBE

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

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

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

**Pay attention to these symbols present in this manual:**

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**To installer:**

Leave these instructions with the appliance.

**To customer:**

Retain these instructions for future reference.



**IMPORTANT INSTRUCTION**

Please read all instructions before using this appliance.

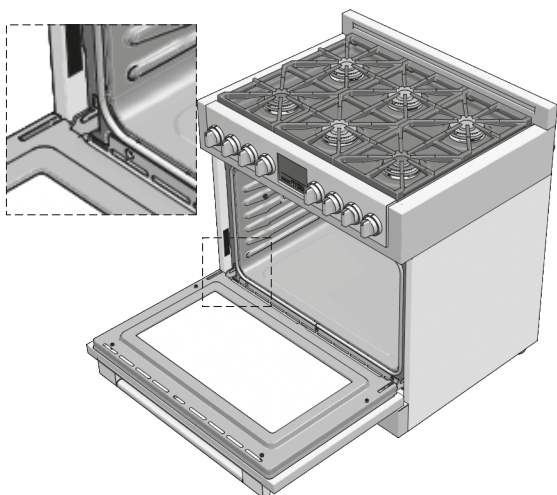


Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

**⚠ IMPORTANT**

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

**LOCATION OF RATING PLATE**



**Before Starting Installation**

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

**NOTE:** This range is manufactured for use with Natural gas or Propane.

To convert to LP (propane) or NG (natural gas), see instructions in the gas conversion kit provided in the literature package. Proper gas supply connection must be available. See gas supply requirements.

**⚠ WARNING**

**Before connecting the appliance to the gas supply line, ensure that its gas setting is appropriate.**

**The type of gas adjusted and shipped from the factory is indicated on the rating plate.**

**IMPORTANT**

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate of the oven is still visible after the appliance has been installed. This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance, as well the type of gas and service pressure for which it has been calibrated.

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

**IMPORTANT**

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

**IMPORTANT**

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

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

- Do not disassemble any parts prior to having disconnected the Range from the mains.
- Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.
- During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.

- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

 **WARNING**

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

- Use only the meat probe supplied with the appliance.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

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

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- 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.

 **CAUTION**

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.

 **CAUTION**

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



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

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

**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 aluminium foil to line any part of the oven cavity as it will fuse to and ruin the enamel during cooking.
- If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

**Safety for the Self-Cleaning Oven**

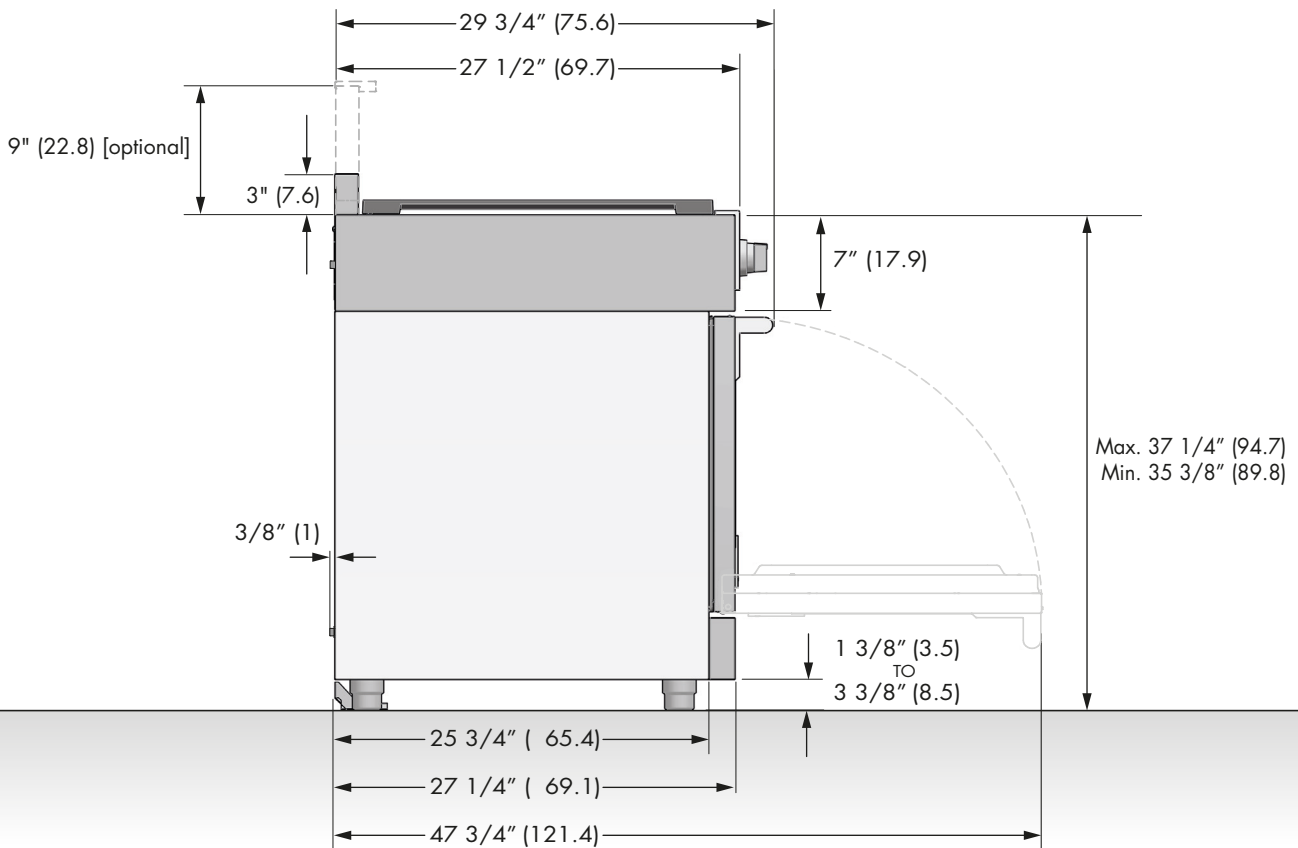
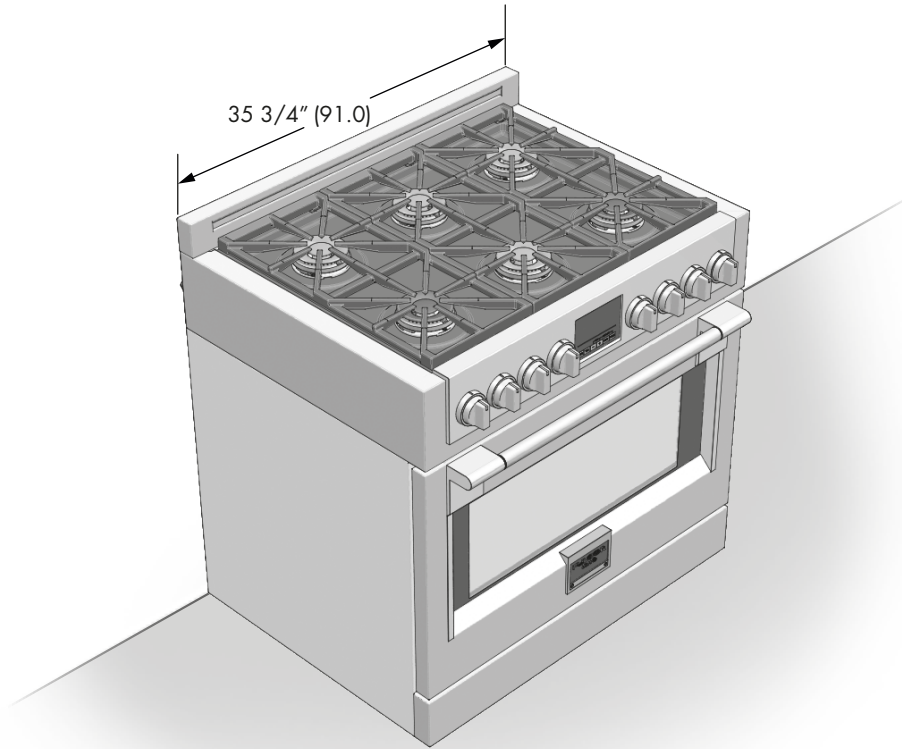
- Make sure that the door is locked and that it cannot be opened once the knob is turned into the CLEAN position and once the icon of the locked door appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Contact Service.
- Do not clean the door gasket. It is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

**WARNING**

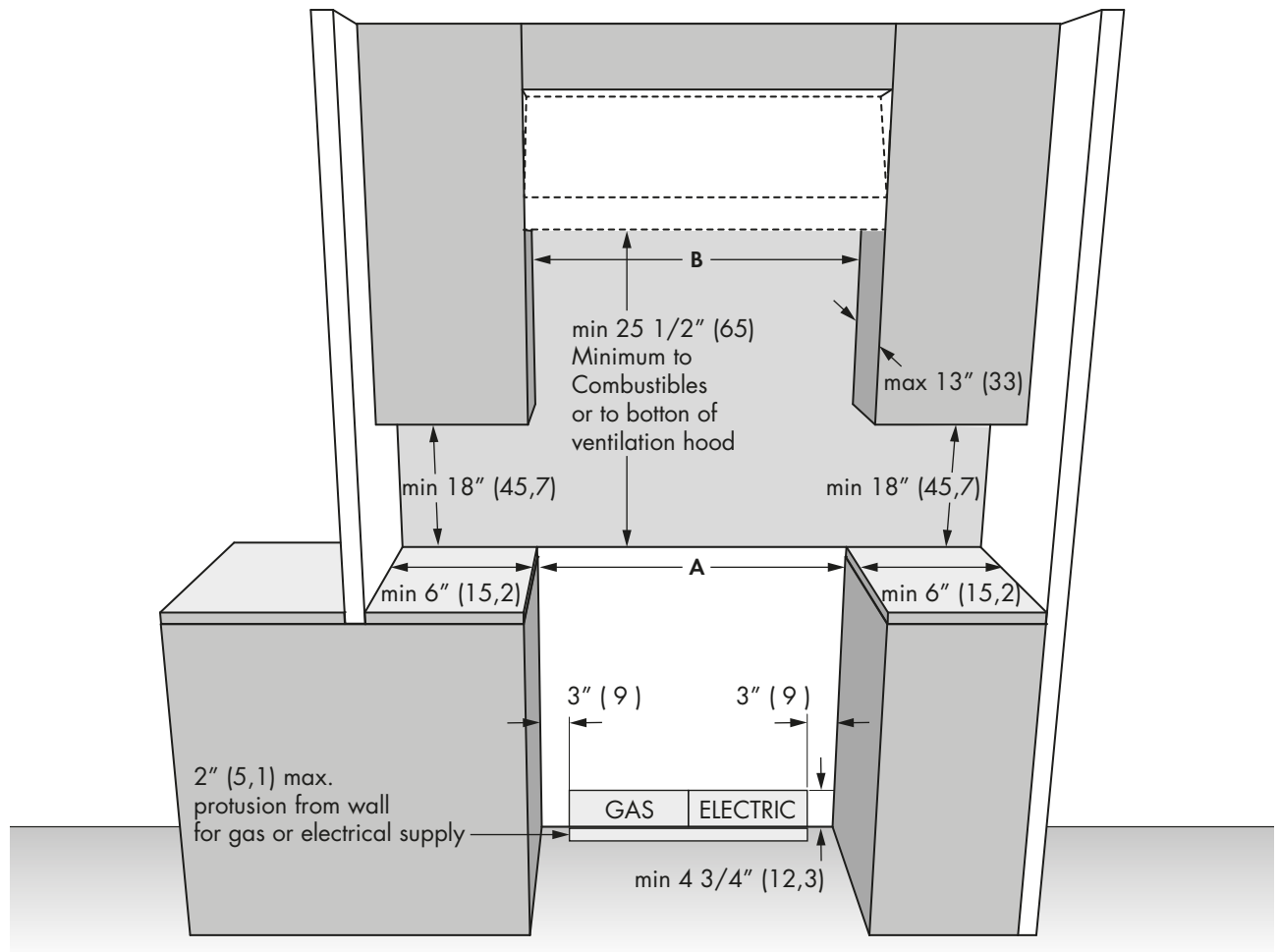
The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances. To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning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

PRODUCT DIMENSIONS

36" Wide Range Models



CUTOUT REQUIREMENTS



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

\*Consult local code for exact location requirements.

OPENING WIDTH	A & B
Range 36"	36" (91.4)

Minimum clearances:

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

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 9" backguard; 0" with non-combustible rear wall.

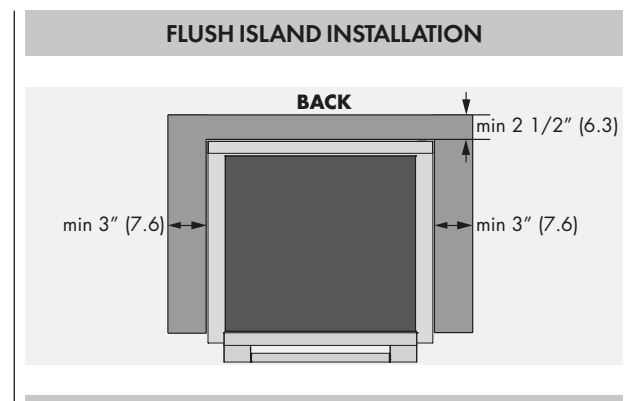
Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- Install with zero clearance between adjacent combustible construction below the cooking surface and the back and sides of the appliance.

ADDITIONAL CLEARANCES:

For island installation, maintain 2-1/2 in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).

For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.



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

**Vent hood Combinations:**

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

**WARNING**

Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with ranges with gas cooktop other than when the hood and range have been designed, tested and certified by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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

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

**CAUTION**

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

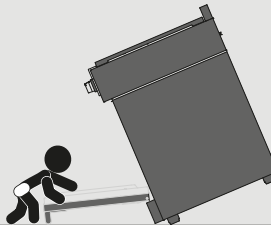
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

**Anti-Tip Bracket Installation**

**WARNING**

**Tip Over Hazard**

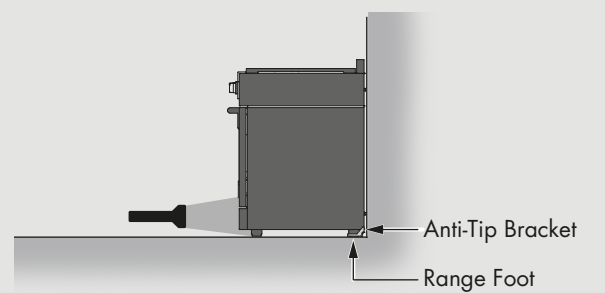
A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



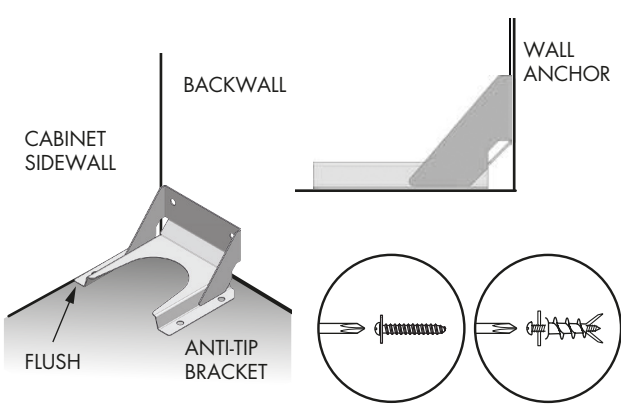
**WARNING**

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

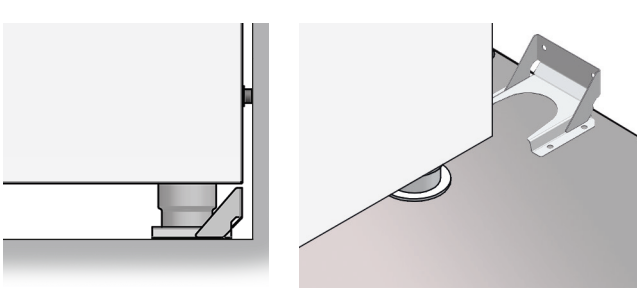
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



**ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION**



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



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

**WARNING**

**Excessive Weight Hazard**

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

**Cut Hazard**

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

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

**CHOOSING RANGE LOCATION**

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

**IMPORTANT NOTE**

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

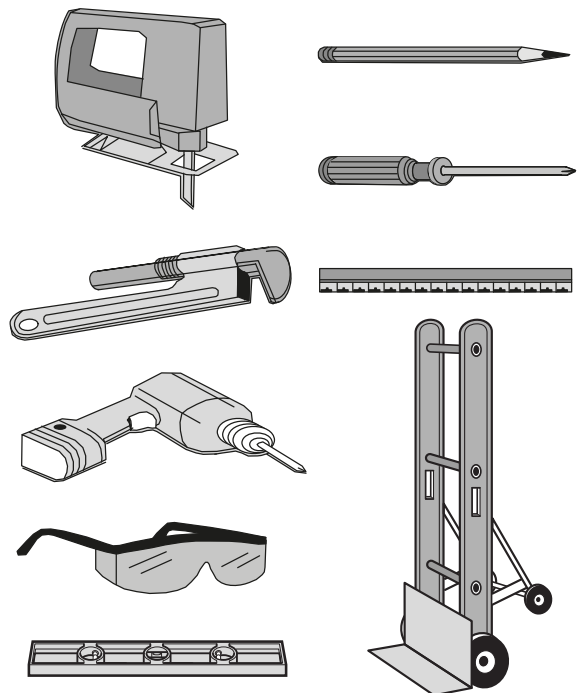
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

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

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

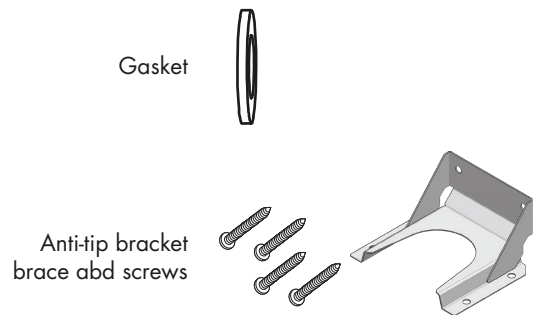
All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.

**TOOLS WILL YOU NEED**

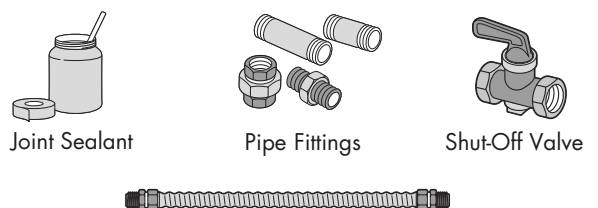


Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

**MATERIALS PROVIDED**



**MATERIALS REQUIRED (not provided)**



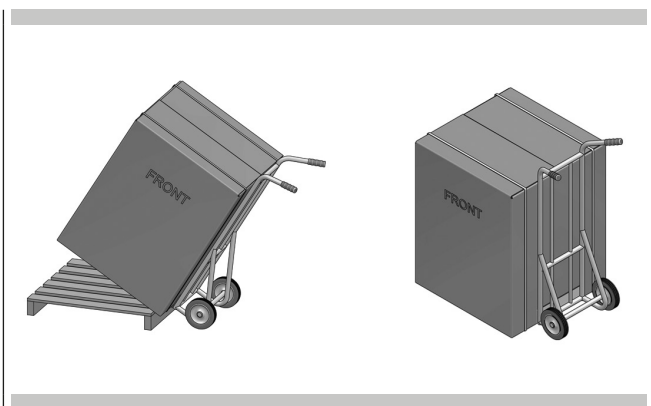
**NOTE:** Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

**STEP 1**

Cut the banding and remove the appliance from the pallet by a hand-truck inserting the blade under the foam base.

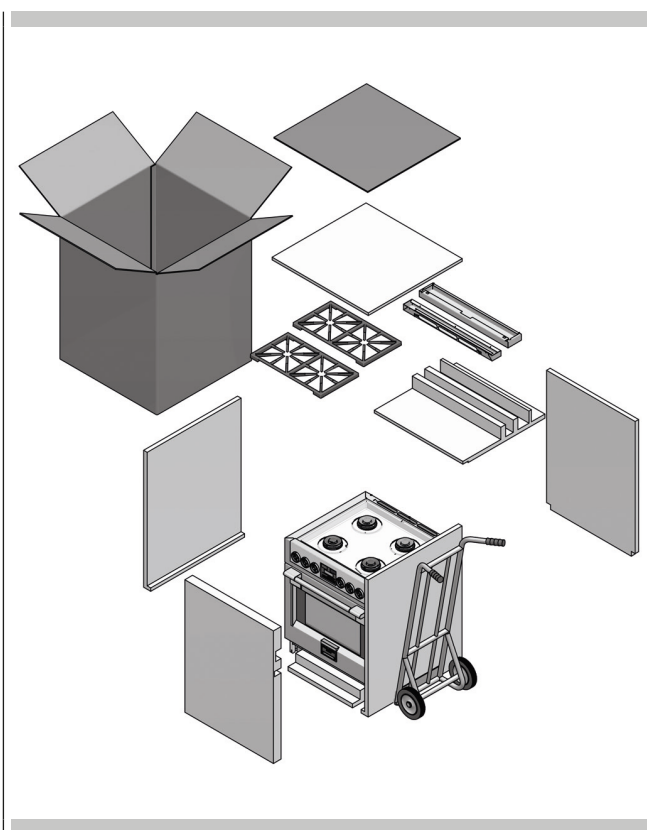
**CAUTION**

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



**STEP 2**

Remove Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.



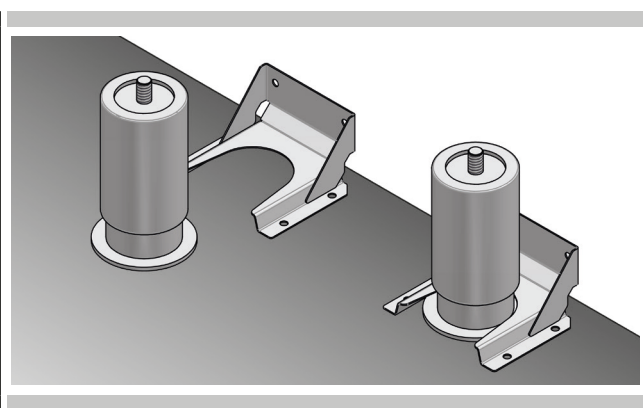
**STEP 3**

Move the range indoors before installing the legs, position the appliance near its final location as the legs are not suitable for moving the appliance over long distances. Legs are packed in the cardboard top pack.

**CAUTION**

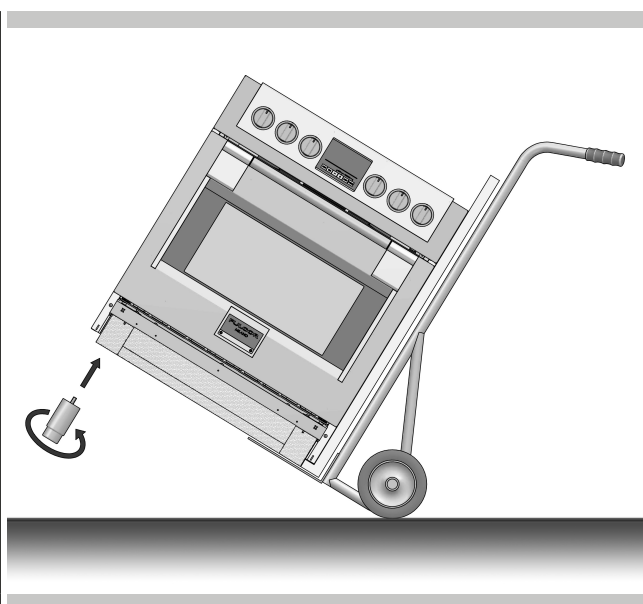
Doors and passageways leading to the installation location require at least 31" (79 cm) opening. If the opening is less than 31" (79 cm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

**Note:** the legs with collar must be mounted on the back of range to engage the anti tip device.



**STEP 4**

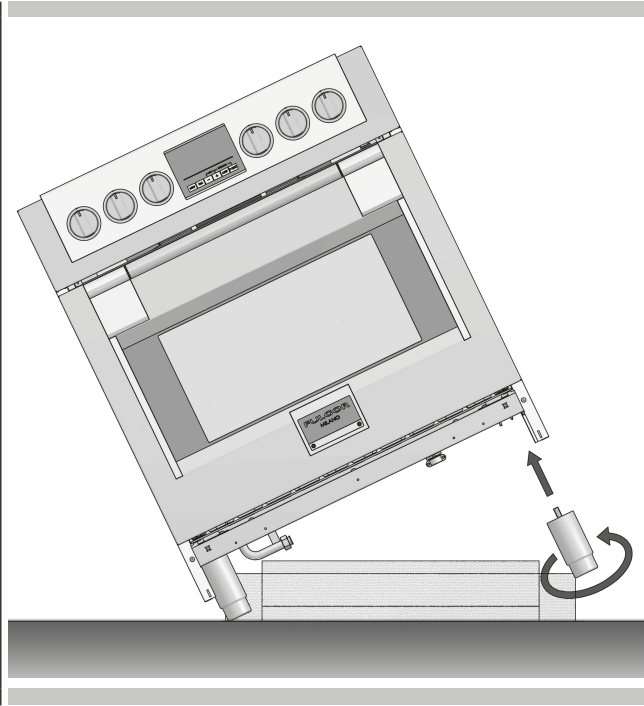
With the foam base still in place, tilt the range laterally and screw in the first pair of legs.





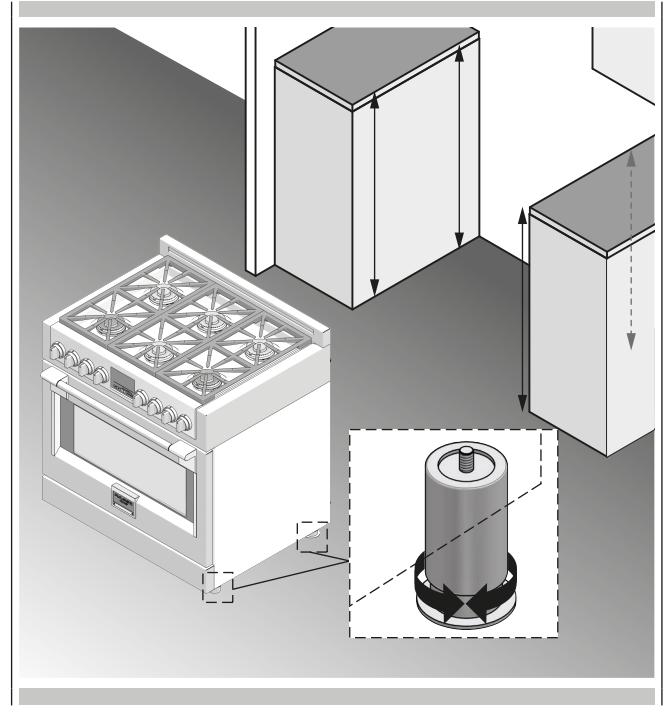
## STEP 5

Pull out the hand-truck, tilt the range laterally and insert the second pair of legs. Remove the base



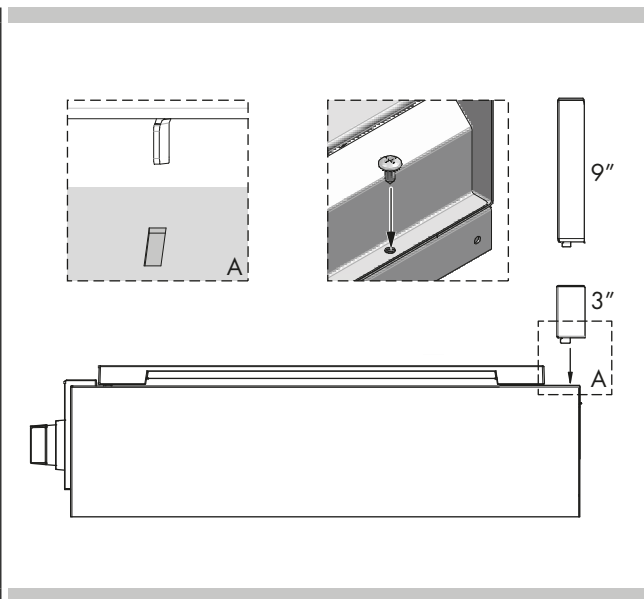
## STEP 7

After the electrical and gas connections (see both paragraphs for instructions) measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level. Adjust the leveling legs to the desired height and ensure range is level. Turn the bottom section of each leg counter-clockwise to raise the leg and clockwise to lower it. Ensure floor is protected. Slide unit into place making sure to engage the anti-tip bracket.



## STEP 6

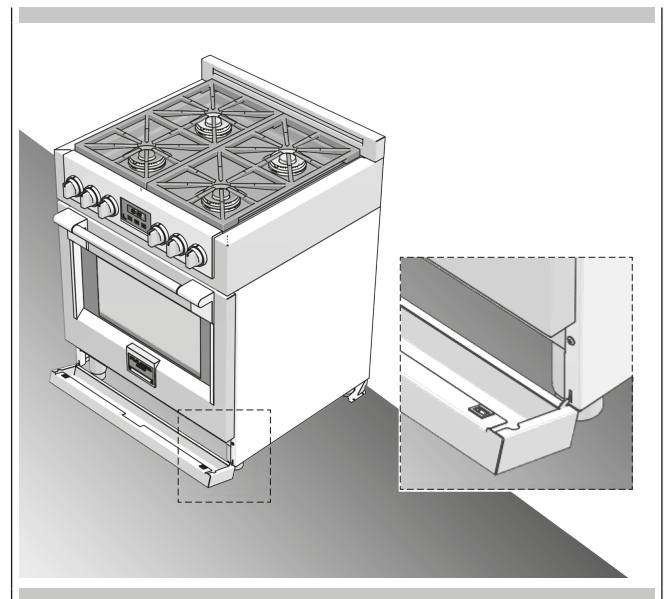
Install the backsplash (if provided) by the three screws on the back and the toe kick



## STEP 8

Hook tabs on bottom of toekick into slots on either side of the frame and rotate up until clips at top of toekick engage securely.

**NOTE:** Be sure the toekick snaps securely.





**QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.**

Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

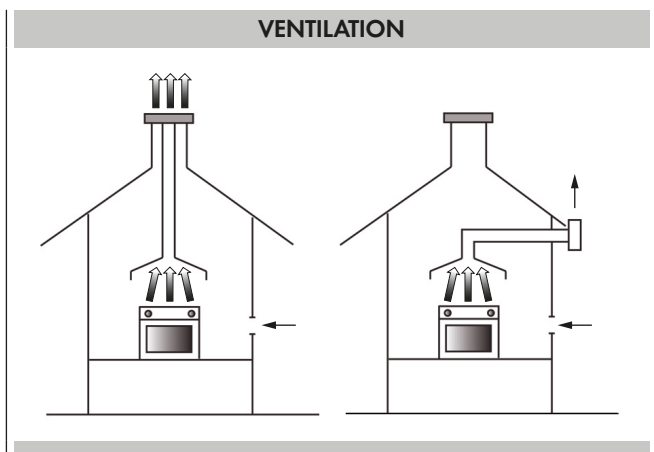
**Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)**

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.

An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

**Positioning**

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.



**Ventilation**

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.

To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- a) with cross-sectional area of 6 cm<sup>2</sup> per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm<sup>2</sup> (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
- b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;
- c) the positions of the apertures should selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m<sup>3</sup>/h per kW of power installed.

**Gas Connection**

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet.

Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

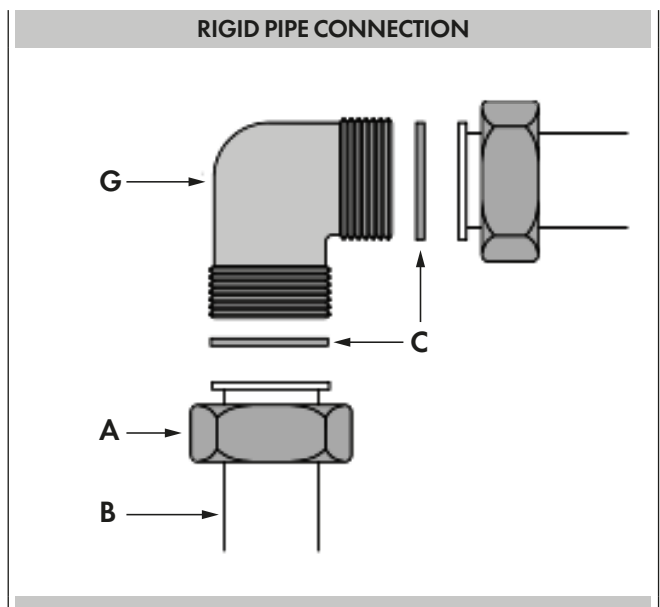
**Rigid Pipe Connection**

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.

The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

**! IMPORTANT**

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".



**! IMPORTANT**

After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

## Conversion to a Different Type of Gas

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (Figure 1) on appliance).

Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

### Nozzle Table

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

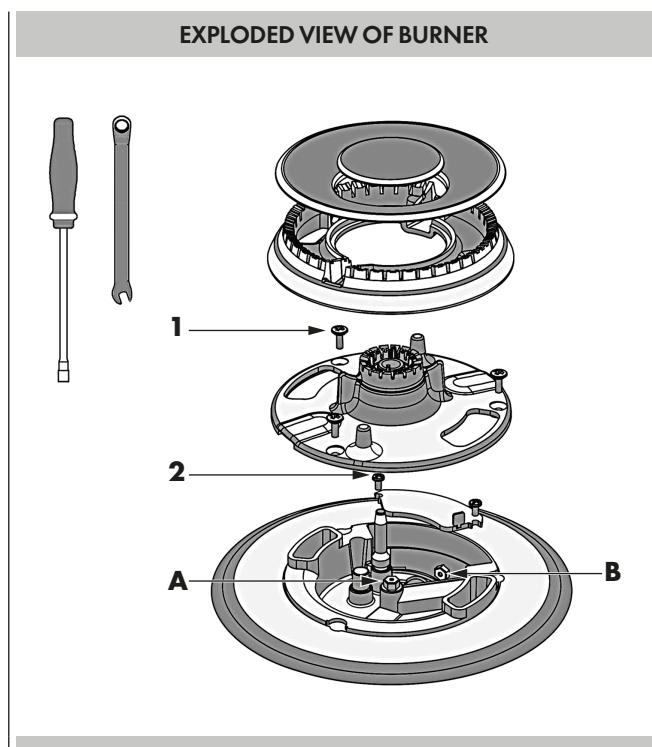
Top burner		LP			
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	98	98	94	90
Consumption		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gas pressure	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

## EN 8 - Conversion to a Different Type of Gas

Top burner		NG									
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	55	55	55	52	57	57	59	57	74	57
Outer ring injector	size	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumption		0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h	0,429 l/h
Gas family		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Gas pressure	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

### Replace Injectors (two ring flame burner)

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove aluminium gas spreader.
3. Remove the three screws from the simmer gas spreader (1).
4. Remove the two screws of the injector cover (2).
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Remove injector (B) by using a 9-32" (7mm) box wrench counter clockwise.
7. Install the injectors supplied with this appliance in the appropriate burner. The injectors have small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter and its correct burner location (refer to illustrations in the section: "Injectors Position").
8. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
9. Replace all parts following the reverse order.
10. Save the injectors removed from the appliances for future use.



### Low Flame Adjustment

**⚠ DANGER**

Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the burners only in an emergency. Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

**NOTE:** If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

**⚠ CAUTION**

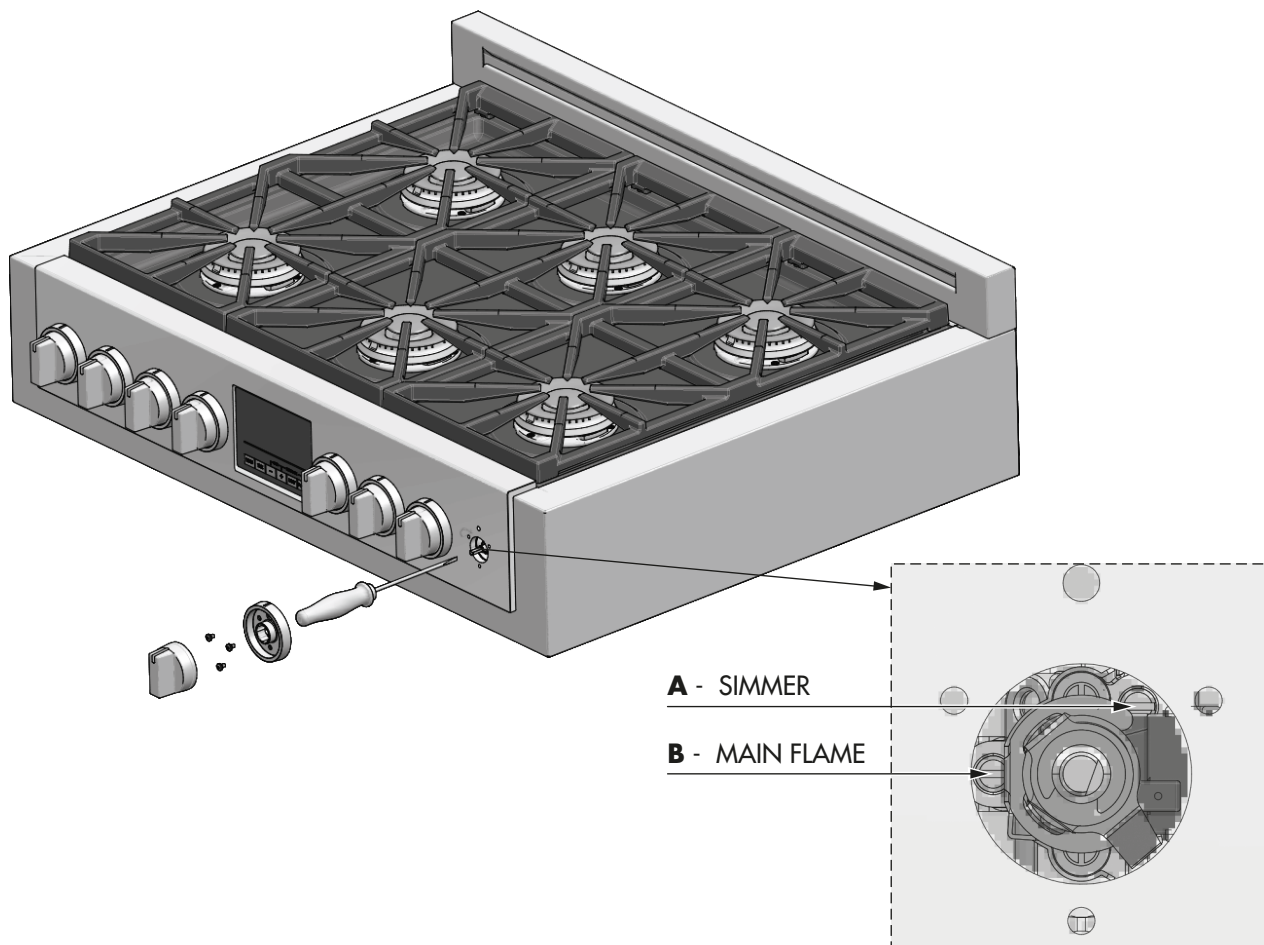
If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution. Burns could result.

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted. If further adjustment is necessary, proceed as follows:

#### Adjustment for Burners with one or two flame rings:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Remove knob seat from control panel.
4. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess behind the control knob (A or B) and engage blade with slot in adjusting screw.
5. Turn adjusting screw to set flame size:
  - clockwise to reduce
  - counterclockwise to increase
6. Replace control knob when adjustment is completed.

#### LOW FLAME ADJUSTMENT



Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.

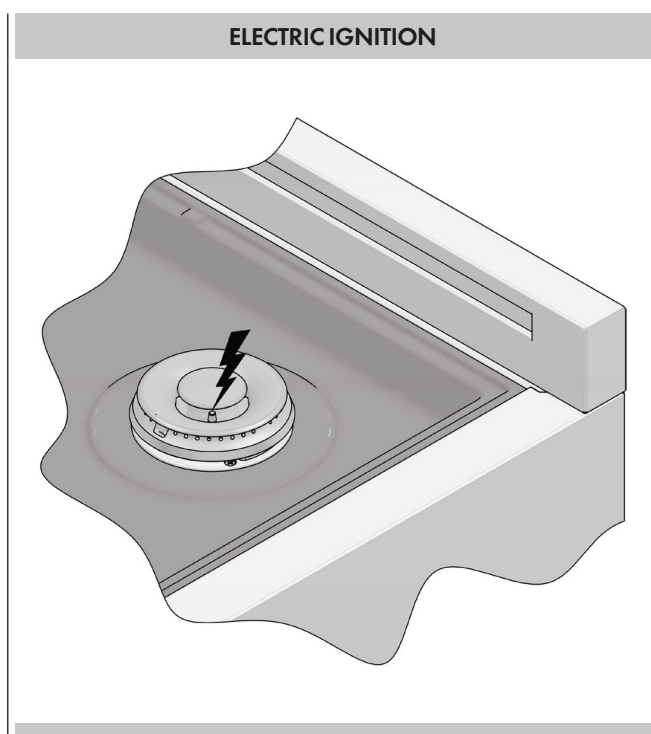
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small review each step to make sure it was completed correctly.

**NOTE:** To obtain the correct minimum setting with LP gas, turn clockwise tightening the valve(s) fully with the thin-blade screwdriver into the recess behind control knob (A and / or B).

### Electric Gas Ignition

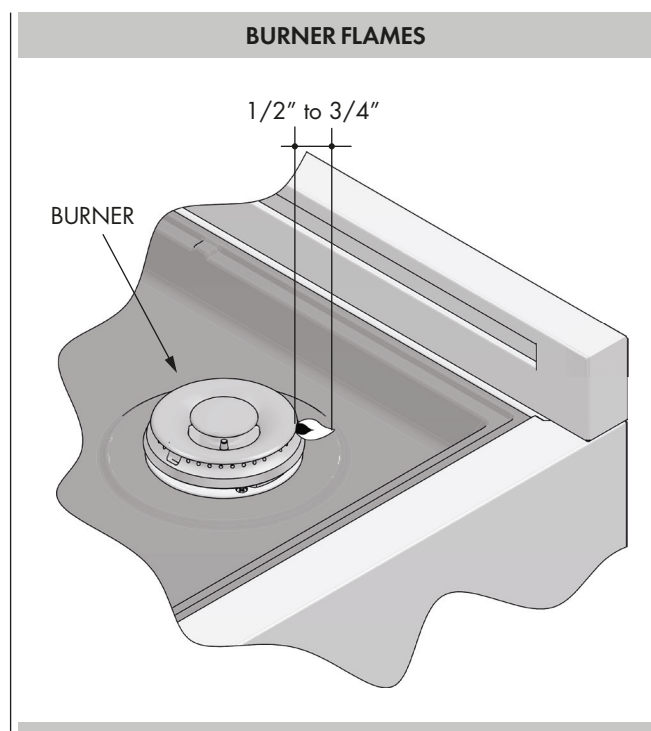
The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.



See Use & Care paragraph for better explanation and its control.

### The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.



Electricals

ABSORBED POWER	
oven top element:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
oven bottom element:	3000W 230V - 3000W 240V
round element (hot air):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (depending on model)
lamp:	3x25W
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)
cooling fan motor:	44W
<b>MAXIMUM ABSORBED POWER:</b> (see data plate)	
<b>SUPPLY VOLTAGE:</b> (see data plate)	

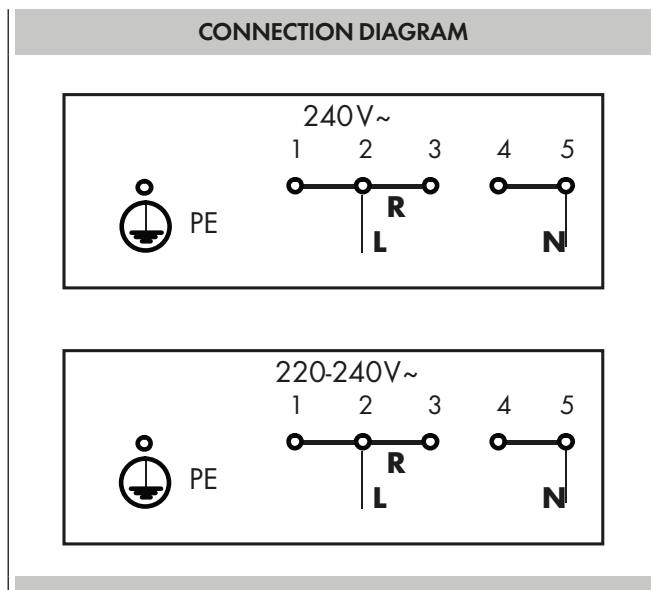
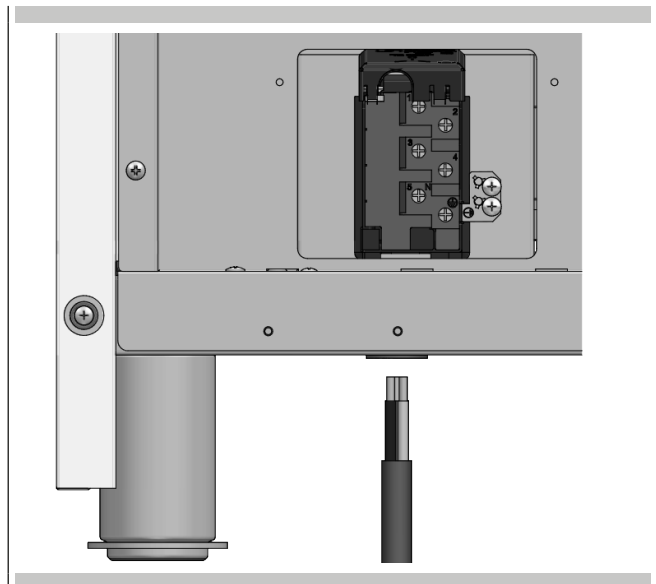
Connection to the electrical power mains

**⚠ WARNING**

This apparatus must be earthed.

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

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

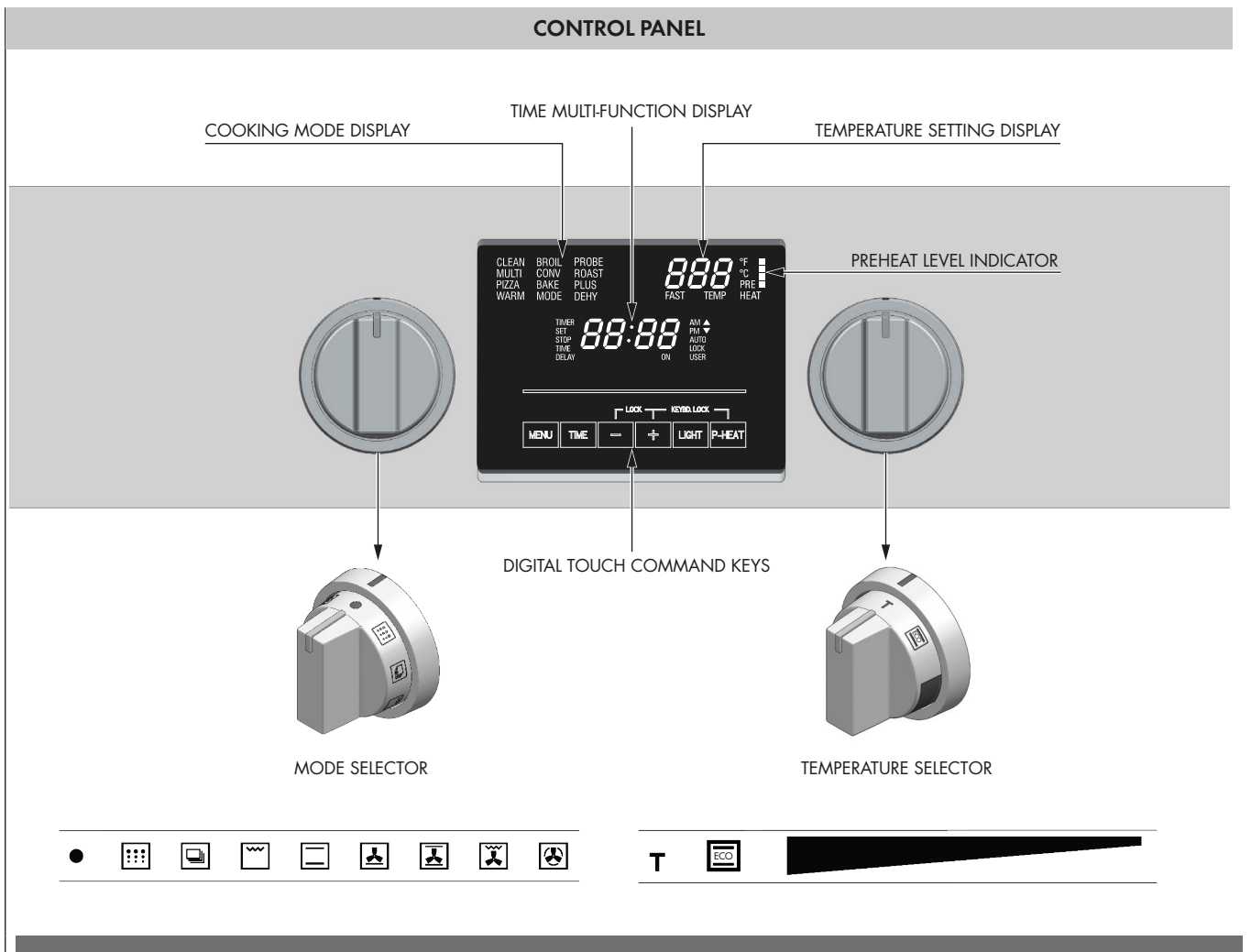




To prevent improper connections leading to damage of electrical components and so voiding the warranty, the following steps must be performed:

1. Check the electrical requirements and make sure you have the correct electrical supply and that the range is properly grounded.
2. Before the range is connected, turn on the power supply.
3. Check power at the junction box wires using a voltmeter having a range of 0-250 VAC. If you have installed the oven for use on 240 Volt supply, you should find that the voltage reading between the black and red wires (Line to Line) should be 220 to 240 Volts.
4. Connect the range to the power supply.
5. Set the clock by following these steps:
  - Press **TIME** key twice until the display shows "SET TIME".
  - Immediately press **+** or **-** keys to set hours.
  - Press **TIME** key again to change minutes.
  - Immediately press **+** or **-** keys to set minutes, hold to change by ten (10) minutes step.
  - Press **TIME** key or wait for a few seconds.Clock is now set.
6. Test the bake mode by following this step:
  - Move cooking mode knob to "BAKE" position.
  - Cooling fan, oven lights, preheat led will turn on.
  - A beep is sounded when the oven reaches the preset 350 °F (175 °C) and the preheat light turn off.
  - Move the knob back to "OFF" position to stop cooking.
7. To check the other oven functions refer to the "Using the Oven Controls" section.
8. If the oven is working properly, turn off the power supply to the oven.
9. Place the cover on the junction box and make sure the cover is securely fastened and turn on the power to the oven.

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



### Command Keys

<b>MENU</b>	Touch this key to enable special functions, low temperature modes or to enter special menu. See section: "Selecting the Oven Mode".
<b>TIME</b>	See section: "Setting the Clock and Timer"
<b>-</b>	key to decrease the value.
<b>+</b>	key to increase the value.
<b>LIGHT</b>	Touch to switch the oven lights status.
<b>P-HEAT</b>	When a cooking function has been selected, touch this key to enable the fast preheat mode. The fast preheat is not available for all functions.

### Display

**Time Multi-function Display:**  
For time of day, minute minder, automatic cooking. AM/PM indication is also present. Automatic or manual door lock is also indicated here.

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

**Cooking Mode Display:**  
Indicates which function has been selected.

### Knobs

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

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

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

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

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

### Flashing Symbols or Numbers

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

### Beeps

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

### Door lock

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

"USER LOCK" is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity.

Hold both the **+** and **-** keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

### Locking the keyboard

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

### Power Failure

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00<sup>AM</sup>.

### Default Settings

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

These can be changed when a different one is needed.

It's also possible to set a user option in order to save the last used temperature for each cooking mode.

### Failure Number Codes

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

### Convection Fan

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

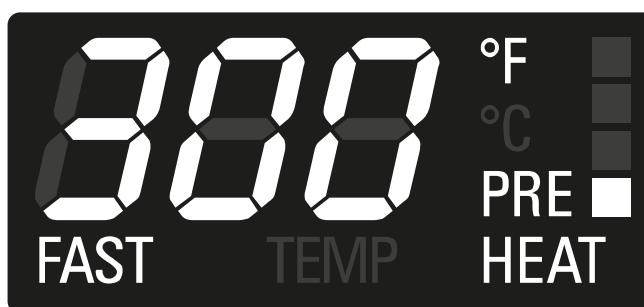
### Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the "PREHEAT" writing appears in the temperature display: the vertical bar indicates, in four steps, when the oven reaches the 25%, 50%, 75% and 100% thresholds of the set-point temperature.

As soon as 100% is reached, the control beeps an "end of preheat" tone and the "PREHEAT" text disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available, touch the **P-HEAT** key, the "FAST" text is shown in addition to "PREHEAT".



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

### Eco

This mode is intended to save energy.

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

### Preheating the Oven

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

### Operational Suggestions

- Use the cooking charts included in this manual as a guide.
- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

### Utensils

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

### Oven Condensation and Temperature

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

### High Altitude Baking

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

### Oven Racks

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

**Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.**

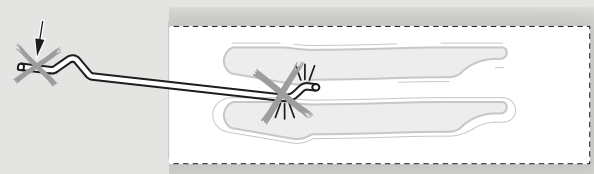
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

### ATTENTION

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

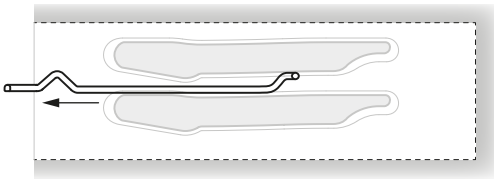
### ATTENTION

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

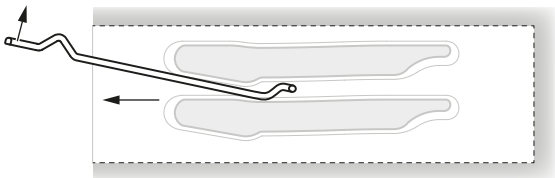


**To remove oven rack from the oven:**

1. Pull rack forward

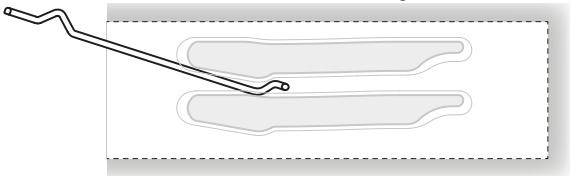


2. Lift rack up at front and then remove it

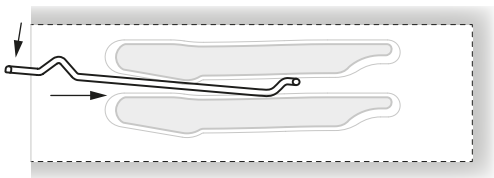


**To replace an oven rack:**

1. Place rear of rack between rack level guides



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



**Oven Telescopic Racks**

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

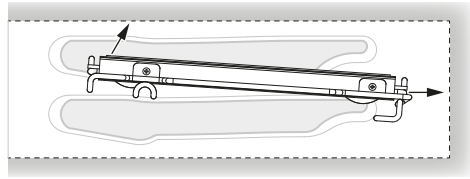
**⚠ ATTENTION**

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

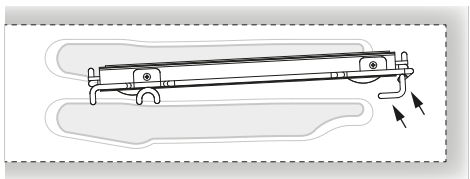
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

**To remove extendable rack from the oven:**

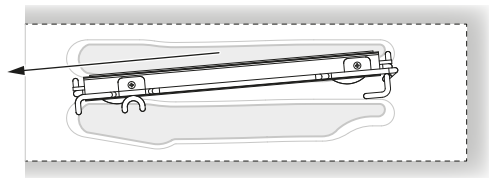
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

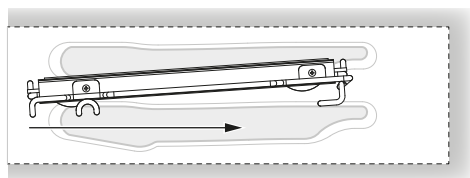


3. Pull rack down and out

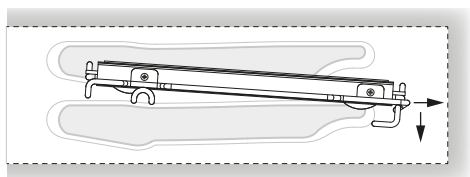


**To replace an extendable rack:**

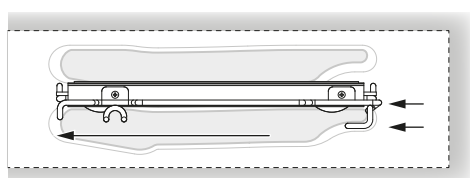
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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

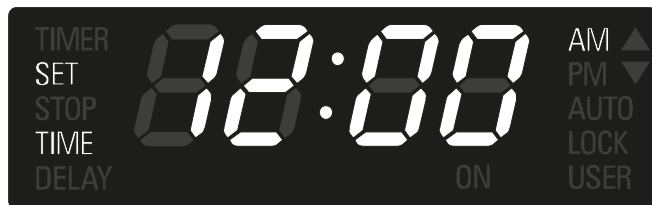


The time of day is displayed in hours and minutes.

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

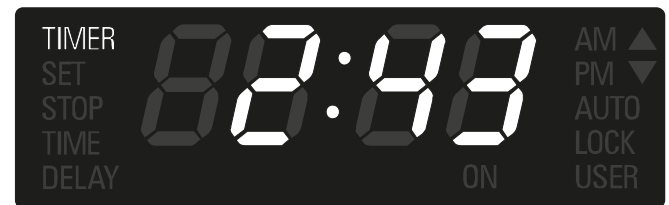
### To Set the Time of Day

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



### To Set the Timer

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



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



### Setting Cooking Mode and Temperature

- The following modes can be selected by moving the cooking mode knob to the desired position.

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

- Select the desired temperature by moving the selector or leave it in the PRESET position if the proposed value is fine. The temperature can be changed by 5°F or 5°C steps.
- Cavity will begin to heat, the "ON" text is displayed when the oven is active, oven lights will turn on.
- "PREHEAT" text will illuminate. Once the oven has preheated, it will beep and switch the text off.
- To change the temperature while cooking, simply turn the temperature knob until the display shows the desired value.
- Move the cooking mode selector to OFF if you intend to stop cooking.



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

### Using **MENU** key to select low temperature functions

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

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

### Setting the ECO cooking mode

- Turn the knob for the cooking mode into the BAKE position then turn the temperature knob into the ECO position in order to activate the mode, at this point, the ECO message is displayed.
- Select the desired temperature by turning the knob or leaving it into the preset position if the value is correct. The temperature can be changed in 5°C or 5°F increments.
- Once the cooking is activated, the ECO message and the temperature value alternate on the display.

- NOTES:
- In the energy-saving mode, the internal lights of the oven are off, it is possible however to turn them on using the dedicated key.
  - sometimes, the tangential cooling is turned off so as not to disperse heat inside the cavity.
  - only the BAKE function is enabled in ECO mode.
  - if the cooking knob is turned in any other cooking function, the ECO mode will be interrupted

### Using Oven Lights

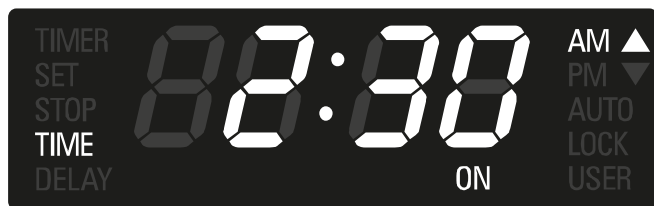
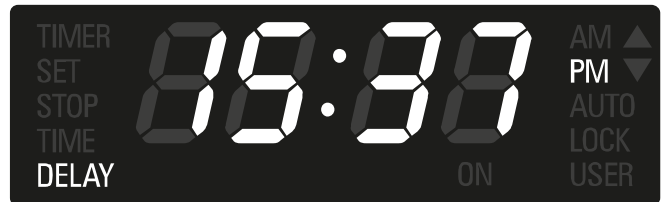
- A single light key activates the lights.
- Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.
- When the oven is operating, the lights turn on automatically when a cooking mode is started (except for the ECO mode). Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.
- The lights do not operate in the Self-Clean mode or Sabbath Mode.

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

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

## To Set a Timed Mode

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



## When a Timed Mode is running

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

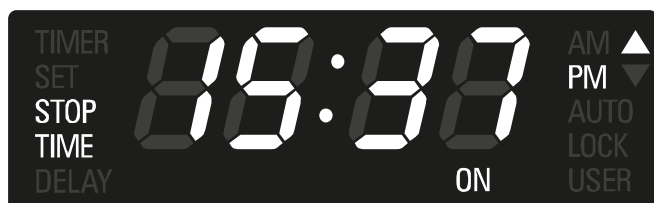
## To Delay the Start of a Timed Mode

Follow steps 1 through 6.

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

## How to check a time value

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



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

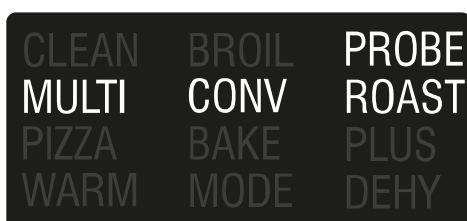
This oven is provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

The following modes can be selected to work with the meat probe:

**CONVECTION BAKE  
CONVECTION ROAST  
BAKE**

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

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



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

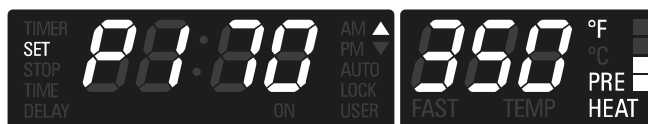
Using the **+** / **-** keys, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is 170°F.

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

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

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



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

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

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

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

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**

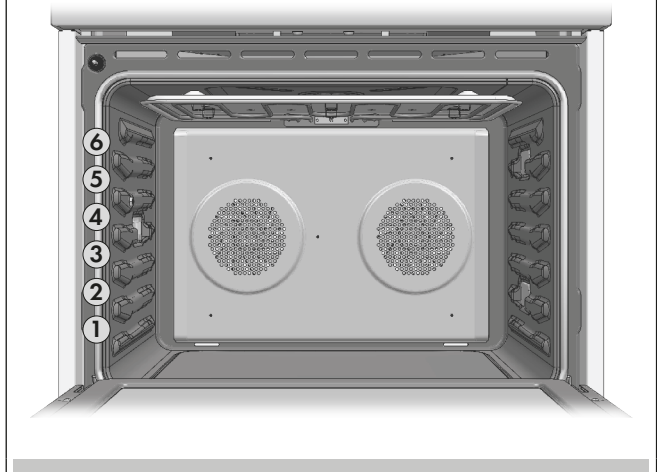
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, 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 Problems are found on Page 39.

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

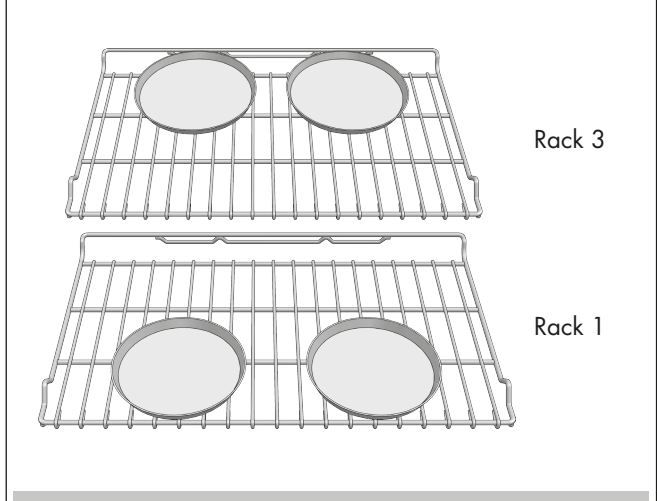
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2.5 - 3cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will benefit from convection cooking.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 39.

## RACK POSITION



## MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



### Foods recommended for Convection Bake mode:

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

### Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

### Convection Bake Chart

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

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

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

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

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

**Quick and easy recipe tips**

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

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.

- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C)

**Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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	Soft and pliable
		Fresh: 8 - 12	
<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 - 5	Crisp and brittle

## EN 25 - Broil Tips and Techniques

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

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

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

Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)			
140°F (60°C)	Ham, precooked (to Reheat)	165°F (74°C)	Stuffing (cooked alone or in bird)
145°F (63°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		Leftovers & Casseroles
160°F (71°C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal Lamb)	170°F (77°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (well done)
	Fresh beef, Veal, Lamb (medium)		Poultry breast
	Fresh Pork (medium)	180°F (82°C)	Fresh Pork (well done)
	Fresh Ham (raw)		Chicken and Turkey (Whole)
165°F (74°C)	Egg Dishes	180°F (82°C)	Poultry (thighs and wings)
	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Duck and Goose

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

Check the Baking Charts from Page 31 to 38 for the correct rack position and baking time.

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

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

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

To select special features, follow the steps below:

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

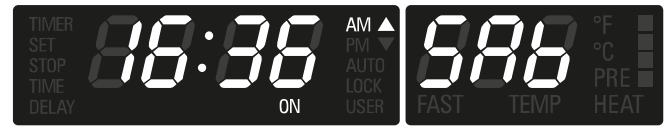
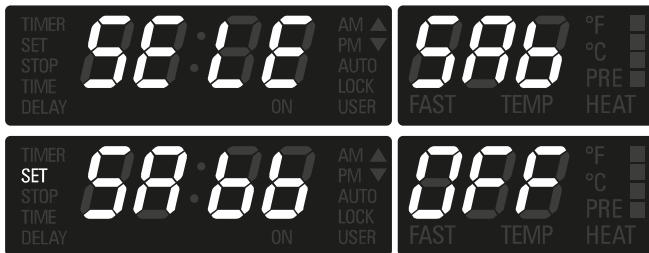


- Touch the **+** or the **-** key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch **MENU** key to edit the selected options.
- Change the value by means of **+** or **-** keys.



- Touch the **MENU** key to confirm the option and go back to the selection menu.

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



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



## Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 885°F/470°C) to burn away food soil and grease.

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

## Preparing the Oven for Self-Clean

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care, Page 50.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½ " (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean the interior of the oven door window by hand. The Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place. See page 45.

### CLEANING THE OVEN



### To Set the Self-Clean Mode

1. Turn the cooking knob into the CLEAN position.
2. CLEAN & TIME appear.
3. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.
4. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
5. To stop the cleaning mode at any moment, move the knob from the cleaning position.

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

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

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

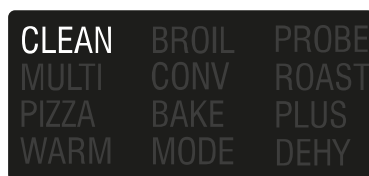
### To Change the Cleaning Time

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

### To Delay the Start of Cleaning

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

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



**⚠ ATTENTION**

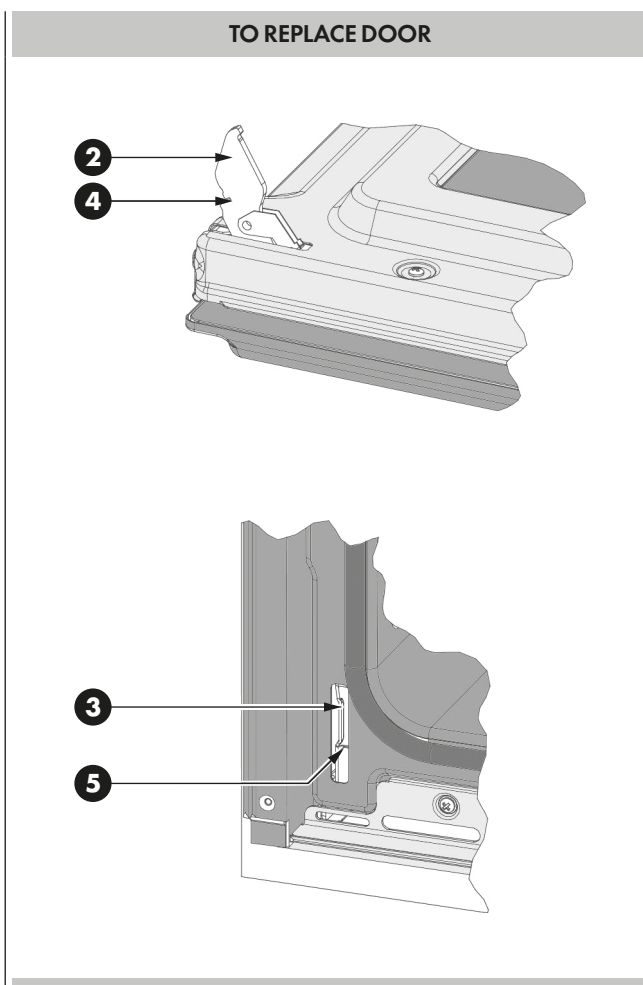
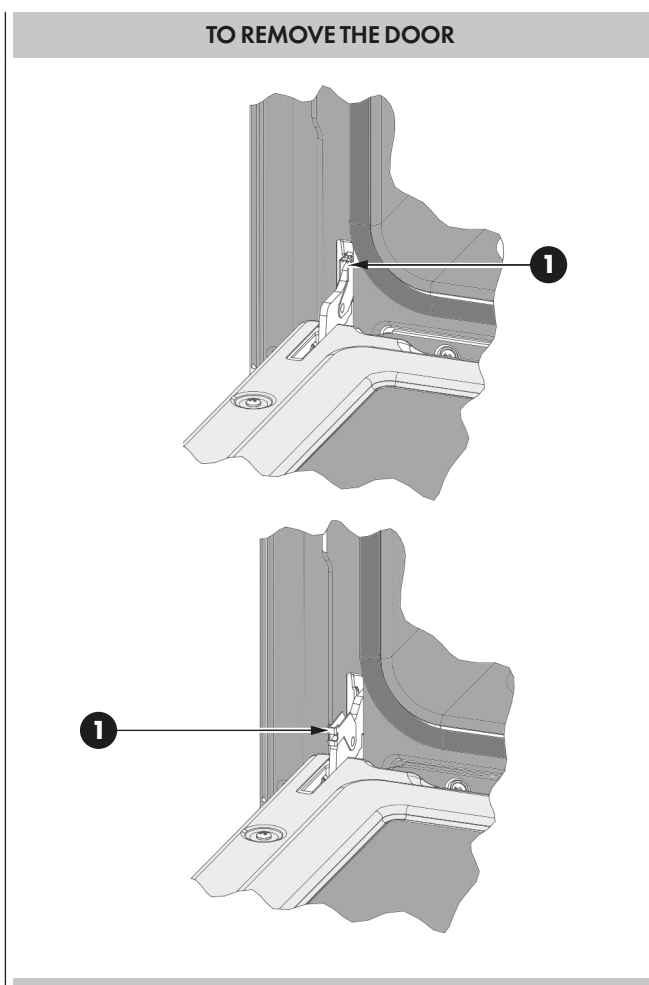
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp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

**To Remove Door**

1. Open the door completely.
2. Flip the hinge security clip on each hinge towards you (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient location.

**To Replace Door**

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



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

### To Replace a Light Bulb

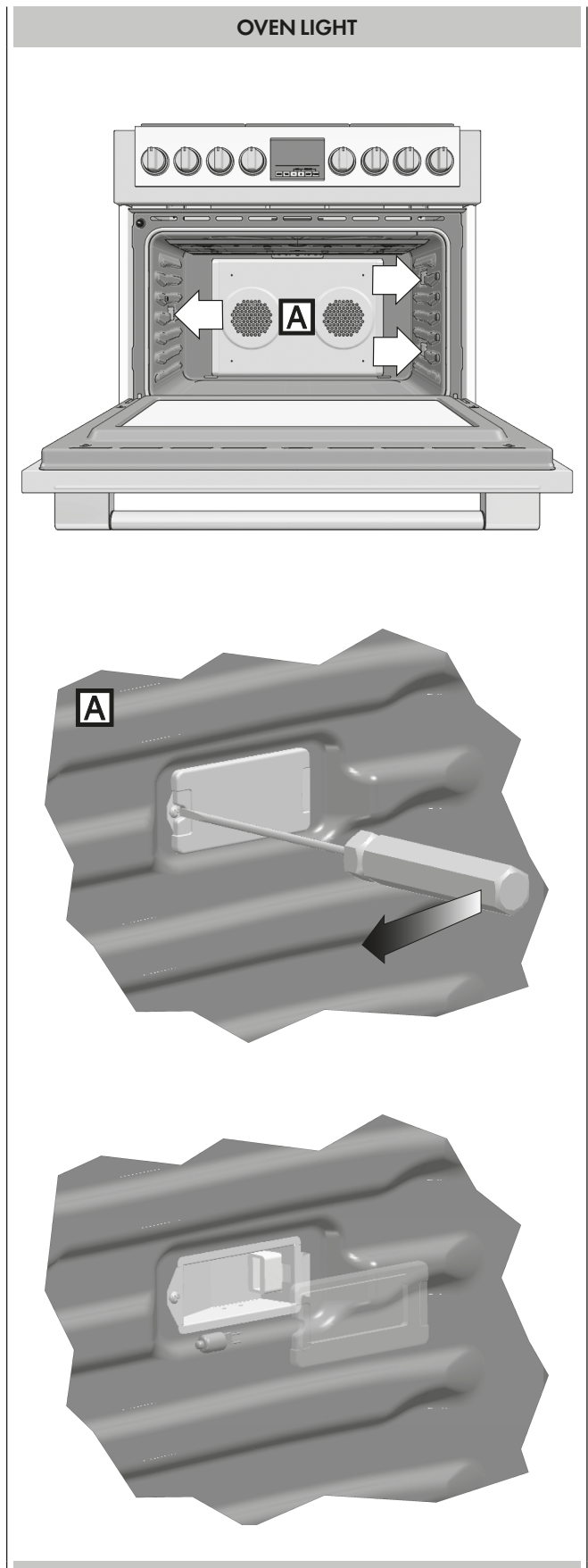
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from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

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

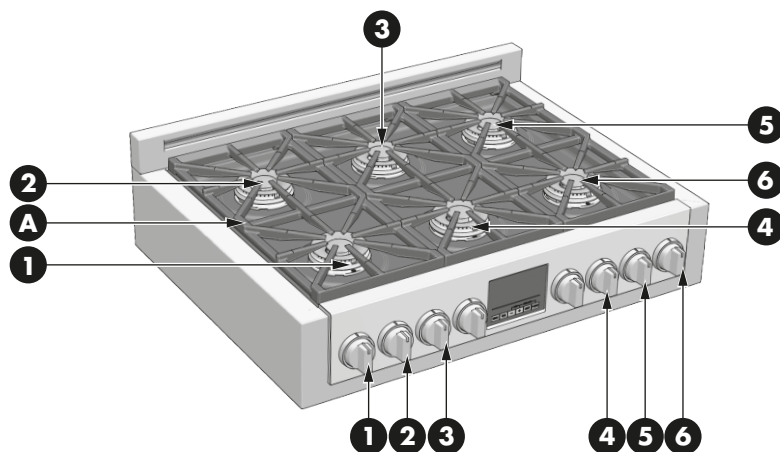


#### WARNING

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



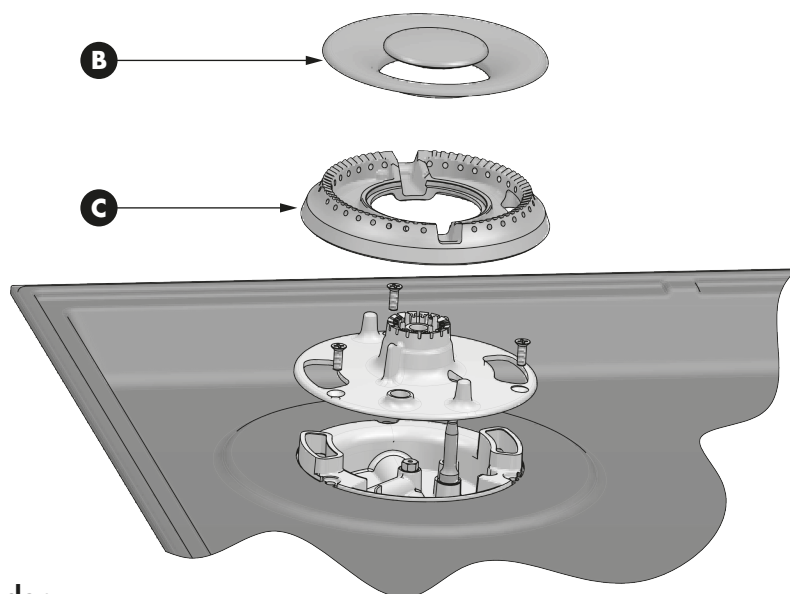
COOKTOP 36"



A - Grates

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR MODEL 36"	NG (Natural)	LP (Propane)
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BURNER



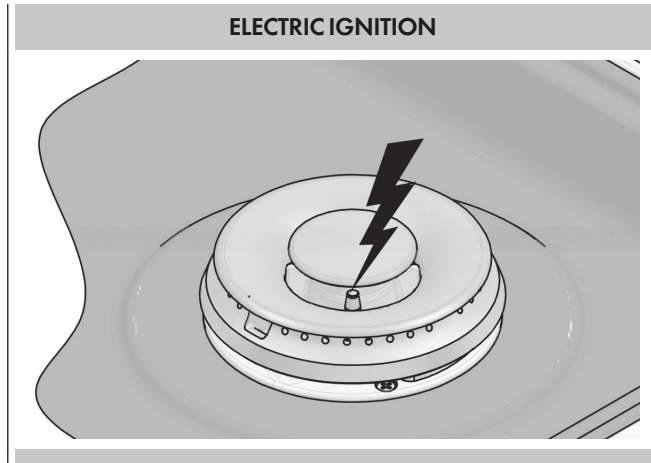
B - Burner Cap

C - Burner Gas Spreader

## Gas Control Knob Setting

### Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that ensures burner ignition.



### Models with automatic ignition

The electronic auto ignition, lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allows admits sufficient gas flow to support a flame.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, all spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob adjusted to the 🔥 - 🔥 range will produce a flame.



### WARNING

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instruction can result in personal injury or fire.

## Gas burners

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

### Burners with two flame rings

This special burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

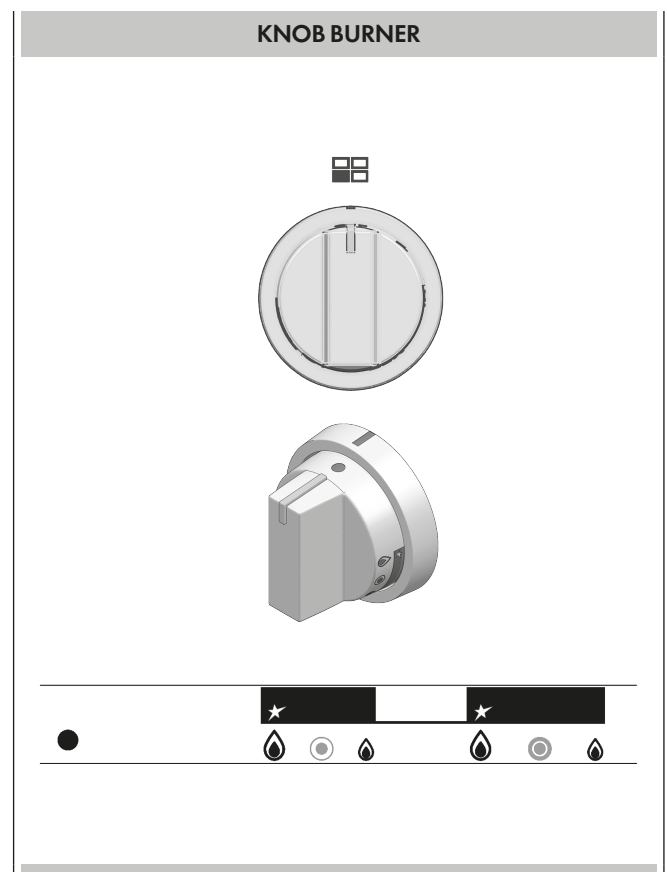
1. Push and turn the knob counter clockwise with the main 🔥 - 🔥 range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main 🔥 - 🔥 range.

### Simmer setting

Continue turning the knob counter-clockwise to the '🔥 - 🔥 SIMMER' range. The outer flame ring will go out and temperature adjustment can be made using the inner flame ring only.

### Turning off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.





**The Burner Flames**

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

**Super Sealed Surface Burners**

**IMPORTANT**

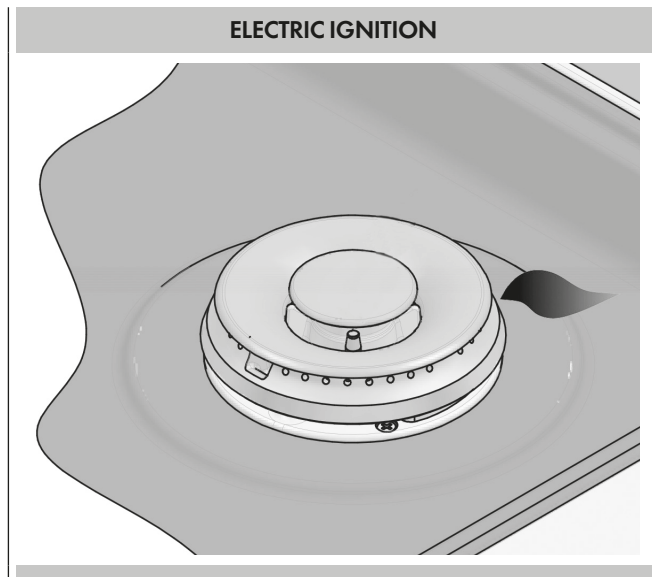
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**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 according to the "General Cleaning" section.

**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.



**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.

**To Clean gas burner:**

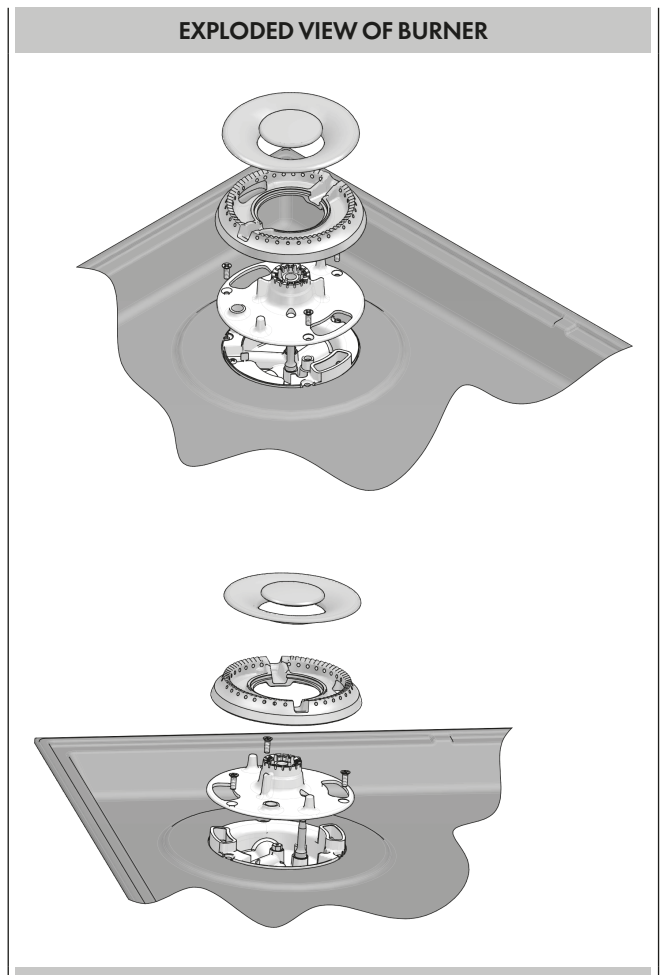
**IMPORTANT**

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

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.





**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.

Aluminium 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, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

## Cookware Characteristics

### Aluminum:

Heats quickly and evenly.

Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

### Cast Iron:

Heats slowly and evenly.

Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

### Ceramic or Ceramic glass:

Follow manufacturer's instructions.

Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

### Copper:

Heats very quickly and evenly.

### Earthenware:

Follow manufacturer's instructions.

Use on low heat settings.

### Porcelain enamel on steel or cast iron:

See stainless steel or cast iron.

### Stainless steel:

Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

## Match Pan Diameter to Flame Size


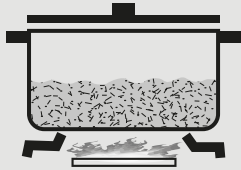
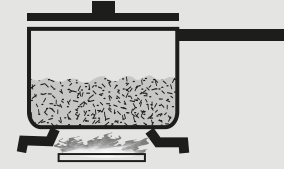



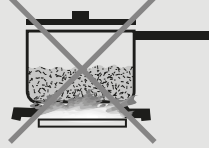
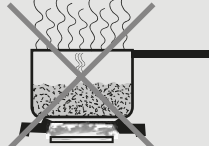
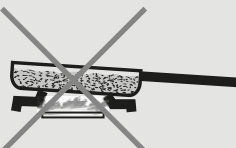
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

### Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

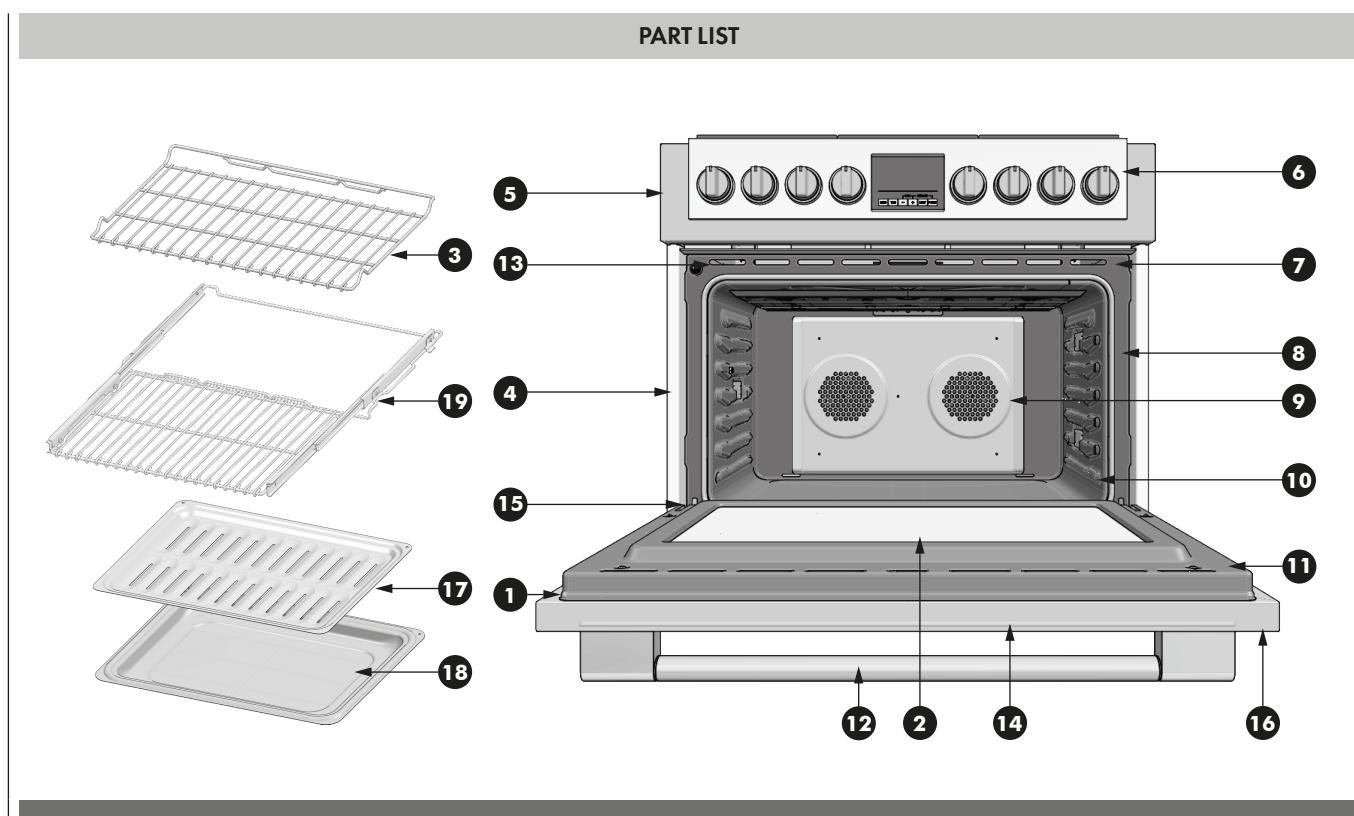
### Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

 <b>WARNING</b>	
BALANCED PAN	  
CONCAVE (HOLLOW)	
CONVEX (ROUNDED)	
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE	
USE LIDS THAT FIT PROPERLY	
UNBALANCED PAN	

### How to Use the Oven Cleaning Chart

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



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

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

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

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

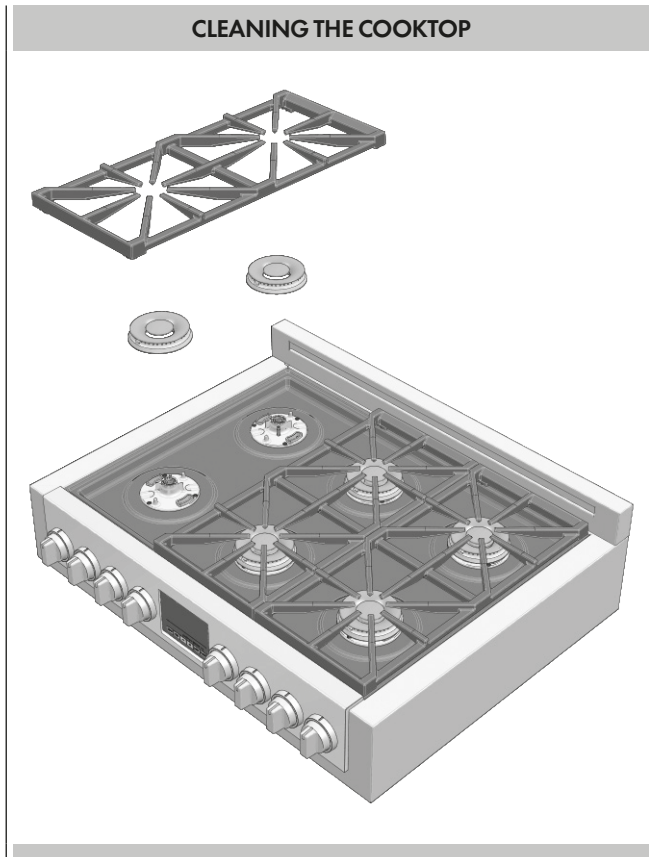
Part		Cleaning Method
A	Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may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

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 selfcleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.



**Cooktop Part / Material Suggested Cleaners**

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
<b>Burner base</b> (Cast aluminium)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
<b>Gas spreader</b> (Cast aluminium)	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>Gas spreader</b> (Brass)	Wash them in hot soapy water, rinse, and dry. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader.	Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.
<b>Burner cap and grate</b> (Porcelain enamel on cast iron)	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.

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
<p><b>Exterior finish</b> (Porcelain enamel)</p>	<p>Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly.                      Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®.                      Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.                      Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®</p>	<p>Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain.                      Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.</p>
<p><b>Control knobs</b> (Stainless Steel)</p>	<p>Hot sudsy water: rinse and dry immediately.                      If necessary, remove knobs (lift straight up).</p>	<p>Do not soak knobs.                      Do not use abrasive scrubbers or cleansers.                      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.</p>
<p><b>Exterior finish</b> (Stainless Steel)</p>	<p>Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately.                      Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance.                      Hard water spots: Household white vinegar.                      Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum &amp; stainless steel cleaner, Bon Ami®.                      Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.</p>	<p>Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected.                      Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time.                      Rub lightly in the direction of polish lines.                      Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel.                      Check ingredients on label before using.                      Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.</p>
<p><b>Igniters</b> (Ceramic)</p>	<p>Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®.                      Gently scrape soil off with a toothpick.</p>	<p>Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting.                      Remove any lint that may remain after cleaning.</p>

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
F03 or F04 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 28). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 28.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 45. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 42.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 27.
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.
<b>Ignition will not operate</b>	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
<b>Surface burners will not operate</b>	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
...	

Oven Problem	Problem Solving Steps
<b>Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy</b>	
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Are the burner caps positioned properly?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Is propane gas being used?	The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
<b>Surface burner makes popping noises</b>	
Is the burner wet?	Let it dry.
Is the cap and gas spreader positioned correctly?	Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	
Is the cookware the proper size?	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.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	
Is the proper cookware being used?	See "Cookware" section.
Is the control knob set to the proper heat level?	See "Setting the Control Knobs" section.



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

**Service Data Record**

**For authorized service or parts information see WARRANTY.**

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

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**FULGOR** MILANO

---