



**INDUCTION RANGE
MODEL NUMBER SERIES**

FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

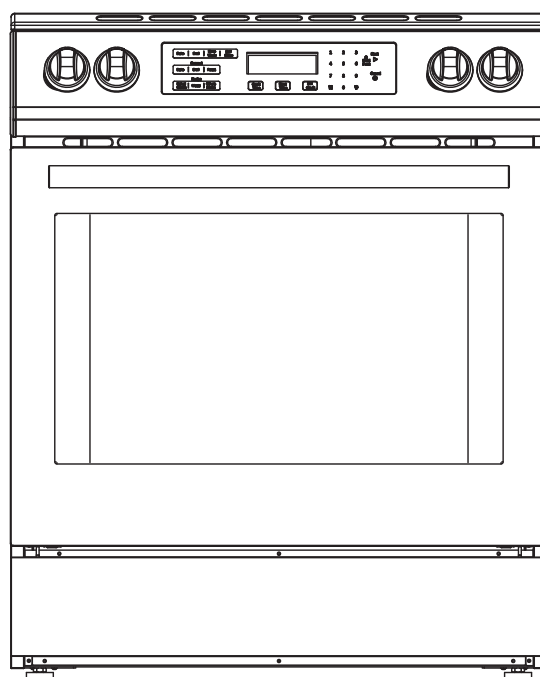
INSTRUCTION MANUAL

Read these instructions carefully before using your appliance, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your appliance will provide you with many years of good service.

TABLE OF CONTENTS

Customer Care	4
Warning	5
Important Safety	7
Name Of Parts	8
Control Panel	9
Operating Instruction	
• Timer.....	10
• Cook Time	11
• Delay Start	11
• Setting	11
• Child Key Function	12
• Error Alarm Message	12
• Cooktop	12
• Preheating	13
Oven Settings:	
• Bake	13
• Broil	14
• Warm / Proof	15
Convection Settings:	
• Conv. Bake	16
• Conv. Broil	17
• Conv. Roast	18
• Convection Conversion.....	19
Range Care	
• Cleaning	20
• Oven Self-cleaning	21
• Oven Door Removal	22
• Oven Light Replacement	24
Troubleshooting	24
Warranty	27

INDUCTION RANGE



MODEL NUMBER SERIES

FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

Customer Care

Thank you for purchasing a Forno product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the date of purchase .

Record this information below for future reference.

Product Information

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Purchase Address And Phone: _____

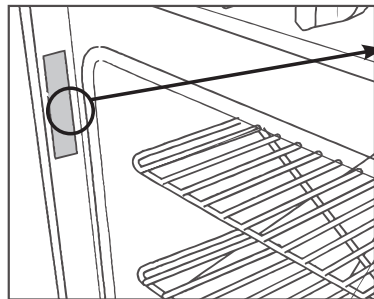
Service Information

Use these numbers in any correspondence or services calls concerning your product.

If you received a damaged product, immediately contact Forno.

To save time and money, before you call for serviced, check the troubleshooting guide. It listed the causes of minor operation problems that you can correct yourself.

Model And Serial Number Location



Serial Number

Model Number

Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. You can also find all the information you need online at www.forno.ca.

If you don't understand something or need more assistance, please visit our website or email: info@forno.ca

If there is a problem, please contact FORNO customer service. Please note that troubleshooting with a customer service representative will be needed before being able to send a service provider. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.



WARNING

FOR YOUR SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER,” “WARNING” or “CAUTION.” These words mean:



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



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



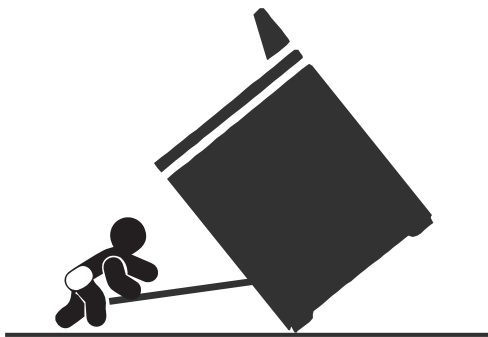
- A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

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



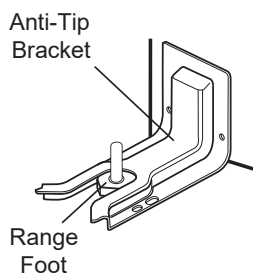
WARNING : This product can expose you to chemicals including [Lead, lead and lead compound, which is [are] known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warning.ca.gov.

WARNING
FOR YOUR SAFETY



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.
- Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.
- Re-engage the anti-tip bracket if range is moved.
- Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor and wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

Important Safety Instructions

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

• **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE THE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR THE ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE, AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range –children climbing onto the range to reach items could be seriously injured.
- **DO NOT LEAVE** Children Alone –Children should not be left alone or unattended in areas where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Flammable materials** should not be stored in an oven or near surface units.
- **DO NOT USE WATER** on Grease Fires – Smother fire or flame, use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Make sure your pot holders is dry.** – Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cook top and surfaces facing the cook top.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to sudden temperature changes.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not**

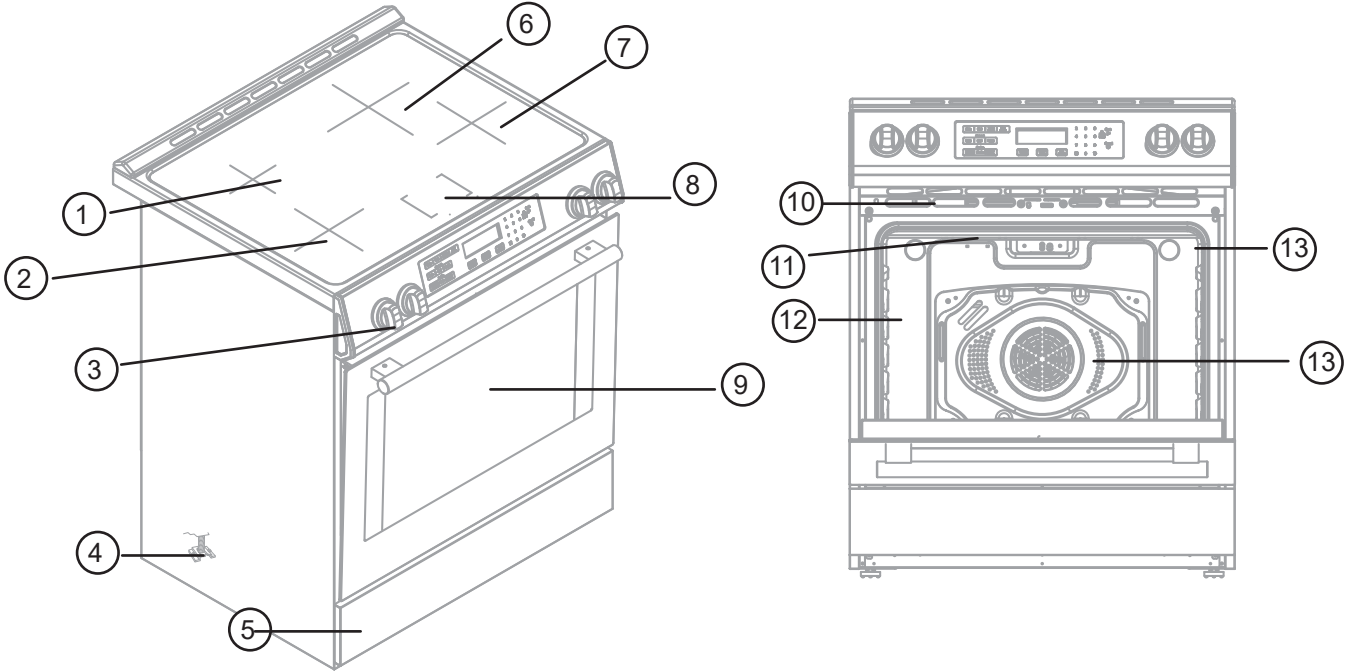
Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- **Clean Cook top with Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **CAUTION:** When Opening Door, stand on the side of the range and let the 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 result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts** free from obstructions.
- **Oven Racks Placement** – Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder in contact with the heated rack.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. The 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 in contact with heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Proper Installation** – The range, when installed, must be electrically grounded by local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded by Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Disconnect the electrical supply** before servicing the appliance.
- **Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers** such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- **Maintenance** – Keep the range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **For units with ventilating hood**
- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- **When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.**

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

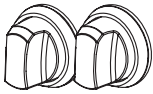
State of California Proposition 65 Warnings: **WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer. **WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Names of Parts and Accessories



Numbers	Parts
1	Left Rear Burner: 1200 / 1500W(boost)
2	Left Front Burner: 1800 / 2100W(boost)
3	Control Panel
4	Anti-tip Bracket
5	Kick Plate
6	Right Rear Burner: 2300 / 3000W(boost)
7	Right Front Burner: 1200 / 1500W(boost)
8	Hot Surface Indicator Lights

Numbers	Parts
9	Oven Door Window
10	Oven Vent
11	Broil Element
12	Door Gasket
13	Bottom Element (not visible)
14	Oven Light
15	Model and Serial Number Plate
16	Convection Fan



8x Forno Knobs
(Stainless Steel 4x & Antique Brass 4x)



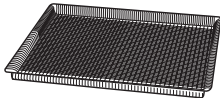
8x Bezel
(Stainless Steel 4x & Antique Brass 4x)



2x Forno Door Handle
(Stainless Steel & Antique Brass)



1x Backsplash



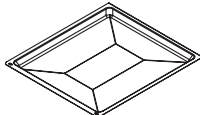
1x Air Fry Basket



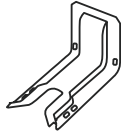
1x Air Fry Rack



2x Racks



1x Drip Pan



1x Anti-Tip Bracket



5x Screws (M4*8)
(For blacksplash Installation)

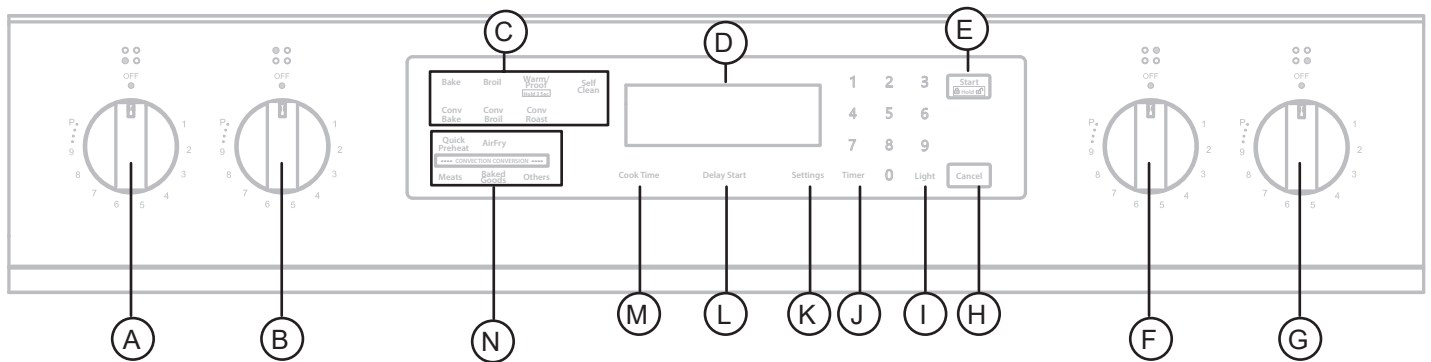


2x Screws (M5*45)
(For Anti-tip bracket)



1x Hand tool

Control Panel



Numbers	Parts
A	Front left burner
B	Rear left burner
C	Oven modes
D	LED display screen
E	Start / Control lock (Hold 3 seconds)
F	Rear right burner
G	Front right burner

Numbers	Parts
H	Cancel
I	Light
J	Timer
K	Settings
L	Delay start
M	Cook time
N	Preset modes

Operating Instructions

Oven					
Operating Mode		Default temperature (°F)	Adjustable range (°F)	Preheat phase	
Bake		350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)	Yes	
Bake		Hi: 550°F (288°C)	Hi-Lo: 450-550°F (233-288°C)	No	
Proof (Press for 3 seconds in Warm Mode temp)		100°F (38°C)	80-120°F (27-49°C)	No	
Warm		140°F(60°C)	140-210°F (27-49°F)	No	
CONV. Mode	Conv. bake		325°F(163°C)	170-500°F (60-99°C)	)Yes
	Conv. broil		450°F (233°C)	170-550°F (77-288°C)	No
	Conv. Roast		325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)	yes
	Preset	1. Meats	350°F (177°C)	170-500°F (77-288°C)	Yes
		2. Baked goods			
		3. Others			
Air fry		420°F (216°C)	340-450°F (149-233°c)	Yes	
Self clean		N/A	Core up to 806°F(430 °C)	No	
Steam clean		N/A	N/A	No	

Note: The preheating stage indicates whether real-time display of temperature is required.

- There is a preheating stage: When the actual oven core temperature is less than 170°F, the interface displays Lo.
- When the actual core temperature of the oven is greater than or equal to 170°F, the interface displays the temperature in real time.
- When the actual oven core temperature reaches the set value, the interface always displays the set temperature value.
- Non-preheating stage: the set temperature value is always displayed on the heating interface of the oven from the beginning.

Operating Instructions (continued)

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

IMPORTANT: During any cycle, the heating elements will turn off when the oven door is opened, and stay off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

Using the oven for the first time:

1. Make sure all packaging is removed inside the oven cavity. Before you begin, make sure the door is closed.
2. Press the bake function button on the control panel. The display screen will light up with the default temperature and cooking timer.
3. Set the temperature at 500°F (260°C) by pressing the number keypad on the control panel. If it exceeds, an invalid sound “didi” will be emitted when pressing the Start button.
4. Click “Start” to begin the operation.
NOTE: When the actual temperature of the furnace core is lower than 170°F, the temperature on the digital screen will display “Lo”. When the actual temperature of the furnace core is higher than 170°F, the interface will display the current temperature in real time. Once the core temperature has reached the set value, the display will show the set value and no longer change to real-time.
5. Let the oven operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.
6. Turn off the oven, and then open the oven door to allow the oven to cool.

NOTE: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

General:

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

1. Place bakeware with food on one or both of the shelves provided with the oven.
2. Close the oven door,
NOTE: The oven cannot be set with the door open.
3. Press the desired oven mode i.e. BAKE.
4. Set the oven to the desired temperature.
5. Press START.

Timer:

There are two ways to set up a timer.

Set up 1:

Press the “TIMER” button on the control panel and there will be (---) appear on the display screen. Press the numbers on the keypad to the time you wish to use, then press Timer button again to activate. The longest allowed to set a time for 12 hours.



Set up 2: To have the timer activated during oven operation.

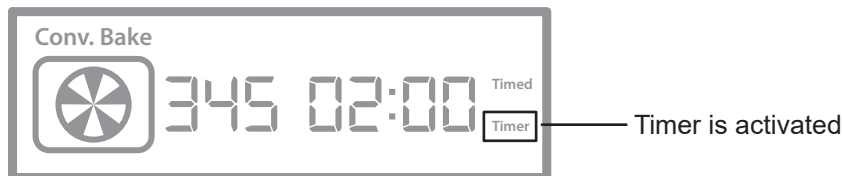
1. Select the desired oven mode and temperature.



2. There will be “02:00” on screen. By default the oven has a “Cook Time” that is set for 2H. You can still set your timer with “Cook Time” is on.

Operating Instructions (continued)

3. You can set the timer before or after the preheat. If you wish to set timer after it's preheated and food is inside the oven, press the "TIMER" button. On the display, you will see(--:--). Press the numbers on the keypad to the time you wish to use. To activate the timer, press the "TIMER" button again. There will be a word "Timer" the display on the screen:



If the timer has been set in the process of preheating, the timer will be activate as soon as the temperature has reach it set value.

NOTE: The timer will not automatically "shut off" when it reached the end of the time. You will have to manually shut it off by pressing "Timer".

Cook Time:

What is "Cook Time"? "Cook Time" has a similar functionality as a timer, but the only difference is that the oven will automatically "Shut Off" the unit. The "Cook Time" works for the oven only. By Default the cook time will be set for 2H (02:00). You can re-set the "Cook Time" During or after the preheating. If its set during the preheat, the "Cook Time" will be activate as soon as the temperature has reach it set value.

- How to program the "Cook Time":

Press the "Cook Time" button and set the time by using the number keypad. After the time is set, Press the "Start" to begin the operation. To know that the "Cook Time" is activated, the word "Timed" will be display on the screen:

Note. If the value exceeds the allowed setting range, the next operation is not allowed, and the system makes two invalid beeps.

Delay Start:

Only works when the oven is being used.

Select the baking function you wish to use. Then press the "Delay Start" button on the control panel.

On screen, the current time will display. If you wish to start in 10 minutes, you will add 10 minutes to the current time.

Then press start to activate the delay. The display will show the countdown from 10 minutes and it will begin to preheat.

Example: If the time is 2:15 pm, you will press 2:25 pm. 00:10 will appear.



Settings:

Press the "Setting" button on the control panel. To go through its selections, you must press the "Setting" button repeatedly. The table below will provide the list of the 7 "Settings", their functions and configurable.

List of settings	Function	Display	Configuration	Default
Clock	To set the clock time	--:-- Timed	Press the Number keypad and then "Start"	12:00 PM
Temp. Unit	Switch from °C - °F	F UNIT	Press #1 to switch	OF
Sound	On or Off	ON SND	Press #1 to switch	ON
Calibration	To adjust the oven temperature for more accurate settings.	00 °F CAL	Press #1: Change mode Press #3: To increase Press #6 :To decrease	00 °F (-30°F - 30°F)
Demo Mode	For demonstration purpose	OFF DEMO	Press #1 to switch	OFF
12 / 24H	Change hour time	12H	Press #1 to switch	12H
Sabbath	Sabbath Mode	OFF SABB	Press #1 to switch	OFF

Operating Instructions (continued)

Child key function:

When the oven is on standby, Press the “Start” button and hold for 3 seconds. The control panel is now locked. When other keys are touched, the child lock icon on the screen blinks and an invalid tone is heard concurrently. When ready to use the oven, press “Start” button and hold it for 3 seconds for the control panel to be unlocked.

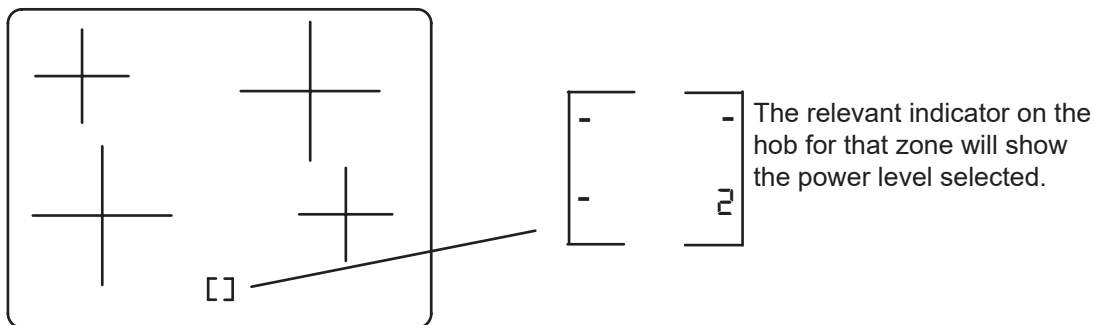
Error alarm message:

Abnormal Temperature sensor: Err1

In any state, if the temperature sensor is open or short, the oven will give an alarm and display Err1. In this case, cancel can be performed.

COOKTOP USE

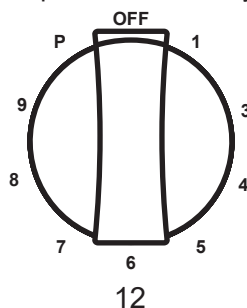
1. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. How to tell if your existing pan can be used for induction range. Place a magnet at the bottom of the pan and pay attention if the magnet sticks to the pan. If so, then the pan is suitable for induction. If the magnet does not stick to the pan, then the pan is NOT suitable for the induction. Note: A non induction pan, will not work on the induction range.
2. Select the heating zone you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. Turn the control knob clockwise.



Indicator Icons & Symbols:

Icons & Symbols:	Function
H	“H” is the cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.
<u>U</u>	The burner is activated but not in use
P	Boost is activated
L O	Control lock is activated

3. Adjust the power level up /down by turning the control knob clockwise/anti-clockwise. The power levels range from 1-9 as well as Boost (P) settings. You can modify the power level at any time..



Operating Instructions (continued)

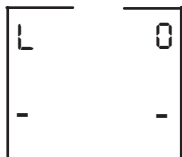
Activating the Boost Function:

1. Turn the control knob clockwise all the way to "P". The "P" will be activated and it will display on the indicator. The boost function will remain on for 5 minutes, after that the zone will set to level 9 automatically.
2. To cancel the boost function, turn the knob anticlockwise to "9".

Note: you can activate two boost function at the same time except for the right rear burner(3700W).



Activating the Control lock: (This feature works on the left knob)

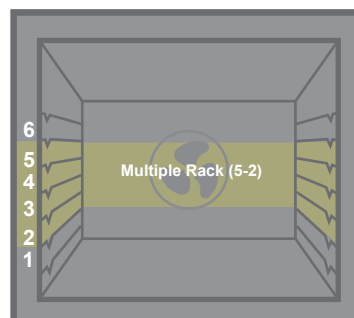
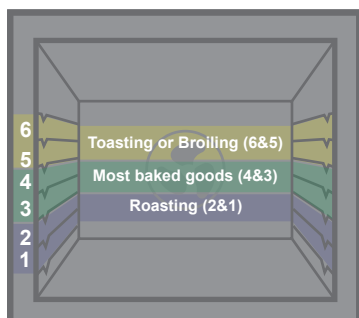


(see ex:1)

1. To activate the control lock, first make sure ALL the knobs are on the "OFF" setting. Next, turn the knob anticlockwise and hold it for 3 seconds. The indicator will then display "L O" (as shown in example 1), which means that the control lock is now active. You can now turn the knob to any setting without worrying about the burner turning on, as the control lock prevents it from happening.
2. To deactivate the control lock, you will have to repeat the same set up in step 1 until the "L O" disappears .

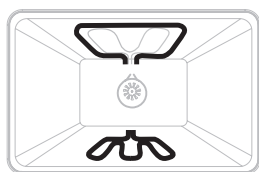
PREHEATING

When beginning a Bake, Convection Bake or Convection Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven has heated to the set temperature, a tone will sound. You can then open the door and place food in the oven.



OVEN SETTINGS

1. Bake:



Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used. 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 . The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

- Use one rack when selecting the bake mode.
- On occasion, check the oven to see if your food is done.
- Use metal bakeware (with or without a non-stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery, or other utensils suitable for the oven.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- 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 bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

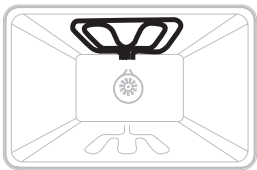
Operating Instructions (continued)

- 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. You can line a baking tray with foil and use this on the bottom shelf.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips on solving baking and roasting problems.

Bake chart Oven Function:

Food Item	Rack Position	Temp. °F (°C) (Preheated Oven)	Time (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Bunt Cake	1	350(175)	40-45
Angel Food	1	350(175)	35-39
Pie 2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375(190)	68-78
Cookies Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip cookies	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Yeast bread loaf 9 x 5	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
Frozen Pizza	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh Pizza	2	425 (246)	15-18

2. Broil:



Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures. The temperature can be set from LO at 450°F (232°C) to HI at 550°F (288°C). *Tips: The oven door remains closed during broil. When inspecting the food, open the oven door no more than two inches.*

- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI Broil 550°F (288°C) for most broiling. Select LO Broil 450°F (232°C) for low-temperature broiling for foods that take longer to cook, such as poultry, to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

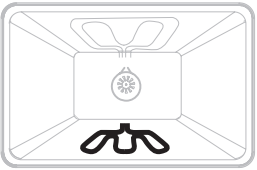
NOTE: If you used Cook Time or Delay Start to set a cook time, the oven will turn off automatically.

Operating Instructions (continued)

Food And Thickness	Rack Position	Broil Setting. °F (°C)	Level of Doneness	SIDE 1 Time (Min)	SIDE 2 Time (Min)
BEEF					
Steak (3/4"-1")	5	550 (290)	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburgers (3/4"-1")	4	550 (290)	-Medium -Well Done	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
POULTRY					
Breast (bone-in)	4	450 (235)	Well Done	(10 - 12)	(8 - 10)
Thigh (very well done)	4	550 (290)	Well Done	(28 - 30)	(13 - 15)
PORK					
Pork Chops (1")	5	550 (290)	Well Done	(7- 9)	(5 - 7)
Sausage - fresh	5	550 (290)	Well Done	(5 - 7)	(3 - 5)
Ham Slice (½")	5	550 (290)	Well Done	(4 - 6)	(3 - 5)
SEAFOOD					
Fish Filets, 1" Buttered	4	450 (235)	Well Done	(10 - 14)	Do not turn
LAMB					
Chops (1")	5	550 (290)	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
BREAD					
Garlic Bread, 1" slices	4 3	550 (290)		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

* 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.

3. Warm / Proof:

	The Warm mode keeps hot, cooked foods at serving temperature. The temperature for “warm” can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C). The temperature for “proof” can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C). <i>TIPS: Food must be at serving temperature before placing in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Warm function. For best results, cover food.</i>
---	--

! WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in the oven for more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Warm function. For best results, cover food.

Warm:

1. Press “WARM/PROOF” on the controller panel. “WARM” will be display on the screen.
2. Press “START”, if you wish to warm food at 170°F (78°C) OR enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C).
NOTE: you have the option to set a Cook Time
3. Press CANCEL when finished, and remove food from the oven.

Operating Instructions (continued)

Proof:

What is proof? Proofing is a term used in baking to describe the process of allowing yeast dough to rise before baking. The "Proof" setting on the oven provides a warm temperature specifically designed to create an ideal environment for yeast to rise during the proofing process. This setting helps to maintain a consistent and controlled temperature, ensuring optimal conditions for the yeast to ferment and the dough to rise effectively.

Before proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on second rack from the bottom and close the oven door.

1. Press "WARM/PROOF" and hold for 3 seconds until "WARM" on the display screen switch to "PROOF".
2. Press START, if you wish to Proof dough at 100°F (38°C) OR enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).
NOTE: you have the option to set a Cook Time
3. Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
4. Press CANCEL when finished.
5. Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

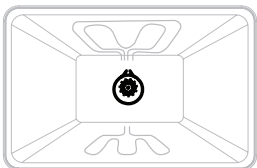
CONVECTION SETTINGS

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside. When the oven is set to the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will automatically turn on.

Convection Fan

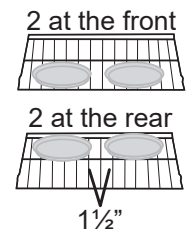
The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan may run in non-convection modes during the preheat time.

1. Convection Bake:



Compared to BAKE mode, Convection Bake adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. So both the temperature and the cooking time may be slightly reduced.
Tips: When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F.

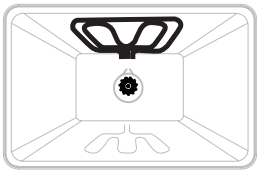
- Use Convection Bake for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- 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, 5 and 6. All positions 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. Allow 1" - 1 1/2" (2.5 - 4 cm) air space around pans.



Operating Instructions (continued)

Food Item	Rack Position	Temp. °F (°C) (Preheated Oven)	Time (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Bunt Cake	1	350(175)	40-45
Angel Food	1	350(175)	35-39
Pie 2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375(190)	68-78
Cookies Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip cookies	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Yeast bread loaf 9 x 5	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
Frozen Pizza	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh Pizza	2	425 (246)	15-18

2. Convection Broil:



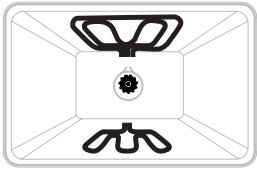
Convection Broil adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. Bring the rack to the middle of the cavity to provide evening cooking.

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- When convection broiling, enter your normal broiling temperature.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time. See the Convection Broil chart.
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Food And Thickness	Rack Position	Broil Setting. °F (°C)	Level of Doneness	SIDE 1 Time (Min)	SIDE 2 Time (Min)
BEEF					
Steak (1½" or more)	4	450 (235)	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburgers (more than 1")	4	550 (290)	-Medium -Well Done	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)
POULTRY					
Chicken Quarters	4	450 (235)	Well Done	(16 - 18)	(10 - 13)
Chicken Halves	3	450 (235)	Well Done	(25 - 27)	(15 - 18)
Chicken Breasts	4	450 (235)	Well Done	(13 - 15)	(9 - 13)
PORK					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (235)	Well Done	(12 - 14)	(11 - 13)
Sausage - fresh	4	450 (235)	Well Done	(4 - 6)	(3 - 5)

Operating Instructions (continued)

3. Convection Roast:



When convection roasting, turn to your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking. It is not necessary to preheat the oven for Convection Roast.

- 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.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the food 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).

Food And Thickness	Weight (Lb)	Oven Temp. °F (°C)	Rack Position	Time (Min. Per Lb)	Internal Temp. °F (°C)
BEEF					
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
PORK					
Loin Roast (boneless or bone-in) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) medium
POULTRY					
Chicken whole-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed -	12 - 15	325 (160)	1	10-14	-180 (82)
	16 - 20	325 (160)	1	9-11	-180 (82)
	21 - 25	325 (160)	1	6 - 11	-180 (82)
Turkey Breast -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)

Operating Instructions (continued)

Food And Thickness	Weight (Lb)	Oven Temp. °F (°C)	Rack Position	Time (Min. Per Lb)	Internal Temp. °F (°C)
LAMB					
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

* Internal Temp determine the level of doneness, it's important to check the internal temperature of the meat using a meat thermometer or an instant-read thermometer.

CONVECTION CONVERSION:

When using a Convection Recipe, enter your normal cooking temperature and time. The Convection Conversion mode will adjust the temperature and time for perfect cooking results.

IMPORTANT:

- The oven door must be closed before selecting a Convection Conversion oven mode.
- Setting Cook Time is required for a Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to Set Cook Time. See "Cook Time."

NOTE: At the end of the set Cook Time, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the display.

BAKED GOODS:

1. Press BAKED GOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
NOTE: If a delayed start time is desired, Press START TIME, and then press the number keypad to enter the desired start time. "Press START" will appear the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to "Set Cook Time."
5. Press START. The oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.
6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the display.

MEATS:

IMPORTANT: It is not necessary to preheat the oven for the convection conversion MEAT option.

1. Press MEATS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
NOTE: Set Cooking Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode.
5. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the display.

OTHER FOODS

1. Press OTHER FOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
NOTE: If a delayed start time is desired, Press START TIME, and then press the number keypad to enter the time-of-day you want the oven to turn on. "Press START" will appear the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to Set Cook Time.

Operating Instructions (continued)

5. Once START has been pressed, the oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.
6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “Cooking Complete” will appear in the display.

AirFry:

The preset is set to operate at a temperature of 420°F (260°C) for a duration of 22 minutes. However, you have the option to manually adjust the temperature and time settings before starting. Once you have set your desired temperature, the “Timer” function will begin counting down as soon as the temperature reaches its set value.

NOTE: Adding a dripping pan under the fry basket when air frying is a good practice to catch any excess oil or drippings that may occur during the cooking process. This can help prevent any mess or smoke caused by the drippings and make the cleaning process easier.

Range Care

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are turned off, and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. It is recommended that you first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES:

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

EXTERIOR STAINLESS STEEL:

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use. Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth. Stainless Steel Cleaner and Polish Vinegar for hard water spots

OVEN DOOR EXTERIOR:

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

CERAMIC GLASS COOKTOP

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia. Ceramic cooktop cleaning materials: cooktop cleaner, cooktop scraper and cooktop cleaning pads are available at most grocery stores.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.
 - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
 - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
 - Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
 - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
 - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Range Care (continued)

SMUDGES FROM ALUMINUM BOTTOMED PANS:

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight out from the control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are turned to the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners

OVEN RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

OVEN SELF-CLEANING



WARNING



Burn Hazard

- Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
- Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
- Failure to do so can result in burns.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

NOTES:

- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Do not clean, rub, damage or move the oven gasket. The door gasket is essential for a good seal.
- Allow the oven to cool to room temperature before using the Self-Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "Oven Cooling" will appear in the display and the Self-Clean cycle will not activate until it cools down.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.
- When "LOCK" shows in the display, the oven door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

Range Care (continued)

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

To Self-Clean:

NOTE: The Cleaning time can be adjusted. Suggested cleaning times are:

2 Hours - Light soil

3.0 Hours - Average soil

3.5 Hours - Heavy soil.

1. Close the oven door.
2. Repeatedly touch the "Self Clean" icon to toggle between self clean time duration options
NOTE: The oven door will lock
3. "End" appears on the display and the oven door unlocks.
4. Open the oven door. Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.
NOTE: To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely.

OVEN DOOR REMOVAL

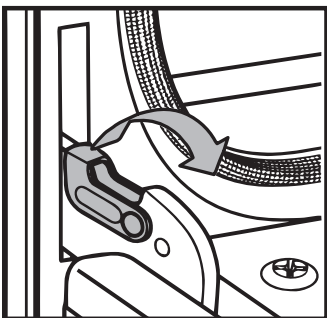
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

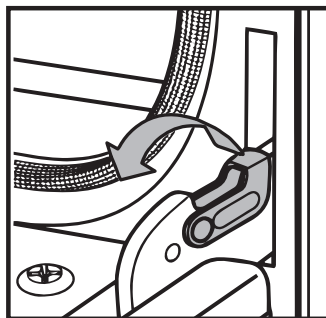
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely in place before removing the door.

To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.
2. Lift up the hinge latch on each side.



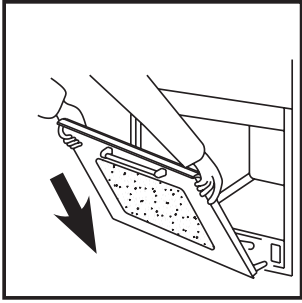
Left hinge



Right hinge

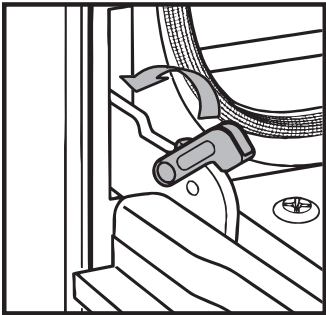
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the oven door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.

Range Care (continued)

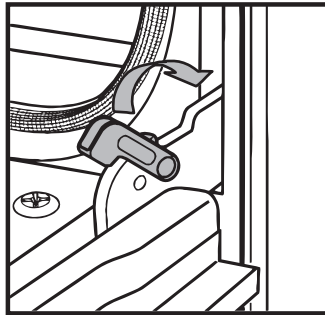


To place back the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.
2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.



Left hinge



Right hinge

4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and placing the oven door back.



WARNING



Electrical Shock Hazard

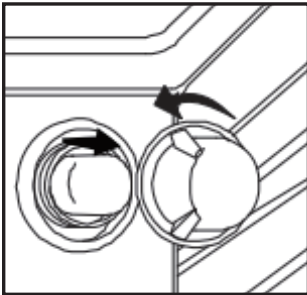
- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).
- The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Failure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

REPLACING AN OVEN LIGHT

The oven light is a standard 25-watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

1. Disconnect the power.
2. Remove the bulb cover by pulling it out of the opening.



3. Remove the burned-out bulb from the socket.

NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers. Wear gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb, and then replace the bulb cover.
5. Reconnect the power.

Troubleshooting

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

Baking Issues	Causes
Food browns unevenly	• Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls

Troubleshooting (continued)

Baking Issues	Causes
Food is baking or roasting too slowly	• Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	• Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	• Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	• Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	• Oven temperature too high • Edges of crust too thin

• COOKTOP

Baking Issues	Possible Causes	Solutions
Heating elements and controls do not work.	Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Have electrician check your power supply.
Heating elements do not heat properly.	Improper cookware is being used.	Select proper cookware. See "Cookware." If the problem continues, call for service.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

• OVEN

Baking Issues	Possible Causes	Solutions
Oven is not heating	No power to the oven	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Oven control not turned on	Make sure the oven temperature
	Oven door is not closed	Close the oven door. The heating elements turn off when the door is opened and remain off until the oven door is closed.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.

Troubleshooting (continued)

Baking Issues	Possible Causes	Solutions
Oven display stays Off.	Power interruption	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Oven mode and temperature controls cannot be set.	The oven door is open.	Close the oven door. The oven mode and temperature controls cannot be set if the oven door is open.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	No power to the oven	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is bumped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Warranty

What this limited warranty covers:

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

Important

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part thereof which has given rise to the claim.

30-Day Cosmetic Warranty

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

Cosmetic warranty does NOT cover:

- Issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- Slight color variations on painted/enamelled components;
- Differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors; > stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors; > labor costs, display, floor,

B-stock, out-of-box, "as is" appliances and demo units.

How to receive service

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

Warranty Exclusions: What Is Not Covered.

- Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- Defects or damage due to improper storage of the Product.
- Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
> Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges,

lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.

- Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.



CUISINIÈRE À INDUCTION

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

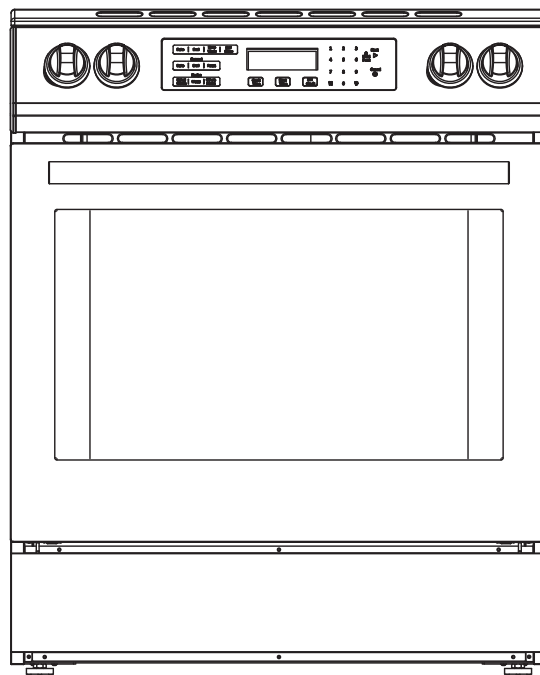
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement. Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

TABLE DES MATIÈRES

Soins à la clientèle	32
Avertissement	33
Sécurité importante	35
Nom des pièces	36
Panneau de contrôle	37
Mode d'emploi	38
• Minuterie	39
• Temps de cuisson	39
• Départ différé	39
• Réglage	40
• Fonction de la touche enfant	40
• Message d'alarme d'erreur	40
• Table de cuisson	41
• Préchauffage	41
Modes de cuisson :	
• Cuisson	41
• Griller	42
• Chaud / Épreuve	43
Modes de convection :	
• Cuisson de convection	44
• Griller de convection	45
• Rôti de convection	46
• Convection Conversion.....	47
Entretien de la cuisinière:	
• Nettoyage	48
• Auto-nettoyage du four	49
• Démontage de la porte du four	50
• Remplacement de la lampe du four	52
Dépannage	53
Garantie	56

CUISINIÈRE À INDUCTION



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Forno. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et téléphone pour l'achat : _____

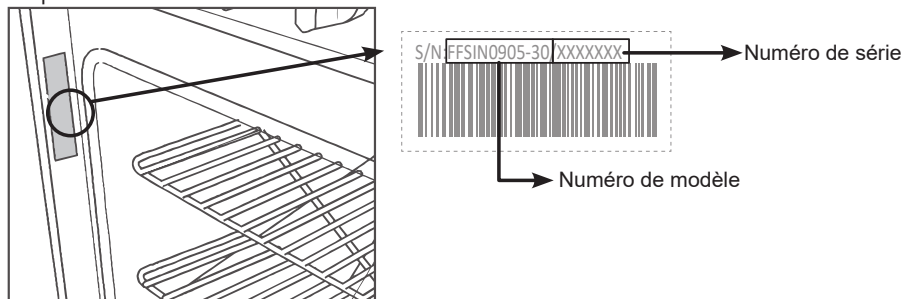
Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.

Emplacement du modèle et du numéro de série



Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Vous pouvez également trouver toutes les informations nécessaires en ligne sur le site www.forno.ca.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : info@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Veuillez noter qu'un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un fournisseur de services. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité et des mots "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :



DANGER

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



ATTENTION

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



AVERTISSEMENT

- Situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

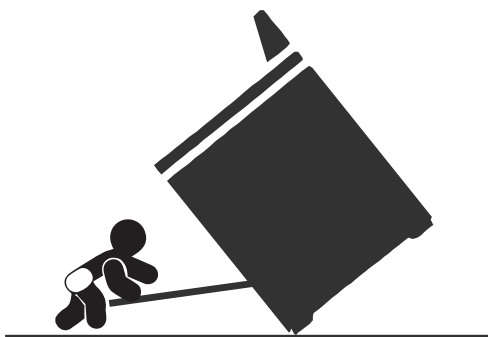


AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment [le plomb, le plomb et le composé de plomb, qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warning.ca.gov.



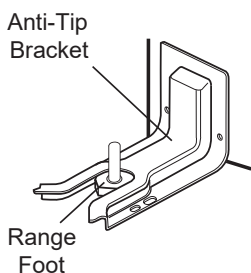
AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-basculement.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.



S'assurer que le support anti-basculement est installé :

- Faire glisser la gamme vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol et au mur.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, respectez les précautions de base, notamment les suivantes :

• **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU SOL DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT.

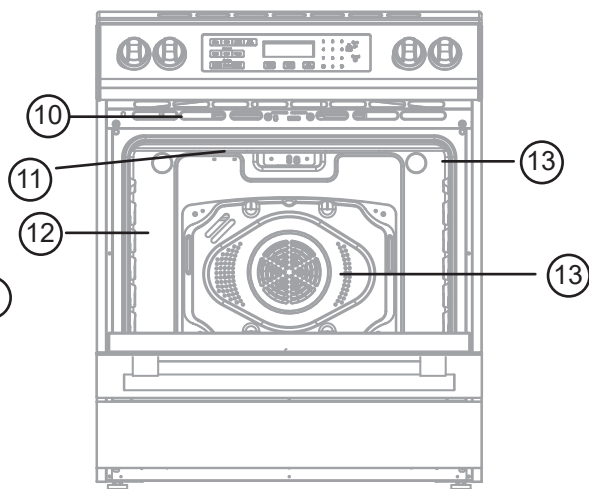
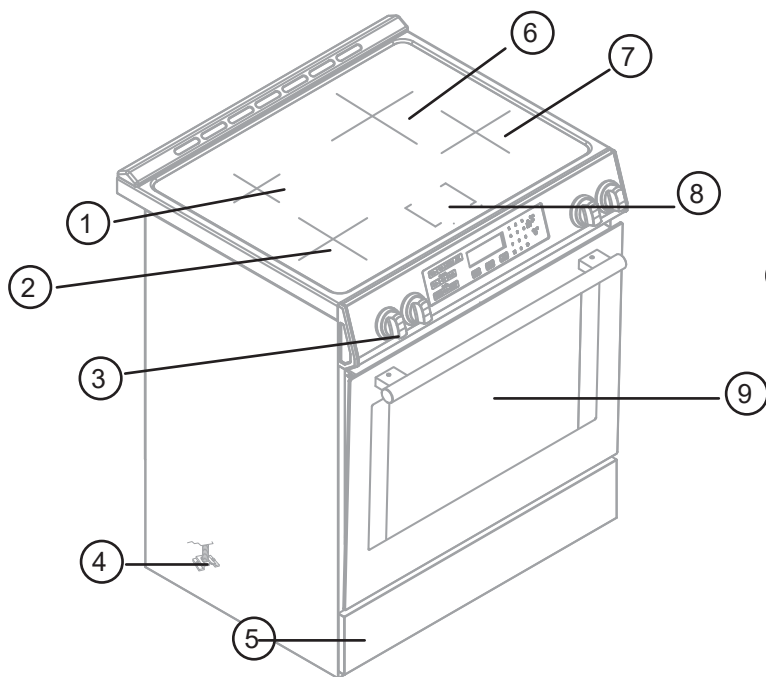
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la protection arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du champ de tir.
- Porter des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du champ de tir.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- **NE PAS UTILISER D'EAU** sur les feux de graisse - Éteindre le feu ou les flammes, utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- Veillez à ce que vos supports de casseroles soient secs. - Des maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le porte-pot toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- **NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces en face de la table de cuisson.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fuites de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en

faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison de brusques changements de température.

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.
- Nettoyer le plan de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **ATTENTION :** Lors de l'ouverture de la porte, placez-vous sur le côté de la cuisinière et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts. - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four ne soient pas obstrués.
- Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le porte-pot en contact avec la grille chauffée.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- Installation correcte - La cuisinière, une fois installée, doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant sur les portes ou les tiroirs.
- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Pour les unités avec capot de ventilation
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lors de la cuisson flambée sous la hotte, allumez le ventilateur.

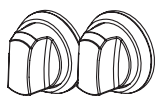
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie : **AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes. **AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Noms des pièces et accessoires



Numéros	Pièces détachées
1	Brûleur arrière gauche: 1200 / 1500W(boost)
2	Brûleur avant gauche: 1800 / 2100W(boost)
3	Panneau de contrôle
4	Support anti-basculement
5	Plaque d'appui
6	Brûleur arrière droit: 2300 / 3000W(boost)
7	Brûleur avant droit (2100W)
8	Témoins de surface chaude: : 1200 / 1500W(boost)

Numéros	Pièces détachées
9	Porte du four Fenêtre
10	Évent de four
11	Élément de gril
12	Joint de porte
13	Élément inférieur (non visible)
14	Lumière du four
15	Plaque des numéros de modèle et de série
16	Ventilateur de convection



8x Boutons de forno
(Acier inoxydable 4x et laiton antique 4x)



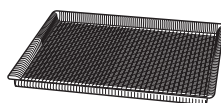
8x lunette
(Acier inoxydable 4x et laiton antique 4x)



2x Poignée de porte Forno
(Acier inoxydable et laiton antique)



1x Dossieret



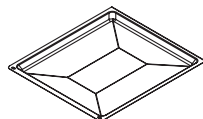
1x Panier à friture



1x support pour frites à l'air libre



2x Racks



1x Bac de récupération



1x Support anti-basculement



5x Vis (M4*8)
(Pour l'installation du dossieret noir)

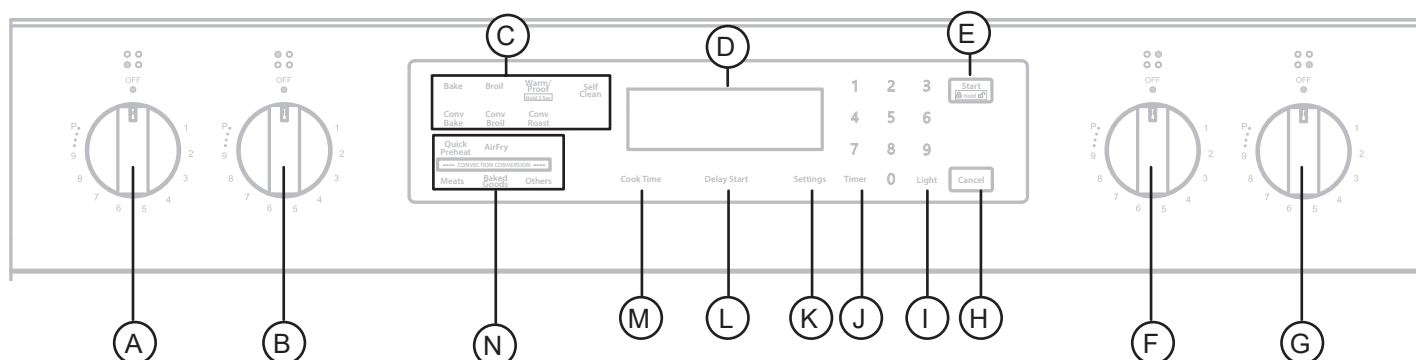


2 vis (M5*45)
(Pour le support anti-basculement)



1x Outil à main

Panneau de contrôle



Numéros	Pièces détachées
A	Brûleur avant gauche
B	Brûleur arrière gauche
C	Modes de cuisson
D	Écran d'affichage LED
E	Démarrage / Verrouillage des commandes (maintenir 3 secondes)
F	Brûleur arrière droit
G	Brûleur avant droit

Numéros	Pièces détachées
H	Annuler
I	Lumière
J	Minuterie
K	Paramètres
L	Démarrage différé
M	Temps de cuisson
N	Modes prédéfinis

Instructions d'utilisation

Four					
Mode de fonctionnement		Température par défaut (°F)	Plage réglable (°F)	Phase de préchauffage	
Cuisson		350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)	Oui	
Cuisson		Hi: 550°F (288°C)	Hi-Lo: 450-550°F (233-288°C)	Non	
Preuve (Appuyer pendant 3 secondes sur Mode chaud (température))		100°F (38°C)	80-120°F (27-49°C)	Non	
Chaud		140°F(60°C)	140-210°F (27-49°F)	Non	
CONV. Mode	Conv. cuisson		325°F(163°C)	170-500°F (60-99°C)	Oui
	Conv. griller		450°F (233°C)	170-550°F (77-288°C)	Non
	Conv. Rôti		325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)	oui
	Prédéfini	1. Viandes	350°F (177°C)	170-500°F (77-288°C)	Oui
		2. Produits de boulangerie			
3. Autres					
Friture à l'air		420°F (216°C)	340-450°F (149-233°c)	Oui	
Auto-nettoyage		N/A	Noyau jusqu'à 806°F (430 °C)	Non	
Nettoyage à la vapeur		N/A	N/A	Non	

Note : L'étape de préchauffage indique si l'affichage en temps réel de la température est nécessaire.

- Il y a une phase de préchauffage : Lorsque la température réelle à cœur du four est inférieure à 170°F, l'interface affiche Lo.
- Lorsque la température réelle à cœur du four est supérieure ou égale à 170°F, l'interface affiche la température en temps réel.
- Lorsque la température à cœur du four atteint la valeur réglée, l'interface affiche toujours la valeur de la température réglée.
- Phase de non-préchauffage : la valeur de la température réglée est toujours affichée sur l'interface de chauffage du four depuis le début.

Mode d'emploi (suite)

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels et les fonctions des modes de convection modernes assistés par ventilateur dans un seul et même four. Utilisez la commande du mode de cuisson, située sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode du four.

IMPORTANT : Au cours d'un cycle, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit refermée. Pour maintenir la température du four, limitez l'ouverture des portes pendant la cuisson.

Utiliser le four pour la première fois :

1. Veillez à ce que tous les emballages soient retirés à l'intérieur de la cavité du four. Avant de commencer, assurez-vous que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson sur le panneau de commande. L'écran s'allume et affiche la température et la durée de cuisson par défaut.
3. Réglez la température à 500°F(260°C) en appuyant sur le clavier numérique du panneau de commande. En cas de dépassement, un son invalide "didi" est émis lorsque l'on appuie sur le bouton de démarrage.
4. Cliquez sur "Démarrer" pour commencer l'opération. **REMARQUE :** Lorsque la température réelle du cœur du four est inférieure à 170°F, la température sur l'écran numérique affichera "Lo". Lorsque la température réelle du cœur du four est supérieure à 170°F, l'interface affiche la température actuelle en temps réel. Une fois que la température à cœur a atteint la valeur réglée, l'écran affiche la valeur réglée et ne passe plus en temps réel.
5. Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée et sans aliments dans la cavité.
6. Éteignez le four, puis ouvrez la porte du four pour le laisser refroidir. **REMARQUE :** Toute odeur pouvant être détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage.

Généralités :

IMPORTANT : Ne placez rien, y compris des plats, des feuilles d'aluminium et des plaques de four, sur le fond du four lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter d'endommager l'émail.

1. Placez les ustensiles de cuisson contenant des aliments sur l'une ou les deux étagères fournies avec le four.
2. Fermer la porte du four,

REMARQUE : Le four ne peut pas être réglé lorsque la porte est ouverte.

3. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité ie. CUIRE.
4. Régler le four à la température souhaitée.
5. Appuyer sur START.

Minuterie :

Il y a deux façons de configurer une minuterie.

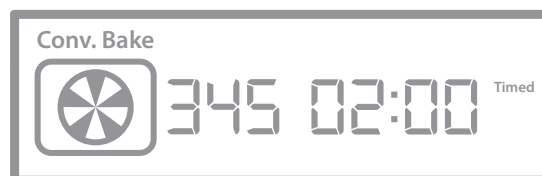
Mise en place 1 :

Appuyez sur la touche "TIMER" du panneau de commande et l'écran d'affichage indiquera (--:--). Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser, puis appuyez à nouveau sur la touche Timer pour l'activer. La plus longue durée autorisée est de 12 heures.



Set up 2 : Pour que la minuterie soit activée pendant le fonctionnement du four.

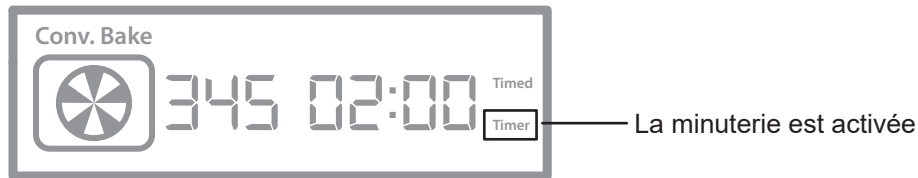
1. Sélectionnez le mode et la température du four souhaités.



2. L'écran affiche "02:00". Par défaut, le four dispose d'un "temps de cuisson" réglé sur 2 heures. Vous pouvez toujours régler votre minuterie lorsque l'option "Temps de cuisson" est activée.
3. Vous pouvez régler la minuterie avant ou après le préchauffage. Si vous souhaitez régler la minuterie une fois que le four est préchauffé et que les aliments sont à l'intérieur, appuyez sur la touche "TIMER". L'écran affiche(--:--). Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser. Pour activer la minuterie, appuyez

Mode d'emploi (suite)

à nouveau sur la touche "TIMER". Le mot "Timer" s'affiche sur l'écran : Si la minuterie a été réglée pendant le préchauffage, elle sera activée dès que la température aura atteint la valeur réglée.



NOTE: La minuterie ne s'arrête pas automatiquement à la fin du temps imparti. Vous devrez l'éteindre manuellement en appuyant sur "Timer".

Temps de cuisson :

Qu'est-ce que le "temps de cuisson" ? "La fonction "Temps de cuisson" est similaire à celle d'une minuterie, mais la seule différence est que le four s'éteint automatiquement. Le "temps de cuisson" ne fonctionne que pour le four. Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 2H (02:00). Vous pouvez régler à nouveau le "temps de cuisson" pendant ou après le préchauffage. S'il est réglé pendant le préchauffage, le "temps de cuisson" sera activé dès que la température aura atteint la valeur réglée.

- Comment programmer le "temps de cuisson" : Appuyez sur la touche "Cook Time" et réglez l'heure à l'aide du clavier numérique. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton "Start" pour commencer l'opération. Pour savoir si le "temps de cuisson" est activé, le mot "Timed" s'affiche à l'écran : Remarque. Si la valeur dépasse la plage de réglage autorisée, l'opération suivante n'est pas autorisée et le système émet deux bips non valides.

Démarrage différé : Ne fonctionne que lorsque le four est utilisé.

Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser. Appuyez ensuite sur le bouton "Delay Start" du panneau de commande.

L'heure actuelle s'affiche à l'écran. Si vous souhaitez commencer dans 10 minutes, vous ajouterez 10 minutes à l'heure actuelle. Appuyez ensuite sur start pour activer le délai. L'écran affiche le compte à rebours à partir de 10 minutes et le préchauffage commence. Exemple : S'il est 14 h 15, vous appuyez sur 14 h 25. 00:10 s'affiche.



Paramètres :

Appuyez sur le bouton "Setting" du panneau de contrôle. Pour passer d'une sélection à l'autre, il faut appuyer plusieurs fois sur la touche "Setting". Le tableau ci-dessous fournit la liste des 7 "Réglages", leurs fonctions et les paramètres configurables.

Liste des paramètres	Fonction	Afficher	Configuration	Défaut
Horloge	Pour régler l'heure de l'horloge	-- : -- Chronométré	Appuyez sur le clavier numérique	12:00 HEURES
Temp. Unité	Passer de °C - °F	F UNIT	Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre	°F
Son	Activé ou désactivé	SUR SND	Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre	SUR
Étalonnage	Pour ajuster la température du four afin d'obtenir des réglages plus précis.	00 °F_CAL	Appui n° 1 : Changement de mode Presse #3 : Pour augmenter Appuyer sur #6 : Pour diminuer	00 °F (-30°F-30°F)
Mode démo	À des fins de démonstration	OFF DEMO	Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre	OFF INT
12 / 24H	Changement d'heure	12H	Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre	12H
Sabbat	Mode sabbat	OFF SABB	Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre	OFF INT

Mode d'emploi (suite)

Fonction de la touche enfant :

Lorsque le four est en veille, appuyez sur la touche "Start" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le panneau de contrôle est maintenant verrouillé. Lorsque d'autres touches sont touchées, l'icône de verrouillage des enfants clignote à l'écran et une tonalité d'invalidité est émise simultanément. Lorsque vous êtes prêt à utiliser le four, appuyez sur le bouton "Start" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour que le panneau de commande se déverrouille.

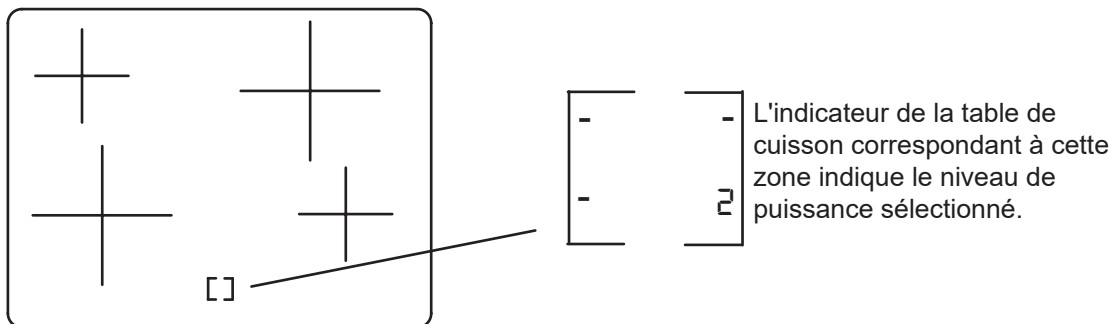
Message d'alarme d'erreur :

Capteur de température anormal : Err1

Dans tous les cas, si le capteur de température est ouvert ou court-circuité, le four émet une alarme et affiche Err1. Dans ce cas, l'annulation peut être effectuée.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

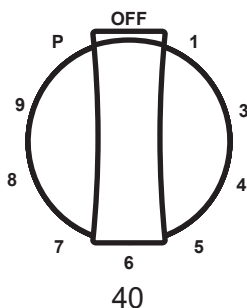
1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Comment savoir si votre casserole actuelle peut être utilisée pour une cuisinière à induction. Placez un aimant au fond de la casserole et faites attention si l'aimant colle à la casserole. Si c'est le cas, la poêle est adaptée à l'induction. Si l'aimant n'adhère pas à la casserole, celle-ci n'est PAS adaptée à l'induction. Remarque : une casserole qui n'est pas destinée à l'induction ne fonctionnera pas sur la cuisinière à induction.
2. Sélectionnez la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.



Icônes et symboles d'indicateurs:

Icônes et symboles :	Fonction
H	"H" signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante.
<u>U</u>	Le brûleur est activé mais n'est pas utilisé
P	La fonction Boost est activée
L O	Le verrouillage de la commande est activé

3. Réglez le niveau de puissance en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9 ainsi que les réglages Boost (P). Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment.



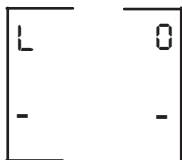
Mode d'emploi (suite)

Activation de la fonction Boost :

1. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "P". Le "P" est activé et s'affiche sur l'indicateur. La fonction "boost" reste activée pendant 5 minutes, après quoi la zone se règle automatiquement sur le niveau 9.
 2. Pour annuler la fonction d'amplification, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "9".
- Note : Vous pouvez activer deux fonctions boost en même temps, sauf pour le brûleur arrière droit (3700W).



Activation du verrouillage des commandes : (Cette fonction fonctionne sur le bouton gauche)

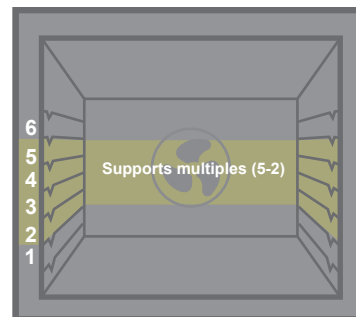
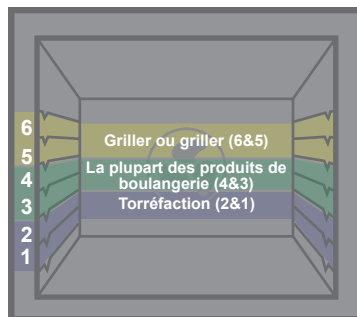


(voir ex:1)

1. Pour activer le verrouillage des commandes, assurez-vous d'abord que TOUS les boutons sont sur le réglage « OFF ». Ensuite, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'indicateur affichera alors "L O" (comme indiqué dans l'exemple 1), ce qui signifie que le verrouillage des commandes est désormais actif. Vous pouvez maintenant tourner le bouton sur n'importe quel réglage sans vous soucier de l'allumage du brûleur, car le verrouillage des commandes l'empêche de se produire.
2. Pour désactiver le verrouillage de la commande, vous devez répéter le même réglage que celui de l'étape 1 jusqu'à ce que le message "L O" disparaît.

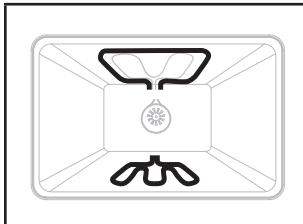
Préchauffage

Lors du démarrage d'un cycle de cuisson, de cuisson par convection ou de rôtissage par convection, le four commence à préchauffer après avoir appuyé sur Start. Il faut environ 12 à 15 minutes pour que le four atteigne 350°F (177°C) avec toutes les grilles fournies à l'intérieur de la cavité du four. Les températures plus élevées prennent plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four sera supérieure à la température réglée pour compenser la chaleur perdue lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.



MODES DE CUISSON

1. Cuisson : • Utilisez une grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson. • De temps en temps, vérifiez dans le



La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés. Suivez les instructions de la recette ou du plat cuisiné pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile de cuisson. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).

four si vos aliments sont cuits. • Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four. • Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1" - 1½" (2,5 - 4 cm) entre les plats et les parois du four. • Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée. Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des

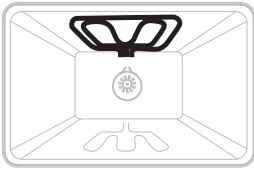
Mode d'emploi (suite)

moules à gâteaux. • Les poêles en métal foncé ou à revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les moules isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments. • N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une quelconque partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four. Vous pouvez recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium et l'utiliser sur l'étagère inférieure. • Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles. • Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la façon de résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage.

Carte de cuisson Fonction four:

Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (Four préchauffé)	Temps (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Gâteau à l'oignon	1	350(175)	40-45
La nourriture des anges	1	350(175)	35-39
Tarte 2 croûtes, fraîche, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9	2	375(190)	68-78
Biscuits Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Biscuits aux pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pain à la levure 9 x 5	2	375(190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza surgelée	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fraîche	2	425 (246)	15-18

2. Griller :

	La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux plus épais et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses. La température peut être réglée de LO à 450°F (232°C) à HI à 550°F (288°C). <i>Conseils : La porte du four reste fermée pendant la cuisson au gril. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de deux pouces.</i>
---	---

- Pour de meilleurs résultats, utilisez une plaque à griller en deux parties munie d'une grille (non fournie). Il est conçu pour évacuer les jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un bon égouttage, ne pas recouvrir la grille d'une feuille d'aluminium. Le fond du moule peut être recouvert d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendre la graisse restante sur les bords pour éviter qu'elle ne s'enroule.
- Sélectionnez HI Broil 550°F (288°C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez LO Broil 450°F (232°C) pour griller à basse température les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme la volaille, afin d'éviter qu'ils ne soient trop dorés.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, de volaille ou de viande n'ont pas besoin d'être retournés.
- Après la cuisson au gril, retirez la poêle du four lorsque vous retirez les aliments. Les croûtes cuisent sur la poêle si elles sont laissées dans le four chauffé, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
- Positionner les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis la placer au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

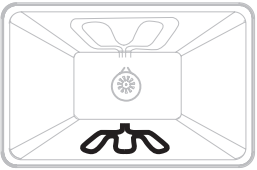
REMARQUE : Si vous avez utilisé le temps de cuisson ou le départ différé pour régler un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Mode d'emploi (suite)

Alimentation et épaisseur	Position du rack	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BŒUF					
Steak (3/4"-1")	5	550 (290)	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburgers (3/4"-1")	4	550 (290)	-Moyen -Bien fait	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
VOLAILLE					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 12)	(8 - 10)
Cuisse (très bien faite)	4	550 (290)	Bien fait	(28 - 30)	(13 - 15)
PORC					
Côtelettes de porc (1")	5	550 (290)	Bien fait	(7 - 9)	(5 - 7)
Saucisse - fraîche	5	550 (290)	Bien fait	(5 - 7)	(3 - 5)
Tranche de jambon (1/2")	5	550 (290)	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)
FRUITS DE MER					
Filets de poisson, 1" beurrés	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 14)	Ne pas tourner
AGNEAU					
Côtelettes (1")	5	550 (290)	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
PAIN					
Pain à l'ail, tranches de 1 pouce	4 3	550 (290)		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

* Les temps de cuisson au gril et par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement. Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant cuisson.

3. Chaud / Épreuve :

	Le mode Warm permet de maintenir les aliments cuits et chauds à la température de service. La température de "chaud" peut être réglée entre 140°F (60°C) et 210°F (99°C). La température de la "preuve" peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F). <i>CONSEILS : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à une heure ; cependant, les pains et les plats en cocotte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.</i>
---	---



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à une heure ; cependant, les pains et les plats en cocotte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

Chaud :

- Appuyez sur "WARM/PROOF" sur le panneau de commande. L'écran affiche "WARM" .
- Appuyez sur "START", si vous souhaitez réchauffer les aliments à 78°C (170°F) OU entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée entre 140°F (60°C) et 210°F (99°C). **REMARQUE** vous avez la possibilité de définir un temps de cuisson
- Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé et retirez les aliments du four.

Mode d'emploi (suite)

Preuve :

Qu'est-ce qu'une preuve ? La fermentation est un terme utilisé en boulangerie pour décrire le processus de levée de la pâte à base de levure avant la cuisson. Le réglage "Proof" du four fournit une température chaude spécialement conçue pour créer un environnement idéal pour la levée de la levure pendant le processus de fermentation. Ce réglage permet de maintenir une température constante et contrôlée, garantissant des conditions optimales pour la fermentation de la levure et la levée efficace de la pâte.

Avant la fermentation, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et la recouvrir lâchement de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la deuxième grille en partant du bas et fermer la porte du four.

1. Appuyez sur "WARM/PROOF" et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que "WARM" sur l'écran d'affichage passe à "PROOF".
2. Appuyez sur START, si vous souhaitez tester la pâte à 38°C (100°F) OU entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F). **REMARQUE** Vous avez la possibilité de définir un temps de cuisson
3. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20-25 minutes. Le temps de fermentation peut varier en fonction du type et de la quantité de pâte.
4. Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé.
5. Avant la deuxième fermentation, façonner la pâte, la placer dans le(s) moule(s) et la recouvrir d'un film plastique, enduit d'un spray de cuisson. Suivez les mêmes étapes de placement et de contrôle que celles décrites ci-dessus. Avant la cuisson, retirer le film plastique.

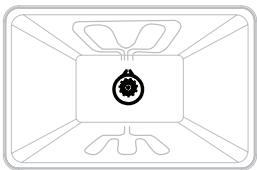
MODES DE CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut contribuer à accélérer la cuisson en pénétrant dans les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, les surfaces extérieures sont dorées et croustillantes tout en conservant l'humidité à l'intérieur. Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, l'élément annulaire, les éléments de cuisson et de gril et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le ou les éléments s'éteignent au bout de 30 secondes. Une fois la porte fermée, le(s) élément(s) s'allume(nt) automatiquement.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne quel que soit le mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte. Le ventilateur de convection peut fonctionner en mode non-convection pendant le temps de préchauffage.

1. Cuisson par convection :



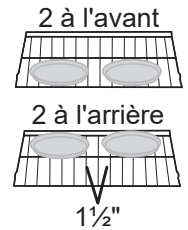
Par rapport au mode BAKE (cuisson), le mode Convection Bake (cuisson par convection) utilise un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chaud. La température et le temps de cuisson peuvent donc être légèrement réduits.

Conseils : Lors de la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de votre recette de 25°F.

- Utilisez la cuisson par convection pour une cuisson sur une ou plusieurs grilles. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des casseroles à bords bas, afin de profiter de la circulation forcée de l'air. Sauf indication contraire, utilisez des moules en aluminium brillant pour obtenir les meilleurs résultats.
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduire encore la température de 15°C (25°F) si l'on utilise des plats en verre résistant à la chaleur, soit une réduction totale de 30°C (50°F).
- Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez des ustensiles de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes au potiron ou les cheesecakes, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.

Mode d'emploi (suite)

- La cuisson sur plusieurs grilles pour les plats au four s'effectue sur les grilles 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Toutes les positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les gâteaux secs et les amuse-gueules.
 - cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions 1 et 3.
 - cuisson sur 3 grilles : Utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
- Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les moules de façon à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laisser un espace d'air de 2,5 à 4 cm autour des casseroles.



Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (Four préchauffé)	Temps (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Gâteau à l'oignon	1	350(175)	40-45
La nourriture des anges	1	350(175)	35-39
Tarte 2 croûtes, fraîche, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9	2	375(190)	68-78
Biscuits Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Biscuits aux pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pain à la levure 9 x 5	2	375(190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza surgelée	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fraîche	2	425 (246)	15-18

2. Gril à convection :

	Le gril à convection ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. Amenez la grille au milieu de la cavité pour assurer une cuisson en soirée.
--	--

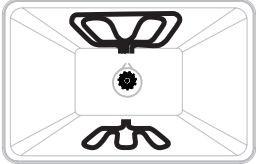
- Placer la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode gril à convection lorsque la porte du four est fermée.
- Pour la cuisson par convection, entrez la température normale de cuisson.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser la plaque à griller en deux parties.
- Retourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson. Voir le tableau du gril à convection.
- Les morceaux plus épais et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses.

Alimentation et épaisseur	Position du rack	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BOEUF					
Steak (1½" ou plus)	4	450 (235)	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburgers (plus de 1")	4	550 (290)	-Moyen -Bien fait	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)

Mode d'emploi (suite)

Alimentation et épaisseur	Position du rack	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
VOLAILLE					
Quartiers de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(16 - 18)	(10 - 13)
Moitiés de poulet	3	450 (235)	Bien fait	(25 - 27)	(15 - 18)
Poitrines de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(13 - 15)	(9 - 13)
PORC					
Côtelettes de porc (1¼" ou plus)	4	450 (235)	Bien fait	(12 - 14)	(11 - 13)
Saucisse - fraîche	4	450 (235)	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)

3. Rôti par convection :

	Pour le rôtissage par convection, réglez la température normale de rôtissage. Le temps de rôtissage doit être inférieur de 15 à 30 % à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôti par convection.
---	--

- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Rôtir dans une poêle à bords bas, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, rentrez les ailes derrière le dos et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèchefrite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles devront peut-être être recouvertes d'une feuille d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie de la durée de rôtissage pour éviter qu'elles ne brunissent trop.
- La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165°F (75°C).
- Après avoir sorti les aliments du four, couvrez-les sans les serrer avec du papier d'aluminium pendant 10 à 20 minutes
- 15 minutes avant la découpe, si nécessaire, pour augmenter la température finale de la denrée alimentaire de 5° à 10°F (3° à 6° C).

Alimentation et épaisseur	Poids (Lb)	Temp. du four . °F (°C)	Position du rack	Temps (Min. par livre)	Interne Temp. °F (°C)
BOEUF					
Rôti de côte -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de faux-filet (désossé) -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rumsteck, filet, pointe, surlonge (désossé) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de filet -	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Moyennement saignant

Mode d'emploi (suite)

Alimentation et épaisseur	Poids (Lb)	Temp. du four . °F (°C)	Position du rack	Temps (Min. par livre)	Interne Temp. °F (°C)
PORC					
Rôti de longe (désossé ou avec os) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) moyen
Épaule -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) moyen
VOLAILLE					
Poulet entier-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde, non farcie -	12 - 15	325 (160)	1	10-14	-180 (82)
	16 - 20	325 (160)	1	9-11	-180 (82)
	21 - 25	325 (160)	1	6 - 11	-180 (82)
Poitrine de dinde -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi-jambe -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien
Jambe entière -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien

* La température interne détermine le degré de cuisson. Il est important de vérifier la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande ou d'un thermomètre à lecture instantanée.

CONVERSION PAR CONVECTION :

Lorsque vous utilisez une recette de cuisson par convection, entrez la température et le temps de cuisson normaux. Le mode Convection Conversion permet d'ajuster la température et la durée pour des résultats de cuisson parfaits.

IMPORTANT :

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner un mode de cuisson par convection.
- Le réglage du temps de cuisson est nécessaire pour le mode de conversion du four à convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à régler le temps de cuisson. Voir "Temps de cuisson" **REMARQUE** : À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

PRODUITS DE BOULANGERIE :

1. Appuyez sur BAKED GOODS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **NOTE : LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE RÉGLÉE DE 77°C À 260°C** : La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE** : Si une heure de démarrage différée est souhaitée, appuyez sur START TIME, puis sur le clavier numérique pour entrer l'heure de démarrage souhaitée. l'écran affiche "Press START". Le réglage du temps de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à "Régler le temps de cuisson"
5. Appuyer sur START. Le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. **REMARQUE** : Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour permettre au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et

Mode d'emploi (suite)

la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

VIANDES :

IMPORTANT : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option de conversion à la convection de la viande.

1. Appuyez sur MEATS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **NOTE : LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE RÉGLÉE DE 77°C À 260°C :** La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE :** Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de conversion du four à convection.
5. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

AUTRES ALIMENTS

1. Appuyez sur OTHER FOODS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **REMARQUE :** La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE :** Si une heure de mise en marche différée est souhaitée, appuyez sur START TIME (heure de mise en marche), puis sur les touches numériques pour entrer l'heure de mise en marche du four pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche. l'écran affiche "Press START". Le réglage du temps de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à régler le temps de cuisson.
5. Une fois que vous avez appuyé sur START, le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. **REMARQUE :** Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour permettre au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

AirFry :

Le pré-réglage est réglé pour fonctionner à une température de 420°F (260°C) pendant une durée de 22 minutes.

Toutefois, vous avez la possibilité d'ajuster manuellement la température et la durée avant de commencer. Une fois que vous avez réglé la température souhaitée, la fonction "Timer" commence à décompter dès que la température atteint la valeur réglée.

REMARQUE : L'ajout d'une lèchefrite sous le panier de friture lors de la friture à l'air libre est une bonne pratique pour récupérer l'excès d'huile ou les gouttes qui peuvent se produire au cours du processus de cuisson. Cela permet d'éviter tout désordre ou toute fumée causés par les gouttes et facilite le processus de nettoyage.

Soins de la gamme

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

LES SURFACES EXTÉRIEURES EN PORCELAINE ÉMAILLÉE :

Les aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil est refroidi. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque des numéros de modèle et de série, car le frottement risque de faire disparaître les numéros.

EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE :

REMARQUE : Ne pas utiliser de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation unique ou limitée. Frotter dans le sens du grain pour éviter de l'abîmer.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant universel : Rincer abondamment à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux. Nettoyant et polissant pour acier inoxydable Vinaigre pour les taches dues à l'eau dure

Entretien de la gamme (suite)

LA PORTE DU FOUR À L'EXTÉRIEUR :

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et serviettes en papier ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque. Matériel de nettoyage pour table de cuisson en céramique : le nettoyant pour table de cuisson, le grattoir pour table de cuisson et les tampons de nettoyage pour table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'alimentation.



AVERTISSEMENT



Risque de brûlure

- Ne touchez pas le four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Tenez les enfants à l'écart du four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique :

1. Retirer les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson.
 - Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque celle-ci est encore tiède, mais pas chaude au toucher.
 - Il est recommandé de porter un gant de cuisine pour racler la table de cuisson chaude.
 - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'exercer une pression afin d'éliminer les résidus.
 - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.
 - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
 - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'obtention d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.

3. Polir avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

LES TACHES CAUSÉES PAR LES CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM :

Méthode de nettoyage :

Un chiffon imbibé de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont tournés en position d'arrêt.

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants pour four. Ne pas tremper les boutons.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou de papier essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la

Entretien de la gamme (suite)

porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau chaude.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four

RACKS DE FOUR

Méthode de nettoyage :

Coussin en laine d'acier

AUTONETTOYAGE DU FOUR

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures très élevées, réduisant les salissures en cendres poudreuses.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées émises pendant le cycle d'autonettoyage. L'exposition aux fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

NOTES :

- Auto-nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Les salissures importantes entraînent un nettoyage plus long et plus de fumée.
- Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint du four. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction Self- Clean. Si la température de la cavité du four est supérieure à 77 °C (170 °F), le message "Refroidissement du four" s'affiche et le cycle d'auto-nettoyage n'est pas activé tant que le four n'est pas refroidi.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage. Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas pendant le cycle d'autonettoyage.
- Lorsque l'écran affiche "LOCK", la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque le message "LOCK" est affiché.

Préparer le four :

- Retirez du four la lèchefrite, les ustensiles de cuisine et de cuisson et, sur certains modèles, la sonde thermique.
- Retirez les grilles du four pour qu'elles restent brillantes et faciles à faire glisser. Voir la section "Nettoyage général" pour plus d'informations.
- Retirez les feuilles d'aluminium du four car elles risquent de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 3,8 cm (1½") autour du cadre de la cavité intérieure du four, en veillant à ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone n'est pas assez chaude pendant l'autonettoyage pour éliminer les salissures. Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc., entrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute trace de terre afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine. Des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches peuvent en résulter. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

Pour l'autonettoyage :

REMARQUE : Mais la durée du nettoyage peut être ajustée. Les heures de nettoyage suggérées sont les suivantes:

2 heures - Sol léger

3.0 Heures - Sol moyen

3.5 heures - Sol lourd.

1. Fermez la porte du four.
2. Touchez à plusieurs reprises l'icône "Auto-nettoyage" pour basculer entre les options de durée de nettoyage automatique.
NOTE : La porte du four se verrouillera.
3. "L'Arrêt" apparaît sur l'affichage et la porte du four se déverrouille.
4. Ouvrez la porte du four. Une fois que le four est complètement refroidi, retirez les cendres avec un chiffon humide.
NOTE : Pour éviter de casser le verre, n'appliquez pas un chiffon frais et humide sur la vitre intérieure de la porte avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

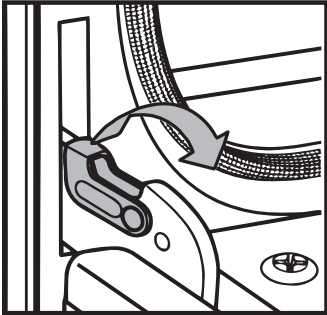
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, s'il s'avère nécessaire d'enlever la porte, suivez les instructions de cette section.

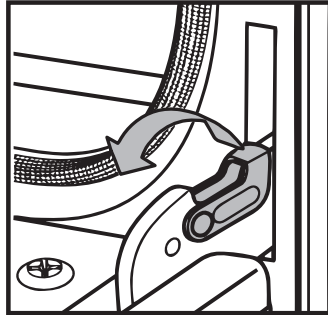
IMPORTANT :

- Assurez-vous que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et la façade de la porte est en verre. Pour éviter de briser la vitre de la porte du four, utilisez vos deux mains et ne saisissez que les côtés de la porte du four pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.

Pour retirer la porte du four : 1. Ouvrir complètement la porte du four. 2. Soulever le verrou de la charnière de chaque côté.

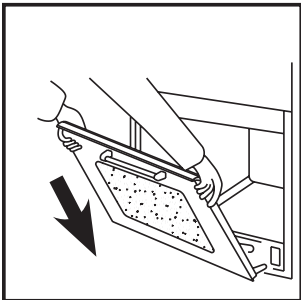


Charnière gauche

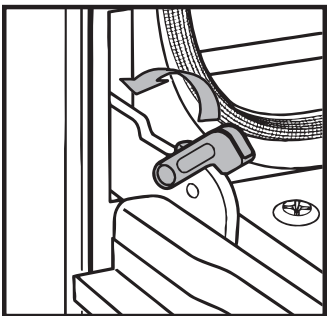


Charnière droite

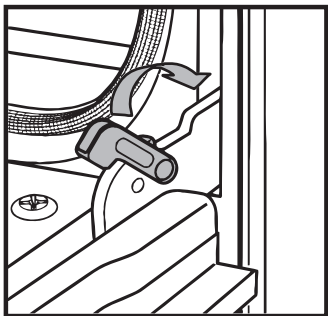
3. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se referme.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte pour la fermer tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



Remettre la porte du four en place : 1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière de l'encadrement de la porte. 2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place. 3. Ramener les verrous de charnière en position verrouillée.



Charnière gauche



Charnière droite charnière

4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération de retrait de la porte et de remise en place de la porte du four.



AVERTISSEMENT

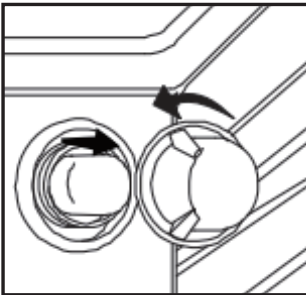


- Risque de choc électrique
- Assurez-vous que le four et les lampes sont froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre la casse.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les ruptures.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage du four est une ampoule standard de 25 watts (G9). **IMPORTANT** : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est refroidi et que les commandes sont éteintes.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tirant hors de l'ouverture.



3. Retirer l'ampoule grillée de la douille. **REMARQUE** : Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de réduire sa durée de vie, ne la touchez pas avec les doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en papier lorsque vous remplacez l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule, puis remettre le cache de l'ampoule en place.
5. Reconnectez l'alimentation.

Dépannage

Quel que soit le réglage du four, de mauvais résultats peuvent survenir pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. La taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson ayant une incidence directe sur les résultats de cuisson, la meilleure solution peut consister à remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui ont noirci et se sont déformés avec l'âge et l'usage.

Questions relatives à la cuisson	Causes
Les aliments brunissent de façon inégale	• Le four n'est pas préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou la sole du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	• Le four n'est pas préchauffé • Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci • Mauvaise position du rack • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de façon excessive	• Le four n'est pas préchauffé • Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci • Mauvaise position du rack • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Ouverture fréquente de la porte du four • Taille de la casserole trop grande
Les croûtes ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détrempée	• Temps de cuisson insuffisant • Utilisation de casseroles en acier brillant • Mauvaise position du rack • La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être faits à l'intérieur	• Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Gâteau testé trop tôt • Ouverture trop fréquente de la porte du four • La taille de la poêle est peut-être trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four • Mauvaise position du rack • Taille de la casserole trop petite
Bords de la pâte trop bruns	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

Dépannage (suite)

- TABLE DE CUISSON

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché. La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien. Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation électrique.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés.	Choisissez des ustensiles de cuisine appropriés. Voir "ustensiles de cuisine" Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.	Les limiteurs de température des éléments chauffants arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée	Il s'agit d'une condition normale de fonctionnement, en particulier lors des opérations de chauffage rapide. L'élément se remet en marche automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
La surface de la vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers le verre et à l'intérieur du châssis en raison de sa transparence. Vous pouvez également constater une teinte rouge dans les conditions suivantes	Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

Dépannage (suite)

- FOUR

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	La commande du four n'est pas activée	Assurez-vous que la température du four
	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent à l'ouverture de la porte et restent éteints jusqu'à la fermeture de la porte du four.
Le four ne cuit pas uniformément	Ne pas utiliser le bon produit de cuisson ou la bonne position de la grille du four	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position recommandée des grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode Convention Bake.
L'affichage du four reste éteint.	Coupure d'électricité	Coupez l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Remettre le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.
Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés.	La porte du four est ouverte.	Fermer la porte du four. Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés si la porte du four est ouverte.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Ampoule mal fixée ou grillée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Le voyant du four reste allumé	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier que la porte du four n'est pas obstruée. Vérifier que les charnières ne sont pas déformées ou que l'interrupteur de la porte n'est pas cassé.
Impossible de retirer la protection de l'objectif	Accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif.	Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Le four n'est pas alimenté	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
Humidité excessive		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.
Copeaux de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est heurté par les grilles du four	Lorsque vous retirez ou remplacez les grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter d'ébrécher la porcelaine.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans. La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- Les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les

taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou

d'une installation incorrecte.

- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié et formé

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDICQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECouvreMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



COCINA DE INDUCCIÓN

NÚMERO DE MODELO SERIE FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

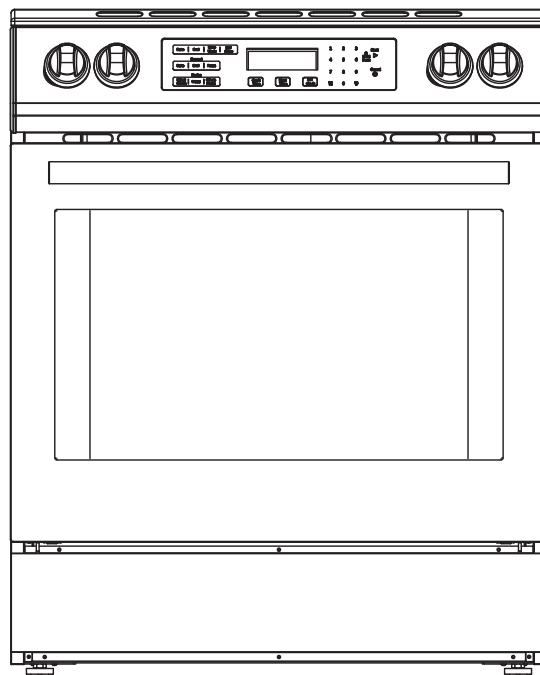
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su aparato le proporcionará muchos años de buen servicio.

ÍNDICE

Atención al cliente	61
Advertencia	62
Importante Seguridad	64
Nombre de las piezas	65
Panel de control	66
Instrucciones de uso:	
• Temporizador.....	67
• Tiempo de cocción.....	68
• Inicio Retrasado	68
• Ajuste	68
• Función Tecla Niño	69
• Mensaje de Alarma de Error	69
• Placa de Cocción	69
• Preheating	70
Modos de Horno:	
• Hornear	70
• Asar	71
• Caliente / Prueba	72
Modos de Convección:	
• Horneado por convección	73
• Horneado por Asar	74
• Horneado por Asado.....	75
• Conversión a convección	76
Cuidado de la cocina	
• Limpieza	77
• Autolimpieza del horno	77
• Extracción de la Puerta del Horno	80
• Sustitución de la luz del horno	81
Solución de problemas	82
Garantía	84

COCINA DE INDUCCIÓN



NÚMERO DE MODELO SERIE

FFSIN0905-30 | FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30-30WHT

Atención al cliente

Gracias por adquirir un producto Frono. Lea todo el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato por primera vez. Tanto si es un usuario ocasional como si es un experto, le resultará beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie figuran en el interior del producto. A efectos de garantía, también necesitará la fecha de compra.

Anote esta información a continuación para futuras consultas.

Información sobre el producto

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Dirección y teléfono de compra: _____

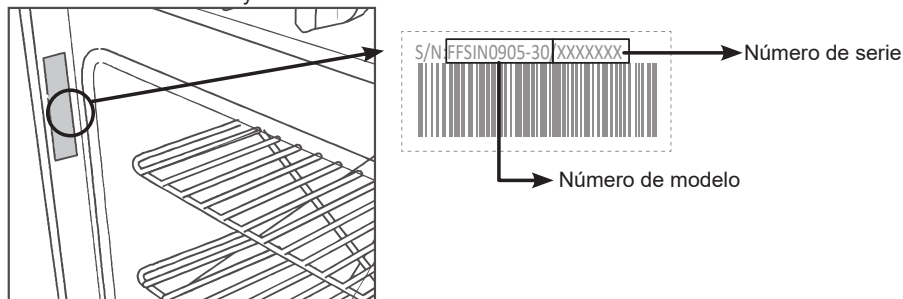
Información de servicio

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relativa a su producto.

Si ha recibido un producto dañado, póngase inmediatamente en contacto con Forno.

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar al servicio técnico, consulte la guía de resolución de problemas. Enumera las causas de pequeños problemas de funcionamiento que puedes corregir tú mismo.

Localización del modelo y número de serie



Servicios en Canadá y Estados Unidos

Ten a mano el manual de instrucciones para resolver tus dudas. También puede encontrar toda la información que necesita en www.forno.ca.

Si no entiende algo o necesita más ayuda, visite nuestro sitio web o envíe un correo electrónico a: info@forno.ca

Si hay algún problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de FORNO. Tenga en cuenta que antes de poder enviar a un proveedor de servicios será necesario solucionar el problema con un representante del servicio de atención al cliente. Todos los trabajos en garantía deben ser autorizados por el servicio de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicios autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente formados por nosotros.



ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le alerta de peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a otras personas. Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de las palabras "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



- Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue inmediatamente las instrucciones.



- Puedes morir o sufrir lesiones graves si no sigues las instrucciones.



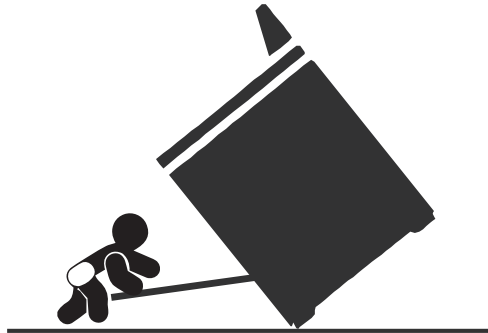
- Situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le indicarán qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.



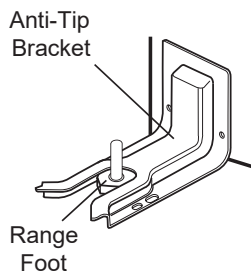
ADVERTENCIA : Este producto puede exponerle a sustancias químicas que incluyen [Plomo, plomo y compuesto de plomo, que es [son] conocido por el estado de California como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warning.ca.gov.

ADVERTENCIA
POR SU SEGURIDAD



Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el suelo o en la pared siguiendo las instrucciones de instalación.
- Deslice el telescópico hacia atrás de modo que la pata trasera del telescópico quede encajada en la parte lenta del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se desplaza el alcance.
- No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.



Asegurarse de que el soporte antivuelco está instalado:

- Deslice el rango hacia adelante.
- Compruebe que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo y a la pared.
- Deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte antivuelco.

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar la cocina, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

• **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE, DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA DELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO FIJADO FIRMEMENTE AL SUELO DETRÁS DE LA COCINA Y DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA ATRÁS HASTA QUE EL PIE TRASERO DE LA COCINA ESTÉ DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.**

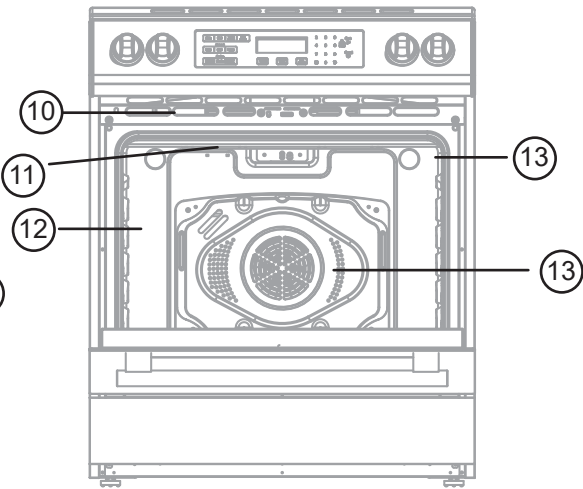
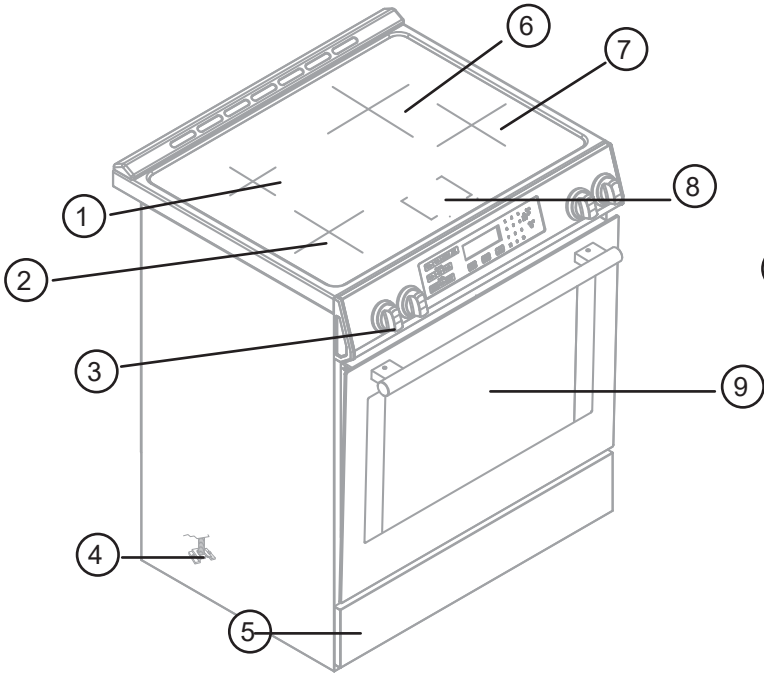
- **ADVERTENCIA:** NUNCA utilice este aparato como calefactor para calentar o entibiar la habitación. De lo contrario, podría producirse una intoxicación por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o paso del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima de una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- **NO DEJE SOLOS A LOS NIÑOS** -No deje a los niños solos o desatendidos en las zonas donde se utiliza la cocina. Nunca se les debe permitir sentarse o permanecer de pie en ninguna parte del campo de tiro.
- Llevar ropa adecuada - Nunca se deben llevar prendas holgadas o que cuelguen mientras se utiliza el campo de tiro.
- Mantenimiento por parte del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza de la cocina a menos que se recomiende específicamente en el manual. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, diríjase a un técnico cualificado.
- Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno ni cerca de unidades de superficie.
- **NO UTILICE AGUA** en fuegos de grasa - Sofocar el fuego o las llamas, utilizar un extintor de polvo químico o de espuma.
- Asegúrate de que tus agarraderas estén secas. - Si se colocan agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes, pueden producirse quemaduras por el vapor. No deje que el soporte de la olla toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A LAS UNIDADES** - Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre esas zonas se encuentran la placa de cocción y las superficies orientadas hacia ella.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas - La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados - Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido a cambios bruscos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y

no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de forma que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

- Limpie la encimera de cocción con Precaución - Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- **PRECAUCIÓN:** Al abrir la puerta, colóquese en el lateral de la cocina y deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. - La acumulación de presión puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.
- Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el soporte de la olla entre en contacto con la rejilla caliente.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Instalación adecuada - La cocina, cuando se instala, debe estar conectada eléctricamente a tierra según los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, según el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70. En Canadá, la cocina debe estar conectada a tierra según el Código Eléctrico Canadiense. Asegúrese de que la cocina está correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico cualificado.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de reparar el aparato.
- El uso incorrecto de las puertas o cajones del aparato puede provocar lesiones, como pisar, apoyarse o sentarse en las puertas o cajones.
- Mantenimiento - Mantenga el área de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Para unidades con campana de ventilación
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando cocine flambeado bajo la campana extractora, encienda el ventilador.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California: **ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer. **ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas que, según el Estado de California, causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Nombres de piezas y accesorios



Números	Piezas
1	Quemador Trasero Izquierdo: 1200 / 1500W (potencia máxima)
2	Quemador Frontal Izquierdo: 1800 / 2100W (potencia máxima)
3	Panel de control
4	Soporte antivuelco
5	Placa de patada
6	Quemador Trasero Derecho: 2300 / 3000W (potencia máxima)
7	Quemador Frontal Derecho: 1200 / 1500W (potencia máxima)
8	Indicadores luminosos de superficie caliente

Números	Piezas
9	Ventana de la Puerta del Horno
10	Ventilación del horno
11	Elemento de asado
12	Junta de puerta
13	Elemento inferior (no visible)
14	Luz del horno
15	Placa de modelo y número de serie
16	Ventilador de convección



8x Pomos Horno
(Acero inoxidable 4x y latón antiguo 4x)



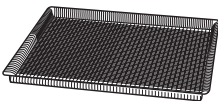
8x Bisel
(Acero inoxidable 4x y latón antiguo 4x)



2x Manilla de puerta Horno
(Acero inoxidable y latón antiguo)



1x Salpicadero



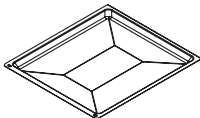
1x Cesta para freír



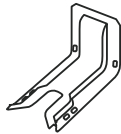
1x rejilla para freír



2x Estanterías



1x Bandeja recogegotas



1x Soporte antivuelco



5x Tornillos (M4*8)
(Para la instalación del revestimiento negro)

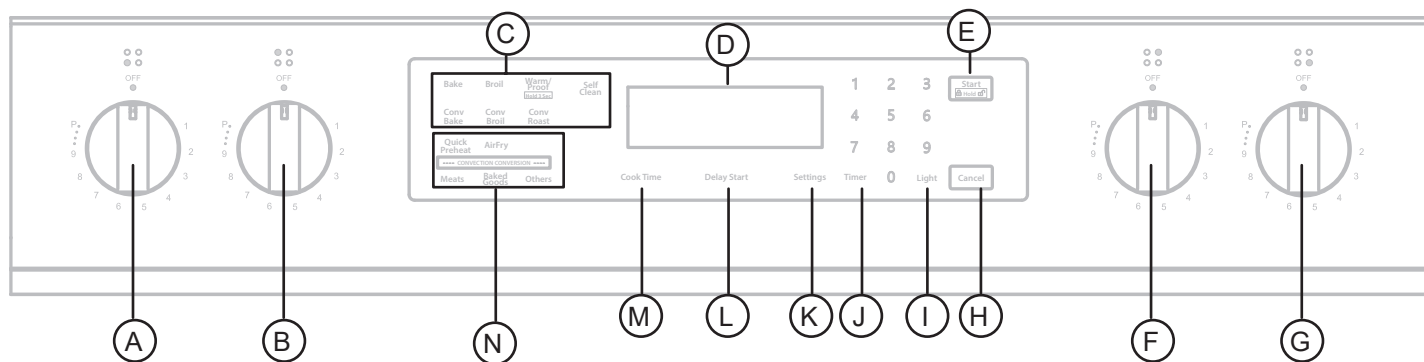


2x Tornillos (M5*45)
(Para soporte antivuelco)



1x Herramienta manual

Panel de control



Números	Piezas
A	Quemador delantero izquierdo
B	Quemador trasero izquierdo
C	Modos de horno
D	Pantalla LED
E	Inicio / Bloqueo del mando (Mantener 3 segundos)
F	Quemador trasero derecho
G	Quemador frontal derecho

Números	Piezas
H	Cancelar
I	Luz
J	Temporizador
K	Ajustes
L	Inicio retardado
M	Tiempo de cocción
N	Modos predefinidos

Instrucciones de uso

Horno					
Modo de funcionamiento			Temperatura por defecto (°F)	Rango ajustable (°F)	Fase de precalentamiento
Hornear			350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)	Sí
Hornear			Hi: 550°F (288°C)	Hi-Lo: 450-550°F (233-288°C)	No
Prueba (Pulse durante 3 segundos en Temp. modo cálido)			100°F (38°C)	vv	No
Caliente			140°F(60°C)	140-210°F (27-49°F)	No
CONV. Modo	Conv. hornear		325°F(163°C)	170-500°F (60-99°C)	Sí
	Conv. asar		450°F (233°C)	170-550°F (77-288°C)	No
	Conv. Asado		325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)	sí
	Preestablecido	1. Carnes	350°F (177°C)	170-500°F (77-288°C)	Sí
		2. Productos de panadería			
		3. Otros			
Freír al aire			420°F (216°C)	340-450°F (149-233°c)	Sí
Autolimpieza			N/A	Núcleo hasta 430°C(806 °F)	No
Limpieza a vapor			N/A	N/A	No

- Nota: La etapa de precalentamiento indica si es necesario visualizar la temperatura en tiempo real.
- Hay una etapa de precalentamiento: Cuando la temperatura real del núcleo del horno es inferior a 170 °F, la interfaz muestra Lo.
 - Cuando la temperatura central real del horno es superior o igual a 170 °F, la interfaz muestra la temperatura en tiempo real.
 - Cuando la temperatura real del núcleo del horno alcanza el valor ajustado, la interfaz muestra siempre el valor de temperatura ajustado.
 - Etapa sin precalentamiento: el valor de temperatura ajustado se muestra siempre en la interfaz de calentamiento del horno desde el principio.

Instrucciones de uso (continuación)

Este horno multifunción combina las funciones de los modos de horno tradicionales con las funciones de los modernos modos de convección asistida por ventilador en un solo horno. Utilice el control de Modo de Cocción, situado en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

IMPORTANTE: Durante cualquier ciclo, los elementos calefactores se apagaran cuando se abra la puerta del horno, y permanecerán apagados hasta que se cierre la puerta. Para mantener la temperatura del horno, limite las aperturas de la puerta durante la cocción.

Utilizar el horno por primera vez:

1. Asegúrese de retirar todo el embalaje del interior de la cavidad del horno. Antes de ser asegúrese de que la puerta esté cerrada.
2. Pulse el botón de la función de horneado en el panel de control. La pantalla se iluminará con la temperatura y el tiempo de cocción predeterminados.
3. Ajuste la temperatura a 260°C (500°F) pulsando el teclado numérico del panel de control. Si lo supera, se emitirá un sonido "didi" no válido al pulsar el botón de inicio.
4. Haga clic en "Inicio" para comenzar la operación. **NOTA:** Cuando la temperatura real del núcleo del horno es inferior a 170°F, la temperatura en la pantalla digital mostrará "Lo". Cuando la temperatura real del núcleo del horno sea superior a 170 °F, la interfaz mostrará la temperatura actual en tiempo real. Una vez que la temperatura central haya alcanzado el valor ajustado, la pantalla mostrará el valor ajustado y dejará de cambiar a tiempo real.
5. Deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada y sin alimentos en la cavidad.
6. Apague el horno y abra la puerta para que se enfríe. **NOTA:** Cualquier olor que pueda detectarse durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

General:

IMPORTANTE: No coloque nada, incluyendo platos, papel de aluminio y bandejas de horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el esmalte.

1. Coloque los recipientes con alimentos en uno o ambos estantes suministrados con el horno.
 2. Cierra la puerta del horno,
- NOTA:** El horno no puede ajustarse con la puerta abierta.
3. Pulse el modo de horno deseado, es decir . HORNEA.
 4. Ajuste el horno a la temperatura deseada.
 5. Pulse START.

Temporizador:

Hay dos formas de configurar un temporizador.

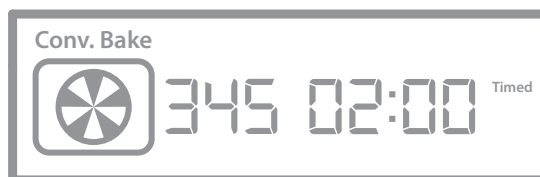
Preparar 1:

Pulse el botón "TIMER" en el panel de control y aparecerá (---:--) en la pantalla. Pulse los números del teclado hasta la hora que desee utilizar y, a continuación, pulse de nuevo el botón Temporizador para activarlo. El más largo permitido para establecer un tiempo de 12 horas.



Set up 2: Para que el temporizador se active durante el funcionamiento del horno.

1. Seleccione el modo y la temperatura del horno deseados.



2. Aparecerá "02:00" en pantalla. Por defecto el horno tiene un "Tiempo de cocción" que está ajustado a 2H. Puede seguir programando el temporizador con "Tiempo de cocción" activado.
3. Puede programar el temporizador antes o después del precalentamiento. Si desea programar el temporizador después de que se haya precalentado y los alimentos estén dentro del horno, pulse el botón "TEMPORIZADOR". En la pantalla verá (---:--). Pulse los números del teclado hasta la hora que desee utilizar. Para activar el temporizador,

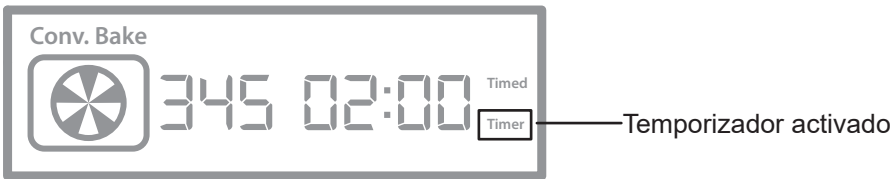
Instrucciones de uso (continuación)

pulse de nuevo el botón "TEMPORIZADOR". Aparecerá la palabra "Temporizador" en la pantalla: Si el temporizador ha sido ajustado en el proceso de precalentamiento, el temporizador se activará tan pronto como la temperatura haya alcanzado el valor ajustado. **NOTA:** El temporizador no se "apagará" automáticamente cuando llegue al final del tiempo. Tendrá que apagarlo manualmente pulsando "Temporizador".

Tiempo de cocción:

¿Qué es el "tiempo de cocción"? "Tiempo de Cocción" tiene una funcionalidad similar a la de un temporizador, pero la única diferencia es que el horno automáticamente "Apagará" la unidad. El "Tiempo de cocción" sólo funciona para el horno. Por defecto, el tiempo de cocción se ajustará a 2H (02:00). Puede reajustar el "Tiempo de cocción" durante o después del precalentamiento. Si se ajusta durante el precalentamiento, el "Tiempo de cocción" se activará en cuanto la temperatura haya alcanzado el valor ajustado.

- Cómo programar el "Tiempo de Cocción": Pulse el botón "Tiempo de Cocción" y programe el tiempo mediante el teclado numérico. Una vez ajustada la hora, pulse "Inicio" para comenzar la operación. Para saber que el "Tiempo de Cocción" está activado, la palabra "Temporizado" aparecerá en la pantalla: Nota. Si el valor excede el rango de ajuste permitido, no se permite la siguiente operación y el sistema emite dos pitidos no válidos.



Inicio retardado: Sólo funciona cuando se está utilizando el horno. Seleccione la función de horneado que desea utilizar. A continuación, pulse el botón "Inicio diferido" del panel de control. En la pantalla aparecerá la hora actual Si desea empezar dentro de 10 minutos, añadirá 10 minutos a la hora actual. A continuación, pulse Inicio para activar el retardo. La pantalla mostrará la cuenta atrás de 10 minutos y comenzará a precalentarse. Ejemplo: Si la hora es 14:15, pulsará 14:25. aparecerá 00:10.



Ajustes:

Pulse el botón "Ajuste" en el panel de control. Para recorrer sus selecciones, debe pulsar repetidamente el botón "Ajuste". La siguiente tabla le proporcionará la lista de los 7 "Ajustes", sus funciones y configurable.

Lista de ajustes	Función	Mostrar	Configuración	Por defecto
Reloj	Para ajustar la hora del reloj	Cronómetro	Pulse el teclado numérico	12H00
Temp. Unidad	Cambiar de °C - °F	F UNIDAD	Pulse #1 para cambiar	OF
Sonido	Activado o desactivado	EN SND	Pulse #1 para cambiar	EN
Calibración	Para ajustar la temperatura del horno con mayor precisión.	00 °F CAL	Pulse #1: Cambiar modo Pulse #3: Para aumentar Pulse #6 :Para disminuir	00 °F { -30°F - 30°F }
Modo Demo	Para demostración	OFF DEMO	Pulse #1 para cambiar	FUERA DE
12 / 24H	Cambiar hora	12H	Pulse #1 para cambiar	12H
Sábado	Modo Sabbath	OFF SABB	Pulse #1 para cambiar	FUERA DE

Instrucciones de uso (continuación)

Función de llave infantil:

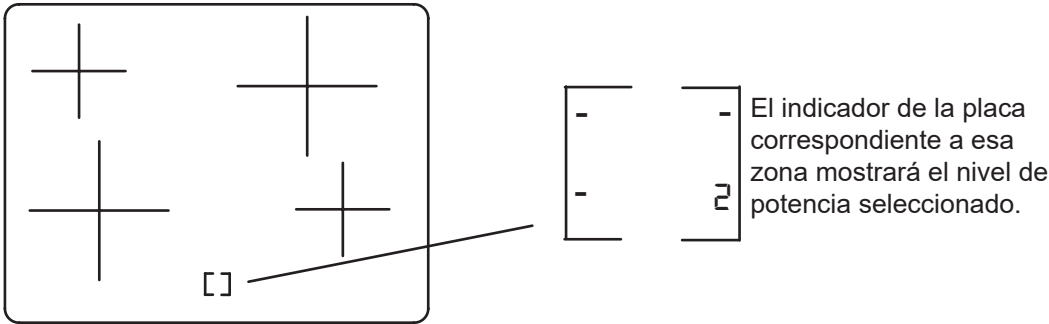
Cuando el horno esté en modo de espera, pulse el botón "Inicio" y manténgalo pulsado durante 3 segundos. El panel de control está bloqueado. Cuando se tocan otras teclas, el icono de bloqueo para niños de la pantalla parpadea y se oye simultáneamente un tono no válido. Cuando esté listo para utilizar el horno, pulse el botón "Inicio" y manténgalo pulsado durante 3 segundos para que se desbloquee el panel de control.

Mensaje de alarma de error:

Sensor de temperatura anormal: Err1
En cualquier estado, si el sensor de temperatura está abierto o en cortocircuito, el horno emitirá una alarma y mostrará Err1. En este caso, se puede cancelar.

USO DE LA ENCIMERA

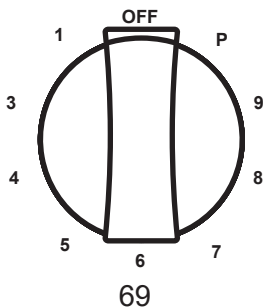
- 1. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Cómo saber si su sartén actual puede utilizarse para la cocina de inducción. Coloca un imán en el fondo de la sartén y presta atención si el imán se pega a la sartén. Si es así, la sartén es apta para inducción. Si el imán no se pega a la sartén, entonces la sartén NO es adecuada para la inducción. Nota: Una sartén que no sea de inducción, no funcionará en la cocina de inducción.
- 2. Seleccione la zona de calefacción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj.



Iconos y símbolos de indicadores:

Iconos y símbolos:	Función
H	"H" significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.
U	El quemador está activado pero no se utiliza
P	Boost activado
L O	Bloqueo del mando activado

- 3. Ajuste el nivel de potencia hacia arriba/abajo girando el mando de control en sentido horario/antihorario. Los niveles de potencia van del 1 al 9, así como los ajustes Boost (P). Puedes modificar el nivel de potencia en cualquier momento..



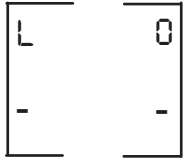
Instrucciones de uso (continuación)

Activación de la función Boost:

1. Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "P". La "P" se activará y aparecerá en el indicador. La función de refuerzo permanecerá activada durante 5 minutos, transcurridos los cuales la zona se ajustará automáticamente al nivel 9.
 2. Para cancelar la función de realce, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta "9".
- Nota: Puedes activar dos funciones de potencia máxima al mismo tiempo, excepto para el quemador trasero derecho (3700W).



Activación del bloqueo del mando: (Esta función funciona en el mando izquierdo)

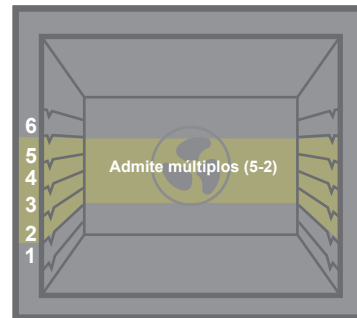
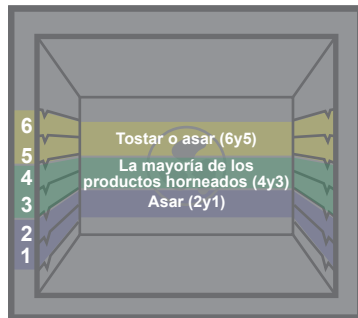


(véase ej:1)

1. Para activar el bloqueo de control, primero asegúrese de que TODAS las perillas estén en la posición "APAGADO". A continuación, gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj y manténgalo así durante 3 segundos. El indicador mostrará entonces "L O" (como se muestra en el ejemplo 1), lo que significa que el bloqueo de control ahora está activo. Ahora puede girar la perilla a cualquier posición sin preocuparse de que el quemador se encienda, ya que el bloqueo del control evita que esto suceda.
2. Para desactivar el bloqueo de mandos, deberá repetir la misma configuración del paso 1 hasta que aparezca la indicación "L O" desaparece.

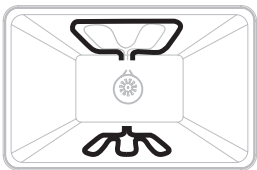
Precalentamiento

Al iniciar un ciclo de Horneado, Horneado por convección o Asado por convección, el horno comenzará a precalentarse después de pulsar Inicio. El horno tardará aproximadamente de 12 a 15 minutos en alcanzar los 177°C (350°F) con todas las rejillas provistas con su horno dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura programada para compensar el calor que se pierde al abrir la puerta del horno para colocar los alimentos en la rejilla. Esto garantiza que la cocción comenzará a la temperatura adecuada. No abra la puerta mientras el horno se es time té precalentando. Cuando el horno se haya calentado a la temperatura programada, sonará un tono. A continuación, puede abrir la puerta e introducir los alimentos en el horno.



MODOS DE HORNO

1. Hornear: • Utilice una rejilla cuando seleccione el modo hornear. • De vez en cuando, compruebe el horno para ver si



Hornear es cocinar con aire caliente. Se utilizan tanto los elementos superiores como los inferiores del horno. Siga las instrucciones de la receta o del alimento precocinado en cuanto a temperatura de horneado, tiempo y posición de la rejilla. El tiempo de horneado variará en función de la temperatura de los ingredientes y del tamaño, la forma y el acabado del utensilio de horneado. La temperatura puede ajustarse entre 77°C (170°F) y 260°C (500°F).

la comida está hecha. • Utilice utensilios de metal para hornear (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno. • Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con al menos 2,5 - 4 cm (1" - 1½") de espacio entre la bandeja y las paredes del horno. • Cuando utilice vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura en 15°C (25°F) con respecto a la temperatura recomendada. Utilice bandejas para hornear con o sin bordes o moldes de gelatina. • Las sartenes de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente se cocinarán más rápido y se dorarán más. Los recipientes aislantes alargan ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos. • No utilice papel de aluminio ni bandejas de aluminio desechables para forrar ninguna parte del horno. El papel de aluminio es un excelente aislante térmico y el calor quedará atrapado bajo él. Esto alterará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno. Puede forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y utilizarla en el estante inferior. • Evite utilizar la puerta

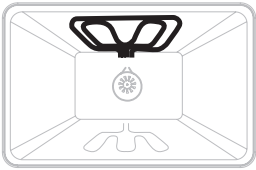
Instrucciones de uso (continuación)

abierta como estante para colocar cacerolas. • Consulte Resolución de problemas para obtener consejos sobre cómo solucionar problemas de horneado y asado.

Tabla de cocción Función Horno:

Alimentos	Posición de la estantería	Temp. °F (°C) (Horno precalentado)	Tiempo (Min)
Magdalenas	2	350(175)	19-22
Tarta Bunt	1	350(175)	40-45
Comida de ángel	1	350(175)	35-39
Tarta 2 cortezas, fresca, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas de fruta congelada de 9	2	375(190)	68-78
Galletas Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Galletas con pepitas de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pan de levadura 9 x 5	2	375(190)	18-22
Panecillos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Galletas	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fresca	2	425 (246)	15-18

2. Ase:



La parrilla utiliza calor radiante directo para cocinar los alimentos. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de forma irregular pueden cocinarse mejor a temperaturas más bajas. La temperatura se puede ajustar desde LO a 450°F (232°C) hasta HI a 550°F (288°C). *Consejos: La puerta del horno permanece cerrada durante el asado. Cuando inspeccione los alimentos, abra la puerta del horno no más de 5 cm.).*

- Para obtener los mejores resultados, utilice una sartén de asar de dos piezas con rejilla (no incluida). Está diseñado para drenar los jugos, lo que ayuda a evitar las salpicaduras y el humo.
- Para un correcto escurrido, no cubra la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la sartén puede forrarse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Cortar la grasa restante en los bordes para evitar que se enrosque.
- Seleccione HI Broil 550°F (288°C) para la mayor parte del asado. Seleccione LO Broil 450°F (232°C) para asar a baja temperatura alimentos que tardan más en cocinarse, como las aves, para evitar que se doren demasiado.
- Tire de la rejilla del horno hasta la posición de parada antes de girar o retirar los alimentos. Utilice pinzas para dar la vuelta a los alimentos y evitar la pérdida de jugos. Puede que no sea necesario dar la vuelta a cortes muy finos de pescado, aves o carne.
- Después de asar, retire la sartén del horno al sacar los alimentos. Si se deja en el horno caliente, los excrementos se cuecen en la bandeja, lo que dificulta su limpieza.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla de la bandeja de asar y, a continuación, colóquelos en el centro de la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y ajuste el mando.

NOTA: Si utilizó Cook Time o Delay Start para ajustar un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Instrucciones de uso (continuación)

Alimentación y grosor	Posición de la estantería	Ajuste del grill. °F (°C)	Nivel de Cocción	LADO 1 Tiempo (Min)	LADO 2 Tiempo (Min)
CARNE DE VACUNO					
Filete (3/4"-1")	5	550 (290)	-Medio raro -Medio -Bien hecho	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburguesas (3/4"-1")	4	550 (290)	-Medio -Bien hecho	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
AVES DE CORRAL					
Pechuga (con hueso)	4	450 (235)	Bien hecho	(10 - 12)	(8 - 10)
Muslo (muy bien hecho)	4	550 (290)	Bien hecho	(28 - 30)	(13 - 15)
CARNE DE CERDO					
Chuletas de cerdo (1")	5	550 (290)	Bien hecho	(7- 9)	(5 - 7)
Salchichas frescas	5	550 (290)	Bien hecho	(5 - 7)	(3 - 5)
Loncha de jamón (½")	5	550 (290)	Bien hecho	(4 - 6)	(3 - 5)
MARISCO					
Filetes de pescado, 1" con mantequilla	4	450 (235)	Bien hecho	(10 - 14)	No gire
CORDERO					
Chuletas (1")	5	550 (290)	-Medio raro -Medio -Bien hecho	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
PAN					
Pan de ajo, rebanadas de 1	4 3	550 (290)		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

3. Caliente / Prueba:

	El modo Caliente mantiene los alimentos cocinados calientes a la temperatura de servicio. La temperatura para "caliente" puede ajustarse entre 60°C (140°F) y 99°C (210°F). La temperatura de "prueba" puede ajustarse entre 27°C (80°F) y 49°C (120°F). <i>CONSEJOS: Los alimentos deben estar a temperatura de servicio antes de introducirlos en el horno caliente. Los alimentos pueden mantenerse hasta 1 hora; sin embargo, los panes y los guisos pueden secarse demasiado si se dejan en el horno durante la función Calentar. Para obtener mejores resultados, cubra los alimentos.</i>
--	--



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje los alimentos en el horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos. Hacerlo puede provocar intoxicaciones alimentarias o enfermedades.

IMPORTANTE: Los alimentos deben estar a temperatura de servicio antes de introducirlos en el horno caliente. Los alimentos pueden mantenerse hasta 1 hora; sin embargo, los panes y los guisos pueden secarse demasiado si se dejan en el horno durante la función Calentar. Para obtener mejores resultados, cubra los alimentos.

Caliente:

1. Pulse "WARM/PROOF" en el panel del controlador. "WARM" aparecerá en la pantalla.
2. Presione "START", si desea calentar los alimentos a 170°F (78°C) O ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico, y luego presione START. La temperatura puede ajustarse entre 60 °C (140 °F) y 99 °C (210 °F).
NOTA tiene la opción de establecer un tiempo de cocción
3. Pulse CANCELAR cuando haya terminado y retire los alimentos del horno.

Instrucciones de uso (continuación)

Prueba:

¿Qué es una prueba? La fermentación es un término utilizado en panadería para describir el proceso por el que se deja subir la masa de levadura antes de hornearla. El ajuste "Prueba" del horno proporciona una temperatura cálida diseñada específicamente para crear un entorno ideal para que la levadura suba durante el proceso de fermentación. Este ajuste ayuda a mantener una temperatura constante y controlada, garantizando unas condiciones óptimas para que la levadura fermente y la masa suba eficazmente.

Antes de la fermentación, coloque la masa en un bol ligeramente engrasado y cúbrala holgadamente con papel encerado untado con manteca. Colocar en la segunda rejilla desde abajo y cerrar la puerta del horno.

1. Pulse "WARM/PROOF" y manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que aparezca "CALIENTE" en la pantalla cambie a "PROOF".
2. Presione START, si desea Proof dough at 100°F (38°C) O ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico, y luego presione START. La temperatura puede ajustarse entre 27 °C (80 °F) y 49 °C (120 °F). **NOTA** tiene la opción de establecer un tiempo de cocción
3. Deje que la masa suba hasta que casi duplique su tamaño, comprobando después de 20-25 minutos. El tiempo de fermentación puede variar en función del tipo y la cantidad de masa.
4. Pulse CANCELAR cuando haya terminado.
5. Antes de la segunda fermentación, dé forma a la masa, colóquela en el molde o moldes y cúbrala holgadamente con film transparente, untado con spray de cocina. Siga los mismos pasos de colocación y control anteriores. Antes de hornear, retire el envoltorio de plástico.

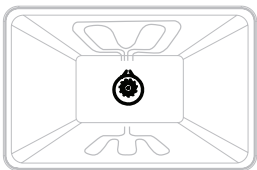
MODOS DE CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el ventilador hace circular el aire caliente por todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a acelerar la cocción al penetrar en las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cocinan de forma más uniforme, dorando y crujendo las superficies exteriores y sellando la humedad interior. Cuando el horno se ajusta a la función de Convección, el elemento de anillo, los elementos de hornear y asar, y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el ventilador se apagará inmediatamente y la(s) resistencia(s) se apagará(n) al cabo de 30 segundos. Una vez cerrada la puerta, la(s) resistencia(s) se encenderá(n) automáticamente.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante cualquier modo de convección. Cuando el horno funciona en modo convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta. El ventilador de convección puede funcionar en modo de no convección durante el tiempo de precalentamiento.

1. Horneado por convección:



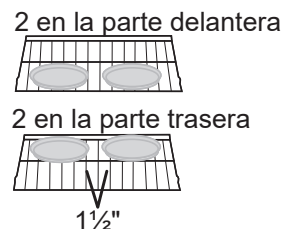
En comparación con el modo BAKE, Convection Bake añade el uso de ventilador(es) de convección para hacer circular el aire caliente. Por lo tanto, tanto la temperatura como el tiempo de cocción pueden reducirse ligeramente.

Consejos: Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25°F.

- Utilice el horneado por convección para hornear en una o varias rejillas. Reduzca la temperatura de horneado de la receta estándar en 25 °F (15 °C).
- Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados, en cacerolas de poca altura para aprovechar la circulación de aire forzado. Utilice sartenes de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Puede utilizarse vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca la temperatura otros 15°C (25°F) si utiliza platos de cristal resistentes al calor, para una reducción total de 30°C (50°F).
- Pueden utilizarse sartenes de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos pueden dorarse más rápido si se utiliza un recipiente de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas viene determinado por la altura de los alimentos a cocinar.

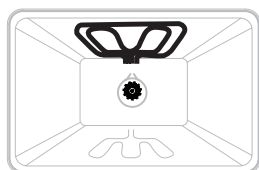
Instrucciones de uso (continuación)

- Los productos horneados, en su mayoría, se cocinan muy bien en convección. No intente convertir recetas como flanes, quiches, tarta de calabaza o tartas de queso, que no se benefician del proceso de calentamiento por convección. Utilice el modo de horneado normal para estos alimentos.
- La cocción en varias rejillas para comidas al horno se realiza en las posiciones de rejilla 1, 2, 3, 4, 5 y 6. Todas las posiciones pueden utilizarse para galletas, bizcochos y aperitivos.
 - horneado en 2 rejillas: Utilice las posiciones 1 y 3.
 - horneado en 3 rejillas: Utilice las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 y 5.
- Cuando hornee cuatro capas de bizcocho al mismo tiempo, alterne los moldes para que uno no esté directamente encima de otro. Para obtener mejores resultados, coloque los pasteles en la parte delantera de la rejilla superior y en la parte trasera de la rejilla inferior. Deje un espacio de aire de 2,5 a 4 cm alrededor de las cacerolas.



Alimentos	Posición de la estantería	Temp. °F (°C) (Horno precalentado)	Tiempo (Min)
Magdalenas	2	350(175)	19-22
Tarta Bunt	1	350(175)	40-45
Comida de ángel	1	350(175)	35-39
Tarta 2 cortezas, fresca, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas de fruta congelada de 9	2	375(190)	68-78
Galletas Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Galletas con pepitas de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pan de levadura 9 x 5	2	375(190)	18-22
Panecillos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Galletas	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fresca	2	425 (246)	15-18

2. Asar por convección:

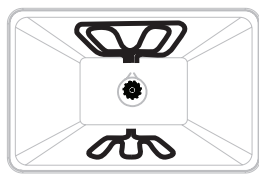


Convection Broil añade el uso de ventilador(es) de convección para hacer circular el aire caliente. Coloque la rejilla en el centro de la cavidad para facilitar la cocción nocturna.

- Coloque la rejilla en la posición necesaria antes de encender el horno.
- Utilice el modo Convection Broil con la puerta del horno cerrada.
- Cuando ase por convección, introduzca su temperatura normal de asado.
- No precalentar el horno.
- Utilice la bandeja de asar de 2 piezas.
- Dar la vuelta a la carne a mitad de cocción. Consulte la tabla de asado por convección.
- Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de forma irregular pueden cocinarse mejor a temperaturas más bajas.

Instrucciones de uso (continuación)

3. Asado por convección:



Quando ase por convección, cambie a la temperatura de asado normal. El tiempo de asado debe ser un 15-30% inferior al de la cocción convencional. No es necesario precalentar el horno para el Asado por convección.

- No precalentar para el Asado por Convección.
- Asar en una cazuela baja sin tapar.
- Al asar pollos enteros o pavos, colocar las alas detrás de la espalda y atar sin apretar las patas con hilo de cocina.
- Utilice la bandeja de asar de 2 piezas para asar sin tapar.
- Utilice la sonda o un termómetro de carne para determinar el punto de cocción interno.
- Compruebe dos veces la temperatura interna de la carne o las aves introduciendo el termómetro para carne en otra posición.
- Puede ser necesario cubrir las aves grandes con papel de aluminio (y asarlas en la sartén) durante una parte del tiempo de asado para evitar que se doren demasiado.
- La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves de corral es de 165°F (75°C).
- Después de sacar la comida del horno, cúbrala ligeramente con papel de aluminio durante 10 a 15 minutos
- 15 minutos antes de trincar si es necesario para aumentar la temperatura final del alimento entre 5° y 10° F (3° y 6° C).

Alimentación y grosor	Peso (Lb)	Temp. horno . °F (°C)	Posición de la estantería	Tiempo (Min. Por Lb)	Interno Temp. °F (°C)
CARNE DE VACUNO					
Asado de costilla -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Rib Eye asado (deshuesado) -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Cuadril, Ojo, Punta, Solomillo (deshuesado) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Solomillo asado -	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Medio crudo
CARNE DE CERDO					
Lomo asado (deshuesado o con hueso) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) medio
Hombro -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) medio
AVES DE CORRAL					
Pollo entero-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Pavo, no relleno -	12 - 15	325 (160)	1	10-14	-180 (82)
	16 - 20	325 (160)	1	9-11	-180 (82)
	21 - 25	325 (160)	1	6 - 11	-180 (82)
Pechuga de pavo -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)

Instrucciones de uso (continuación)

Alimentación y grosor	Peso (Lb)	Temp. horno . °F (°C)	Posición de la estantería	Tiempo (Min. Por Lb)	Interno Temp. °F (°C)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)
CORDERO					
Media Pierna -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medio -170 (77) pozo
Pierna entera -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medio -170 (77) pozo

* La temperatura interna determina el nivel de cocción, por lo que es importante comprobar la temperatura interna de la carne con un termómetro para carne o un termómetro de lectura instantánea.

CONVERSIÓN POR CONVECCIÓN:

Cuando utilice una Receta de Convección, introduzca su temperatura y tiempo de cocción normales. El modo de conversión de convección ajustará la temperatura y el tiempo para obtener unos resultados de cocción perfectos.

IMPORTANTE:

- La puerta del horno debe estar cerrada antes de seleccionar un modo de horno de Conversión de Convección.
- El ajuste del Tiempo de Cocción es necesario para un modo de horno de Conversión de Convección. Si no se ha ajustado el tiempo de cocción, el mando le pedirá que ajuste el tiempo de cocción. Ver "Tiempo de cocción" **NOTA:** Al final del tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "Cocción Completa".

PRODUCTOS HORNEADOS:

1. Pulse BAKED GOODS entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. **NOTA:** La temperatura puede ajustarse entre 77°C (170°F) y 260°C (500°F).
3. Pulse START. en la pantalla aparecerá "Programar tiempo de cocción".
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. "Pulse START" aparecerá en la pantalla. **NOTA:** Si se desea una hora de inicio retrasada, pulse HORA DE INICIO y, a continuación, pulse el teclado numérico para introducir la hora de inicio deseada. "Pulse START" aparecerá en la pantalla. Ajustar Tiempo de Cocción es obligatorio para el modo de horno Conversión Convección. Si no se ajustó el Tiempo de Cocción, el control le pedirá que "Ajuste el Tiempo de Cocción"
5. Pulse START. El horno empieza a precalentarse. Una vez alcanzada la temperatura programada, sonará un tono. **NOTA:** Si la receta requiere que los alimentos se cocinen en un horno precalentado, añada 15 minutos al Tiempo de cocción para dar tiempo a que el horno se precaliente. Una vez que el horno se haya calentado a la temperatura programada y suene la señal acústica, introduzca los alimentos en el horno.
6. Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "Cocción Completa".

CARNES:

IMPORTANTE: No es necesario precalentar el horno para la conversión de convección opción CARNE.

1. Pulse MEATS entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. **NOTA:** La temperatura puede ajustarse entre 77°C (170°F) y 288°C (550°F).
3. Pulse START. en la pantalla aparecerá "Programar tiempo de cocción".
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. "Pulse START" aparecerá en la pantalla. **NOTA:** Ajustar el Tiempo de Cocción es obligatorio para el modo de horno de Conversión a Convección.
5. Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "Cocción Completa".

OTROS ALIMENTOS

1. Pulse OTROS ALIMENTOS entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. **NOTA:** La temperatura puede ajustarse entre 77°C (170°F) y 288°C (550°F).
3. Pulse START. en la pantalla aparecerá "Programar tiempo de cocción".
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. "Pulse START" aparecerá en la pantalla.

Instrucciones de uso (continuación)

NOTA: Si se desea una hora de inicio diferida, pulse START TIME y, a continuación, pulse el para introducir la hora del día a la que desea que se encienda el horno. "Pulse START" aparecerá en la pantalla. Ajustar Tiempo de Cocción es obligatorio para el modo de horno Conversión Convección. Si no se ha ajustado el tiempo de cocción, el mando le pedirá que ajuste el tiempo de cocción.

- Una vez pulsado START, el horno comienza a precalentarse. Una vez alcanzada la temperatura programada, sonará un tono. **NOTA:** Si la receta requiere que los alimentos se cocinen en un horno precalentado, añada 15 minutos al Tiempo de cocción para dar tiempo a que el horno se precaliente. Una vez que el horno se haya calentado a la temperatura programada y suene la señal acústica, introduzca los alimentos en el horno.
- Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "Cocción Completa".

AirFry:

El preajuste está configurado para funcionar a una temperatura de 420°F (216°C) durante 22 minutos. Sin embargo, tiene la opción de ajustar manualmente la temperatura y el tiempo antes de empezar. Una vez que haya ajustado la temperatura deseada, la función "Temporizador" iniciará la cuenta atrás en cuanto la temperatura alcance el valor ajustado.

NOTA: Añadir una bandeja recoge gotas debajo de la cesta de freír cuando se fríe al aire es una buena práctica para recoger cualquier exceso de aceite o goteo que pueda producirse durante el proceso de cocción. Esto puede ayudar a evitar cualquier suciedad o humo causado por los goteos y facilitar el proceso de limpieza.

Cuidado de la gama

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los mandos están apagados y de que el horno y la placa de cocción están fríos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza. Se recomienda utilizar primero jabón, agua y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE PORCELÁNICO:

Los derrames de alimentos que contengan ácidos, como el vinagre y el tomate, deben limpiarse en cuanto se enfríe todo el aparato. Estos derrames pueden afectar al acabado.

Método de limpieza:

Limpiacristales, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie suavemente alrededor de la placa de modelo y número de serie, ya que el fregado puede eliminar los números.

EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE:

NOTA: No utilice estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema abrillantadora para encimeras, estropajos de lana de acero, paños arenosos o algunas toallas de papel. Pueden producirse daños, incluso con un uso único o limitado. Frotar en dirección del grano para evitar dañarlo.

Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiusos: Aclare bien con agua limpia y seque con un paño suave que no suelte pelusa. Limpiador y abrillantador de acero inoxidable Vinagre para manchas de agua dura

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO:

Método de limpieza:

Limpiacristales y toallitas de papel o estropajo de plástico no abrasivo: Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel.

VITROCERÁMICA

IMPORTANTE: Para evitar dañar la placa de cocción, no utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos en polvo, lejía con cloro, antioxidantes ni amoníaco. Materiales para limpiar la vitrocerámica: el limpiador de vitrocerámica, el rascador de vitrocerámica y las almohadillas de limpieza de vitrocerámica están disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles.

Para limpiar la vitrocerámica:

1. Retire los restos de comida con una rasqueta.

- Para obtener los mejores resultados, utilice el rascador de encimera mientras la encimera esté todavía caliente, pero no caliente al tacto.
- Se recomienda usar un guante de cocina mientras se raspa la encimera caliente.
- Sujete el rascador de la placa de cocción en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal y rasque los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar los residuos.
- Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de proceder al paso 2.

Cuidado de la gama (continuación)

2. Aplique unas gotas del tamaño de una moneda de diez centavos de limpiador de encimeras en las zonas afectadas.
- Frote el limpiador de encimera sobre la superficie de la encimera con un estropajo de nylon o similar. Se necesita algo de presión para eliminar las manchas difíciles.
 - Deje que el limpiador se seque hasta formar una neblina blanca antes de proceder al paso 3.

3. Lustre con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

MANCHAS DE SARTENES CON FONDO DE ALUMINIO:

Método de limpieza:

Un paño humedecido en vinagre.

MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Tire de los mandos en línea recta hacia fuera del panel de control para extraerlos.
- Cuando sustituya los mandos, asegúrese de que están girados a la posición de apagado.

Método de limpieza:

Agua y jabón o lavavajillas:

NOTA: No utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores para hornos. No empapar los pomos.

PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

Limpiacristales y paño suave o esponja: Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños arenosos ni toallitas de papel. Pueden producirse daños.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, por lo que pueden producirse manchas, grabados, picaduras o tenues manchas blancas.

Método de limpieza:

Detergente suave y agua tibia.

NOTA: No utilice limpiadores de hornos

REJILLAS PARA HORNOS

Método de limpieza:

Almohadilla de lana de acero

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO



ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

- No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- De lo contrario, pueden producirse quemaduras.

El ciclo de autolimpieza utiliza temperaturas muy altas, quemando la suciedad hasta convertirla en cenizas pulverulentas.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los humos puede provocar la muerte de ciertas aves. Traslade siempre las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

NOTAS:

- Autolimpie el horno antes de que se ensucie mucho. La suciedad intensa requiere más tiempo de limpieza y más humo.

Cuidado de la gama (continuación)

- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar el calor, los olores y el humo.
- No limpie, frote, dañe ni mueva la junta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado.
- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de utilizar la función Autolimpieza. Si la cavidad de su horno está a más de 170°F (77°C), "Enfriamiento del Horno" aparecerá en la pantalla y el ciclo de Autolimpieza no se activará hasta que se enfríe.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza. En algunos modelos, los elementos de superficie no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.
- Cuando aparece "LOCK" en la pantalla, la puerta del horno no puede abrirse. Para evitar daños en la puerta, no fuerce su apertura cuando aparezca "LOCK".

Prepare el horno:

- Retire del horno la bandeja de asar, la batería de cocina y la bandeja de hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura.
- Retire las rejillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección "Limpieza general" para obtener más información.
- Retire el papel de aluminio del horno porque puede quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y el área de 3,8 cm (1½") alrededor del marco interior de la cavidad del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza para eliminar la suciedad. No deje que el agua, limpiador, etc., entren en las ranuras del marco de la puerta. Utilice un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Limpie la tierra suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Pueden producirse manchas, grabados, picaduras o tenues manchas blancas. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.

Para autolimpieza:

NOTA: Sin embargo, el tiempo de Limpieza puede ser ajustado. Los tiempos de limpieza sugeridos son:

2 Horas - Suelo ligero

3.0 Horas - Suelo medio

3.5 Horas - Suelo pesado.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Toque repetidamente el icono "Autolimpieza" para alternar entre las opciones de duración de la autolimpieza.
NOTA: La puerta del horno se bloqueará.
3. "Fin" aparecerá en la pantalla y la puerta del horno se desbloqueará.

Abra la puerta del horno. Una vez que el horno se haya enfriado completamente, retire las cenizas con un paño húmedo.

NOTA: Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado completamente.

REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

Cuidado de la gama (continuación)

Para el uso normal del horno, no es necesario quitar la puerta del horno. Sin embargo, si fuera necesario quitarla, siga las instrucciones de esta sección.

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

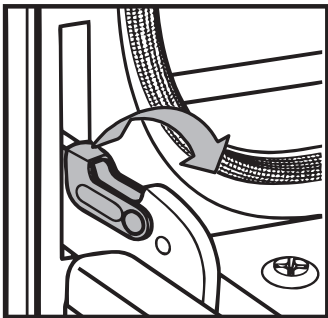
Para un uso normal del horno, no es necesario retirar la puerta del horno. No obstante, si fuera necesario desmontar la puerta, siga las instrucciones de esta sección.

IMPORTANTE:

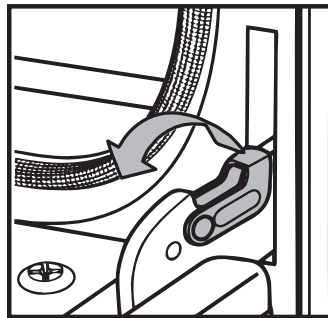
- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación del horno se haya desconectado antes de retirar la puerta.
- La puerta del horno es pesada y frágil, y el frontal de la puerta es de cristal. Para evitar la rotura del cristal de la puerta del horno, utilice ambas manos y agarre sólo los laterales de la puerta del horno para retirarla.
- Asegúrese de que ambas palancas están bien colocadas antes de desmontar la puerta.

Para quitar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Levante el pestillo de la bisagra de cada lado.

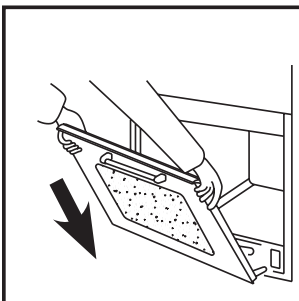


Bisagra izquierda

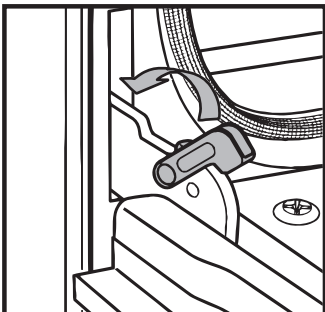


Bisagra derecha

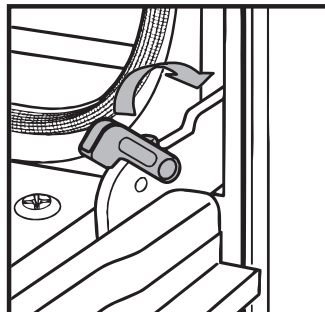
3. Cierre la puerta del horno hasta el tope.
4. Mientras sujeta ambos bordes exteriores de la puerta del horno, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla mientras tira de la parte inferior de la puerta para sacarla de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.



Volver a colocar la puerta del horno: 1. Inserte ambos brazos de suspensión en los receptores de las bisagras del marco de la puerta. 2. Abra lentamente la puerta del horno y sentirá cómo se encaja en su sitio. 3. Vuelva a colocar los pestillos de las bisagras en la posición de bloqueo.



Bisagra izquierda



Derecha bisagra

4. Compruebe que la puerta se abre y se cierra libremente. Si no es así, repita la operación de retirar y volver a colocar la puerta del horno.

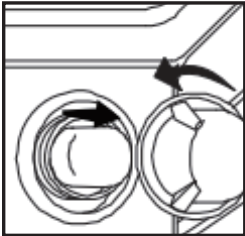


ADVERTENCIA

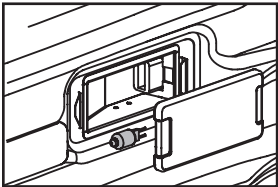


- Peligro de descarga eléctrica
- Asegúrese de que el horno y las luces están fríos y de que se ha desconectado la alimentación del horno antes de sustituir la(s) bombilla(s).
- Las lentes deben estar colocadas cuando se utilice el horno. Las lentes sirven para proteger la bombilla de la rotura.
- Las lentes son de cristal. Manipular con cuidado para evitar roturas.
- De lo contrario, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

- **SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO** La luz del horno es una bombilla estándar de 25 vatios (G9).
IMPORTANTE: Antes de sustituir la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los mandos apagados. 1. Desconecta la alimentación. 2. Retire la cubierta de la bombilla tirando de ella hacia fuera de la abertura.



3. Retire la bombilla fundida del casquillo. **NOTA:** Para evitar daños o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con los dedos desnudos. Utilice guantes o un pañuelo de papel para cambiar la bombilla.



4. Sustituya la bombilla y, a continuación, vuelva a colocar la tapa de la bombilla.
5. Vuelva a conectar la alimentación.

Solución de problemas

Con cualquier ajuste del horno pueden producirse malos resultados por muchas razones distintas a un mal funcionamiento del horno. Compruebe en el siguiente cuadro las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de repostería afectan directamente a los resultados del horneado, la mejor solución puede ser sustituir los viejos utensilios de repostería que se han oscurecido y deformado con el paso del tiempo y el uso.

Solución de problemas (continuación)

Cuestiones de panadería	Causas
Los alimentos se doran de forma desigual	• Horno no precalentado • Papel de aluminio en la rejilla o en el fondo del horno • Utensilio de repostería demasiado grande para la receta • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
Comida demasiado marrón en el fondo	• Horno no precalentado • Utilizar cacerolas de cristal, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la estantería • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
La comida está seca o ha encogido en exceso	• Horno no precalentado • Utilizar cacerolas de cristal, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la estantería • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos se cuecen o asan demasiado despacio	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Puerta del horno abierta con frecuencia • Tamaño de la sartén demasiado grande
Las tartaletas no se doran por debajo o la corteza está blanda	• Tiempo de cocción insuficiente • Utilizar sartenes de acero brillante • Posición incorrecta de la estantería • La temperatura del horno es demasiado baja
Pasteles pálidos, planos y no se pueden hacer por dentro	• Temperatura del horno demasiado baja • Tiempo de cocción incorrecto • Tarta probada demasiado pronto • Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia • El tamaño de la sartén puede ser demasiado grande
Tortas altas en el centro con grieta en la parte superior	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno • Posición incorrecta de la estantería • Tamaño de la sartén demasiado pequeño
Bordes de la masa demasiado dorados	• Temperatura del horno demasiado alta • Bordes de la corteza demasiado finos

• PLACA DE COCCIÓN

Cuestiones de panadería	Posibles causas	Soluciones
Las resistencias y los mandos no funcionan.	Se ha fundido el fusible o se ha disparado el disyuntor. No hay electricidad en la placa de cocción.	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema persiste, llama a un electricista. Haz que un electricista compruebe el suministro eléctrico.
Las resistencias no calientan correctamente.	Se utilizan utensilios de cocina inadecuados.	Seleccione los utensilios de cocina adecuados. Ver "Utensilios de cocina". Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
Los elementos calefactores se apagan incluso cuando están al máximo.	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores desconectan temporalmente los elementos por sobrepasar la temperatura máxima admisible	Esta es una condición normal de funcionamiento, especialmente durante las operaciones de calentamiento rápido. El elemento se volverá a encender automáticamente cuando se haya enfriado lo suficiente.
La superficie de vitrocerámica es transparente o parece de color rojo.	Bajo una luz directa o intensa, a veces podrá ver a través del cristal y dentro del chasis debido a su calidad transparente. También puede notar un tinte rojo en estas condiciones	Son propiedades normales de los paneles de vidrio cerámico negro.

Solución de problemas (continuación)

- HORNO

Cuestiones de panadería	Posibles causas	Soluciones
El horno no calienta	No hay corriente en el horno	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema persiste, llama a un electricista.
	El control del horno no está encendido	Asegúrese de que la temperatura del horno
	La puerta del horno no está cerrada	Cierra la puerta del horno. Las resistencias se apagan al abrir la puerta y permanecen apagadas hasta que se cierra la puerta del horno.
El horno no cocina uniformemente	No utilizar la bandeja o la rejilla del horno correctas	Consulte las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de las rejillas. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo Convention Bake.
La pantalla del horno permanece apagada.	Interrupción del suministro eléctrico	Desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Vuelva a conectar el disyuntor. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
Los controles de modo y temperatura del horno no se pueden ajustar.	La puerta del horno está abierta.	Cierra la puerta del horno. Los controles de modo y temperatura del horno no pueden ajustarse si la puerta del horno está abierta.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el horno	Los componentes electrónicos aún no se han enfriado lo suficiente	El ventilador se apagará automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente
La luz del horno no funciona correctamente	Bombilla suelta o fundida.	Vuelva a insertar o sustituir la bombilla. Tocar la bombilla con los dedos puede hacer que se queme.
La luz del horno permanece encendida	La puerta no se cierra completamente	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o si el interruptor de la puerta está roto.
No se puede quitar la tapa del objetivo	Acumulación de suciedad alrededor de la tapa del objetivo.	Limpie la zona de la tapa del objetivo con una toalla limpia y seca antes de intentar retirar la tapa del objetivo.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	No hay corriente en el horno	Compruebe el disyuntor o la caja de fusibles de tu casa. Asegúrese de que el horno recibe la corriente eléctrica adecuada.
Humedad excesiva		Cuando utilice el modo hornear, precaliente primero el horno. Convection Bake y Convection Roast eliminarán cualquier humedad en el horno.
Fichas de porcelana	El interior de porcelana se golpea con las rejillas del horno	Al retirar y volver a colocar las rejillas del horno, inclínalas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que se astille la porcelana.

Garantía

Qué cubre esta garantía limitada:

La cobertura de la Garantía proporcionada por Forno Appliances en esta declaración se aplica exclusivamente al electrodoméstico Forno original ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un concesionario/distribuidor/minorista Forno autorizado, comprado e instalado en Estados Unidos o Canadá, y que siempre ha permanecido dentro del país de compra original (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de la garantía se activa en la fecha de la compra original al por menor del Producto y tiene una duración de dos (2) años. La cobertura de la garantía no es transferible. En caso de sustitución de piezas o de todo el producto, el Producto de sustitución (o las piezas) asumirá el resto de la Garantía original activada con el documento original de compra al por menor. Esta Garantía no se extenderá con respecto a dicha sustitución. Forno Appliances reparará o sustituirá cualquier componente o pieza que falle o resulte defectuoso debido a los materiales o a la mano de obra en un plazo de 2 años a partir de la fecha de la compra original al por menor y en condiciones de uso residencial ordinario y no comercial. La reparación o sustitución será gratuita, incluida la mano de obra a tarifas estándar y los gastos de envío. El Comprador es responsable de hacer que el Producto sea razonablemente accesible para el servicio. El servicio de reparación debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado Forno durante el horario normal de trabajo.

Importante

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno en cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios prestados, no superará en ningún caso el valor de los bienes o servicios o parte de los mismos que haya dado lugar a la reclamación.

garantía cosmética de 30 días

El Comprador debe inspeccionar el producto en el momento de la entrega. Forno garantiza que el Producto está libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de la compra original al por menor del Producto.

Esta cobertura incluye:

- Manchas de pintura
- Fichas
- Defectos macroscópicos de acabado

La garantía cosmética NO cubre:

- Problemas derivados de un transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo: abolladuras, estructuras o componentes rotos, alabeados o deformados, componentes de cristal agrietados o dañados de cualquier otra forma);
- Ligeras variaciones de color en los componentes pintados/esmaltados;
- Diferencias causadas por iluminación natural o

artificial, ubicación u otros factores análogos; > manchas/corrosión/descoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales; > costes de mano de obra, exposición, suelo, existencias B, aparatos "tal cual" y unidades de demostración.

Cómo recibir el servicio

Para recibir los servicios de garantía, el Comprador debe ponerse en contacto con el departamento de Asistencia de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio necesarios. Será necesario que un representante del servicio de atención al cliente resuelva el problema antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitará el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra original al por menor.

Exclusiones de la garantía: Lo que no está cubierto.

- Uso del Producto en cualquier aplicación comercial no residencial.
- Utilización del Producto para fines distintos de los previstos.
- Servicios de reparación prestados por cualquier persona que no sea una agencia de Servicio Autorizado Forno.
- Daños o servicios de reparación para corregir servicios prestados por terceros no autorizados o el uso de piezas no autorizadas.
- Instalación no conforme con los códigos locales/ estatales/de ciudad/condado contra incendios, códigos eléctricos, códigos de gas, códigos de fontanería, códigos de construcción, leyes o reglamentos.
- Defectos o daños debidos a un almacenamiento inadecuado del Producto.
- Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o procedentes de expositores. > Llamadas de servicio o reparaciones para corregir una instalación incorrecta del Producto y/o accesorios relacionados.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico para conectar, convertir o reparar de otro modo el cableado eléctrico y/o la tubería de gas con el fin de utilizar correctamente el producto.
- Sustitución de piezas/llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del Producto.
- Sustitución de piezas o llamadas al servicio técnico para corregir problemas derivados de un uso del producto distinto del normal y habitual para uso residencial.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico debido al desgaste de componentes como juntas, pomos, soportes de cacerolas, estantes, cestas para cubiertos, botones, pantallas táctiles, encimeras de vitrocerámica rayadas o rotas.
- Sustitución de piezas/reclamaciones de servicio por falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, incluidos, entre otros: acumulación de residuos, manchas, arañazos, decoloración, corrosión.
- Defectos y daños derivados de accidentes,

alteraciones, uso indebido, abuso o instalación incorrecta.

- Defectos y daños derivados del transporte, la logística y la manipulación del producto. La inspección del producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, se debe notificar al concesionario vendedor/empresa de transporte cualquier problema derivado de la manipulación, el transporte y la logística.
- Defectos y daños derivados de fuerzas externas ajenas al control de Forno Appliances, incluidos, entre otros, el viento, la lluvia, la arena, los incendios, las inundaciones, los corrimientos de tierra, las temperaturas bajo cero, la humedad excesiva o la exposición prolongada a la humedad, las subidas de tensión, los rayos, los fallos estructurales en torno al aparato y otras causas de fuerza mayor.
- Productos cuyo número de serie ha sido alterado/dañado/manipulado. En ningún caso se considerará a Forno responsable de los daños causados a la propiedad circundante, incluidos muebles, armarios, suelos, paneles y otras estructuras que rodeen al Producto. Forno no se hace responsable del Producto si éste se encuentra en una zona remota o en una zona en la que no se disponga razonablemente de técnicos formados y certificados. El Comprador deberá correr con los gastos de transporte y entrega del Producto al Centro de Servicio Autorizado más cercano o con los gastos adicionales de desplazamiento de un técnico formado y certificado

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, NI GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO QUE SE APLICARÁN DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA EXPRESA INDICADOS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, EMPRESA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, DEL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, DE LAS COMIDAS, DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, DE LOS GASTOS DE VIAJE U HOTEL, DE LOS GASTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, DE LOS GASTOS DE REMODELACIÓN/CONSTRUCCIÓN QUE EXCEDAN DE LOS DAÑOS DIRECTOS CAUSADOS INNEGABLEMENTE DE FORMA EXCLUSIVA POR FORNO O DE CUALQUIER OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓN, E INCLUSO SI FORNO HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. NI LA RECUPERACIÓN DE NINGÚN TIPO CONTRA FORNO PODRÁ SER SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y CAUSANTE DEL DAÑO ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES AL COMPRADOR Y A LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y A OTROS Y A SU PROPIEDAD QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.



Customer Support: Call 1-866-231-8893 or email: info@forno.ca