

User guide

Freestanding range

Guide d'utilisation

Cuiseur indépendant

OR48DDPWGX model

US CA



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSON COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING: IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- ✓ **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- ✓ Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non-domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non-domestic environment i.e. a semi-commercial, commercial or communal environment.

Dear Customer,

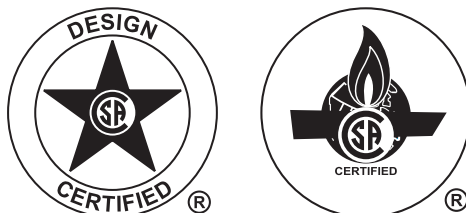
Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.



IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW

- ✓ Before beginning, please read these instructions completely and carefully.
- ✓ Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- ✓ Please observe all local and national codes and ordinances.
- ✓ Please ensure that this product is properly grounded.
- ✓ The electrical plug should always be accessible.
- ✓ **The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.**

Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code ANSIZ223.1 - latest edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA70 - latest edition and/or local codes. IN CANADA: Installation must be in accordance with the current CAN/CGA-B149.1 National Gas Installation Code or CAN/CGA-B149.2, Propane Installation Code and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

INSTALLATION IN MANUFACTURED (MOBILE) HOME: The installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes where applicable.

INSTALLATION IN RECREATIONAL PARK TRAILERS: The installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.

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

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the national Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

**This range is supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before installing/using the appliance.**

THIS RANGE IS FOR RESIDENTIAL USE ONLY

USER INSTRUCTIONS

GENERAL INFORMATION



WARNING!!

1. This appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
2. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
3. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
4. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
5. Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
6. When removing appliance for cleaning and/or service;
 - A. Shut off gas at main supply.
 - B. Disconnect AC power supply.
 - C. Disconnect gas line to the inlet pipe.
 - D. Carefully remove the range by pulling outward.
CAUTION: Range is heavy; use care in handling.
7. **Electrical Requirement**

Electrical installation should comply with national and local codes.
8. **Air Supply and Ventilation**

The installer must refer to local/national codes.
9. **Gas Manifold Pressure**

Natural gas - 4.0" W.C.P.
LP/Propane - 11.0" W.C.P.
10. The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.
11. When installing or removing the range for service, a rolling lift jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation. Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or the internal coupling connectors.



WARNING!!

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

The range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-latest edition, in Canada Canadian Electrical Code. Installation should be made by a licensed electrician.

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

If an external electrical source is utilized, the installation must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the national Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

This appliance is equipped with a four-prong grounding plug (NEMA 14-50P) for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded socket. Do not under any circumstances cut or remove the fourth (ground) prong from the power plug.

REPLACEMENT PARTS


Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.

In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .

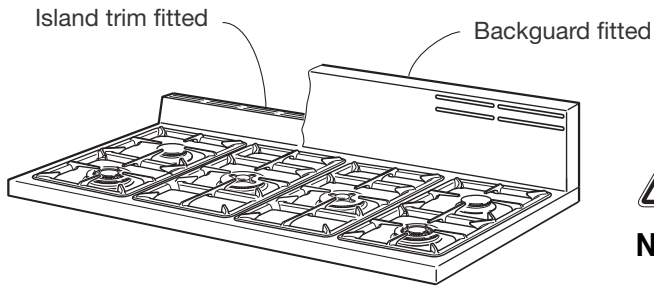
- ✓ Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- ✓ Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- ✓ After use, ensure that the knobs are in **OFF** position.
- ✓ Do not allow children or other incapable people to use the appliance without supervision.
- ✓ During and after use of the range, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- ✓ Keep children away from the range when it is in use.
- ✓ This range is supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before installing/using the appliance.
- ✓ **Fire risk!** Do not store flammable material in the ovens, and in the warming drawers.
- ✓ Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the range cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven doors.
- ✓ Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place shelves, grill-pan, pans or other cooking utensils on the base of the oven chamber.
- ✓ The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- ✓ To avoid any possible hazard, the appliance must be installed by qualified personnel only. Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the appliance, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.
- ✓ **Danger of burns!** The oven and cooking accessories may become very hot during operation. Make sure children are kept out of reach and warn them accordingly. To avoid burns use kitchen clothes and gloves when handling hot parts or utensils.
- ✓ Stand away from the range when opening oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- ✓ Never clean the range, ovens and warmer drawers with a high-pressure steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- ✓ This appliance is intended for use in your household. Never use the appliance for any other purpose!
- ✓ If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the doors and drawers before disposal to prevent entrapment.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ Never touch the appliance with wet hands or feet;
- ✓ Do not operate the appliance barefooted;
- ✓ Do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.



WARNING - VERY IMPORTANT NOTICE



Never obstruct the slots on the backguard / island trim.

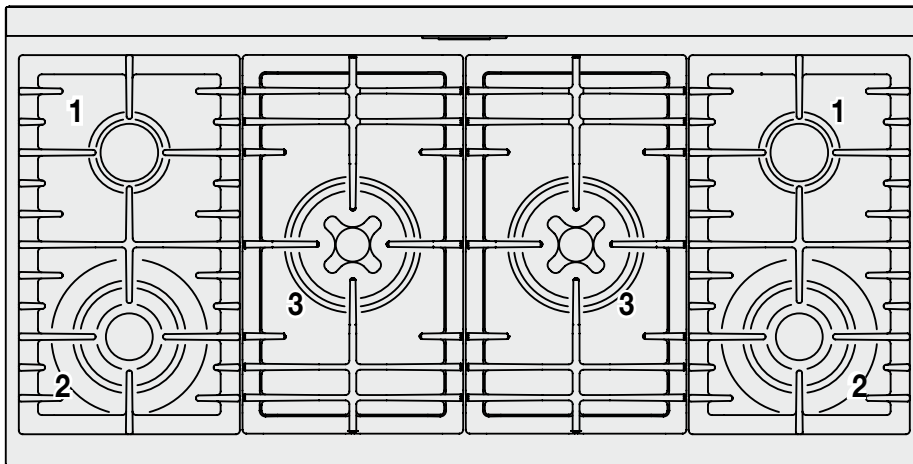


Fig. 1.1

COOKING HOB

1. Rapid burner (R) - 10000 BTU/hr
2. Triple-ring burner (TR) - 12000 BTU/hr-
3. Dual burner (D) - 16000 BTU/hr (Natural gas),
15000 BTU/hr (LP/Propane).

Note:

- The electric gas-lighting device is incorporated into the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated following national/local codes.

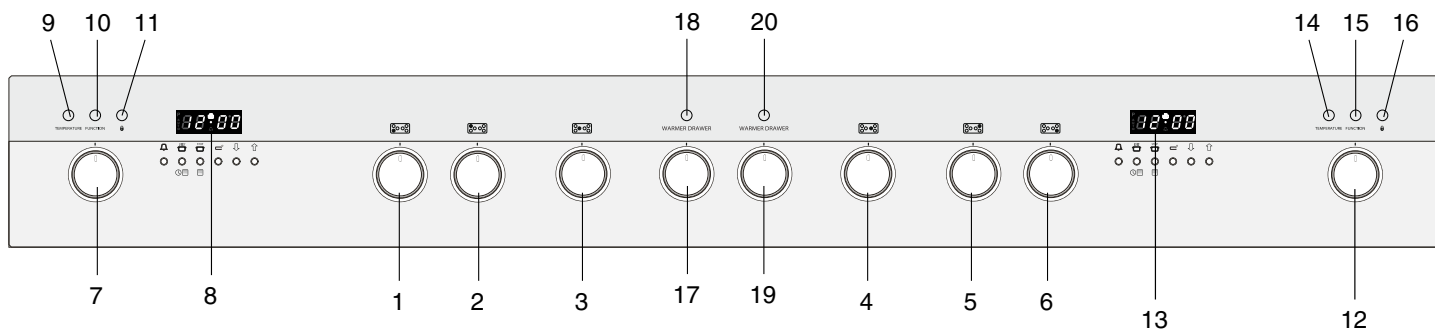


Fig. 1.2

CONTROLS DESCRIPTION

Gas cooking hob controls:

1. Front left burner (2) control knob
2. Rear left burner (1) control knob
3. Central left dual burner (3) control knob
4. Central right dual burner (3) control knob
5. Rear right burner (1) control knob
6. Front right burner (2) control knob

Left self cleaning oven controls:

7. Function selector control knob
8. Electronic programmer
9. Heating pilot light
10. Oven on pilot light
11. Door locked pilot light

Right self cleaning oven controls:

12. Function selector control knob
13. Electronic programmer
14. Heating pilot light
15. Oven on pilot light
16. Door locked pilot light

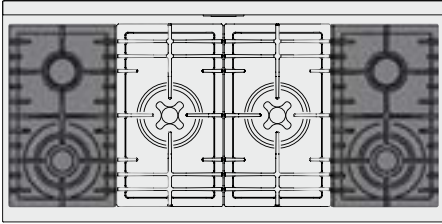
Left warming drawer controls:

17. Warming drawer control knob
18. Warming drawer on pilot light

Right warming drawer controls:

19. Warming drawer control knob
20. Warming drawer on pilot light

how to use the top burners



GAS BURNERS (Rapid and triple ring)

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.1) which control the valves.

Turning the knob so that the symbols printed on itself point to the symbol printed on the control panel achieves the following functions:

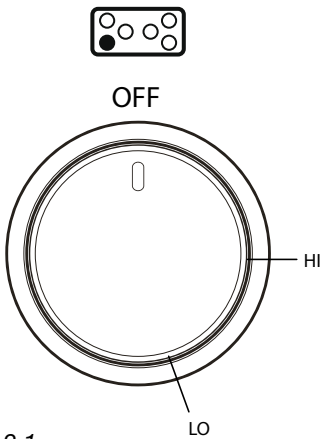


Fig. 2.1

Knob position	Function	RAPID burner	TRIPLE RING burner
OFF	closed valve		
HI	maximum rate		
LO	minimum rate		

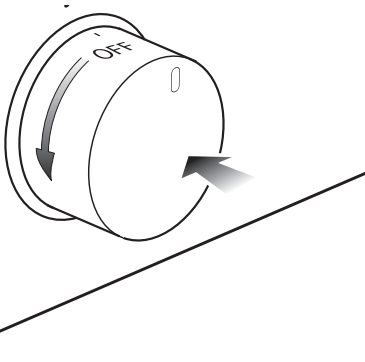


Fig. 2.2

The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows simmer warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the LO position.

Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and OFF positions.

N.B. When the range is not being used, set the gas knobs to their OFF positions and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH FLAME FAILURE SAFETY DEVICE (Rapid and triple ring)

In order to light the burner, you must:

- 1 – Push and turn the knob in an anti-clockwise direction up to the HI position (maximum rate), push in and hold the knob until the flame has been lit.
The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.
In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in HI position, try again with the knob in LO position.
If there is no mains electrical supply, bring a lighted match close to the burner.
- 2 – Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go the knob (safety device activation delay).
- 3 – Adjust the gas valve to the desired position.

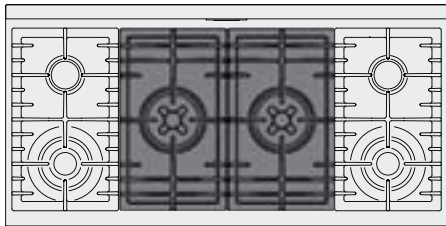
If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed OFF position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

Caution!

The range becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.



GAS BURNERS (Dual)

The Dual Burner is a very flexible burner which allows different regulations and optimal cooking.

It is composed by one inner and two outer crowns; the flame of the inner crown can be regulated separately from the flames of the outer crowns.

The Dual Burner can be used:

- as a small burner (flame produced only by the inner crown) which can be adjusted from the maximum ^{HI} to the minimum ^{SIM} position. Intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum opening positions, and never between the maximum opening and OFF position.
- as a high-power burner (all flames produced simultaneously by inner and outer crowns) which can be adjusted from the maximum ^{HI} to the minimum ^{LO} position.

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.3) which control the valves.

Turning the knob so that the symbols printed on itself point to the symbol printed on the control panel achieves the following functions:

To change from using the inner crown only to using both the inner and outer crowns together, press the control knob down before turning it. You have to do the same when going from using both crowns to using just the inner crown.

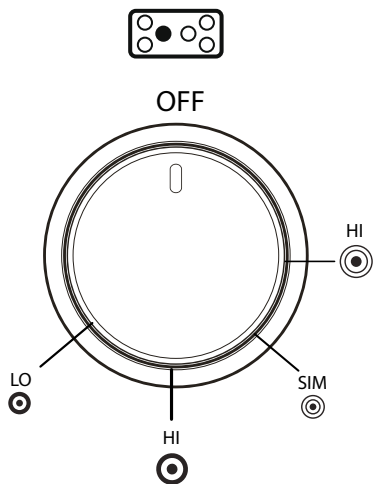


Fig. 2.3

Knob position	Function	DUAL burner
OFF	closed valve	
^{HI}	maximum rate of inner crown (only inner flame at the maximum)	
^{SIM}	minimum rate of inner crown (only inner flame at the minimum)	
^{HI}	maximum rate of inner + outer crowns (inside and outside flames in simultaneously at the maximum)	
^{LO}	minimum rate of inner + outer crowns (inside and outside flames in simultaneously at the minimum)	

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH FLAME FAILURE SAFETY DEVICE (Dual Burners)

In order to light the burner, you must:

- 1 – Push and turn the knob in an anti-clockwise direction up to the ^{HI} position (maximum rate of inner crown); push in and hold the knob until the flame has been lit.
The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.
In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in ^{HI} position, try again with the knob in ^{3M} position.
If there is no mains electrical supply connection, bring a lighted match close to the burner.
- 2 – Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go the knob (safety device activation delay).
- 3 – Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed position OFF, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

N.B. When the range is not being used, set the gas knobs to their OFF positions and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

CAUTION!

The range becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

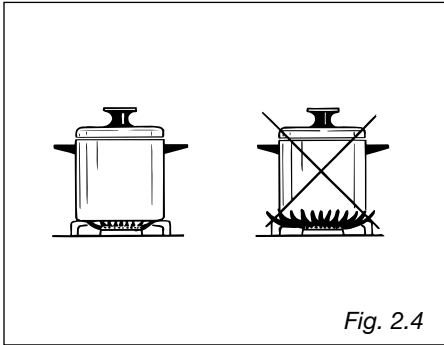


Fig. 2.4

CHOICE OF BURNER (fig. 2.4)

The symbols printed on the panel above the gas knobs indicate the correspondence between the knob and the burner.

The most suitable burner is to be chosen according to the diameter and volume capacity of the container to be warmed.

It is important that the diameter of the pots or pans suitably match the heating potential of the burners in order not to jeopardise the efficiency of the burners, bringing about a waste of gas fuel.

A small diameter pot or pan placed on a large burner does not necessarily mean that boiling conditions are reached quicker.

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE HOB BURNERS

BURNER	MINIMUM	MAXIMUM
Rapid	24 cm (9" 7/16)	26 cm (10" 3/16)
Triple-ring	26 cm (10" 3/16)	28 cm (11" 1/16)
Dual	26 cm (10" 3/16)	28 cm (11" 1/16)
Wok pans min 36 cm (14" 3/16) - max 40 cm (15" 3/4)		

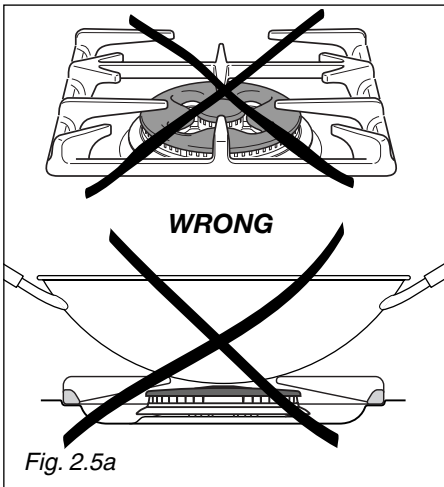


Fig. 2.5a

Do not use pans with concave or convex bases (apart from wok pans used with the special pan-support fitted)

CORRECT USE OF DUAL BURNERS (Fig.2.5a - 2.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the dual burner (Figs.2.5a - 2.5b).

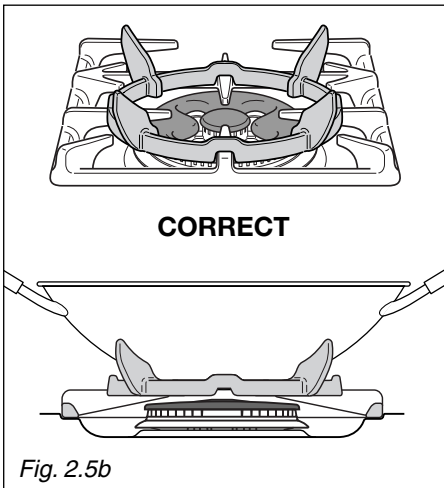


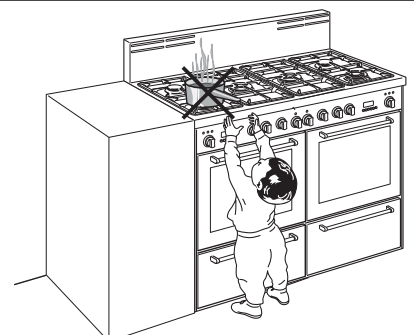
Fig. 2.5b

IMPORTANT:

The special grille for wok pans (fig. 2.5b) **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the dual burner.



Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.



GENERAL FEATURES

The warming drawer is fitted with an heating element (500 W) placed on the top.

The heating can be regulated from 86 °F (30 °C) (LO) to 248 °F (120 °C) (HI).

On the top part of the drawer a moisture selector is fitted. For correct use see the "MOISTURE SELECTOR" chapter.

USING THE WARMING DRAWER FOR THE FIRST TIME

- Switch on the warming drawer empty at maximum power (HI) for about 2 hours to remove traces of grease and smells from the components.
- When the warming drawer has cooled down and unplugging the range, clean the inside of the drawer with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry it perfectly.

WARNING: The drawer is hot during operation, use the handle.

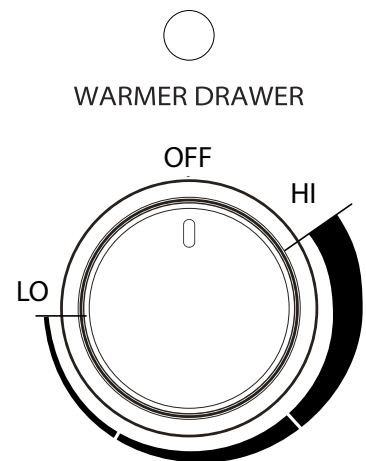


Fig. 3.1

TO USE THE WARMING DRAWER

- Push and turn the control knob to a temperature setting: (LO), (HI) or between (LO) and (HI) position.
- Slide the Moisture selector to a Moist or Dry position. Intermediate positions can be setted (fig. 3.2) (see the "MOISTURE SELECTOR" chapter).
- Allow time for the drawer to be preheated.
- Preheat with rack in place if using that arrangement.
- Preheat empty serving dish while preheating drawer.
- Add cooked, hot food in cooking utensil or to heat-safe serving dishes.
- Food may be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food.

WARNING:

The warming drawer is for keeping hot food hot. Never use it to warm or heat a room or to warming plates.

CAUTION: Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

CORRECT USE OF THE WARMING DRAWER

- The warming drawer will keep hot cooked foods at serving temperature.
- Always start with hot food.
- DO NOT use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.
- Use care when opening the drawer. Open door a crack and let hot air or steam escape before re-moving or replacing food.
- Do not place food in unopened containers in the drawer. Pressure could build up and cause container to burst.
- Do not touch the interior surface of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot heating element located upper the drawer.
- Do not use aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.
- Do not store flammable materials in the drawer.
- Do not use plastic containers. Do not use no heat resistant containers.
- Do not use the warming drawer as a storage drawer.

IMPORTANT:

During the self-cleaning cycle the warming drawers do not operate. If during self-cleaning cycle the warming drawer control knob has been turned ON return the knob to the OFF position. Otherwise at the end of the self-cleaning cycle and after having turned the oven selector control knob to the OFF position, the warming drawer will operates.

Knob position	°F	°C
LO	86	30
between LO and HI	from 87 to 247	from 31 to 119
HI	248	120

TEMPERATURE SELECTOR

The setting can be anywhere between LO and HI position.

WARNING LIGHT

The signal light is located above the control knob and turns "ON" when the warming is set. It stays on until the knob is turned back to the "OFF" position.

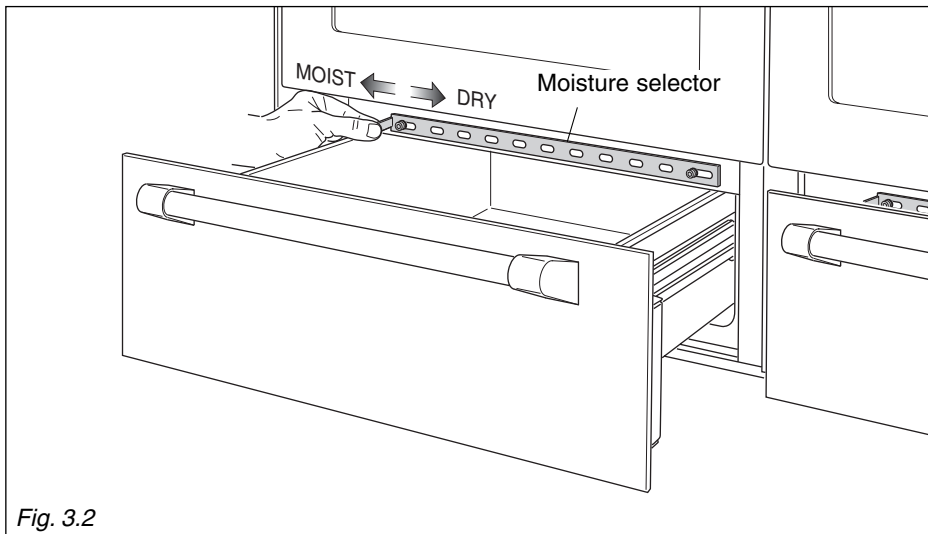


Fig. 3.2

MOISTURE SELECTOR (fig. 3.2)

MOIST position: Vents closed

DRY position: Vents opened

To keep foods moist, slide the moisture selector to the left. This closes the vents and the moisture remains inside the drawer.

In this setting condensation may occur around the inside edge of the drawer.

To keep foods crisp, slide the moisture selector to the right. This opens the vents and allows the moisture to escape. With the vents open, it is normal for moisture to collect on surfaces above the warming drawer.

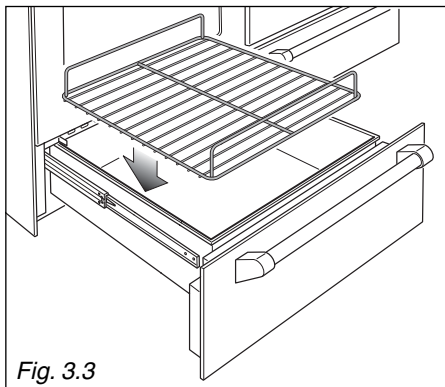


Fig. 3.3

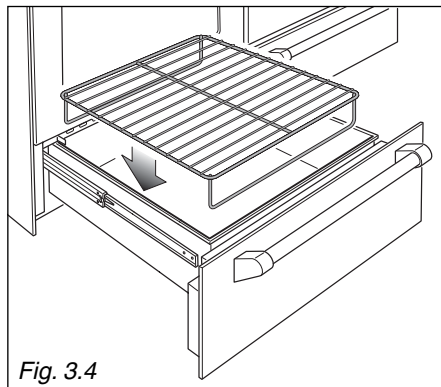


Fig. 3.4

REVERSIBLE RACK

The rack shall be positioned as per figures 3.3 and 3.4.

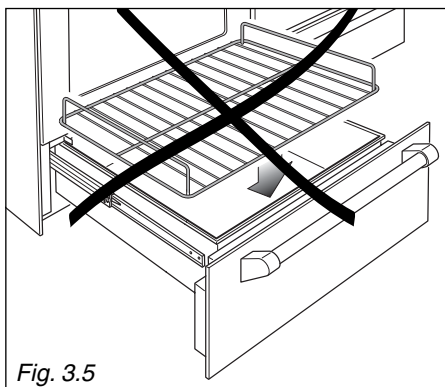


Fig. 3.5

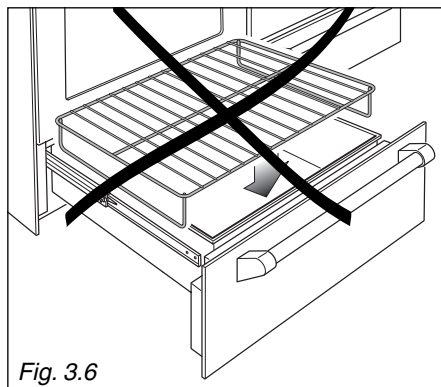


Fig. 3.6

GENERAL FEATURES

The ovens have special operating features.

Five different functions can be used to satisfy all cooking needs; it also has a self cleaning function which can clean the oven cavity at high temperature, a defrost function and an oven light function.

These functions are managed by an electronic programmer which keeps the temperature set constant by means of a probe inside the oven cavity.

The ovens have the following heating elements:

- Lower heating element (double) 500 + 1300 W
- Upper heating element 1000 W
- Grill heating element 2000 W
- Circular heating element 2200 W

USING THE OVENS FOR THE FIRST TIME

- Put in the shelf and the tray.
- Switch the oven on empty (on a cooking function – **NOT SELF CLEANING**) at maximum power for about 2 hours to remove traces of grease and smells from the components.
- When the oven has cooled down and unplugging the range, clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry it perfectly.

WARNING:

The door is hot during operation, use the handle.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the multifunction self cleaning oven takes place as follows:

- **by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- **by forced convection**
The heat produced by the circular element is distributed throughout the oven by the fan.
- **by radiation**
The heat is radiated by the infra red broil element.
- **by radiation and fan**
The radiated heat from the infra red broil element is distributed throughout the oven by the fan.
- **by double radiation and fan**
The fan distributes the heat radiated by the broil heating element and the upper heating element in the oven.
- **by ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.
- **by self cleaning**
The heat produced by the heating elements cleans the internal oven cavity removing all residue of grease.
THIS IS NOT A COOKING FUNCTION

NOTES ON OVEN WORKING

A cooling fan starts automatically when selecting a cooking or self cleaning mode. It stops when turning the selector knob to OFF or light or defrosting position and the inside oven cavity temperature drops below 100 °C (212 °F).

The purpose of this fan is to reduce the temperature inside/outside the appliance.

Note: The first time the oven is used or after a black-out the programmer must be started by pressing keys 2 and 3 simultaneously. See the chapter "How to use the electronic programmer".

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

VERY IMPORTANT
The oven shall be used always with the door closed.

NEVER USE THE RANGE WHEN ONE OVEN IS OPERATING IN SELF CLEANING MODE.

NEVER OPERATE BOTH OVENS OF THE RANGE IN SELF CLEANING MODE AT THE SAME TIME.

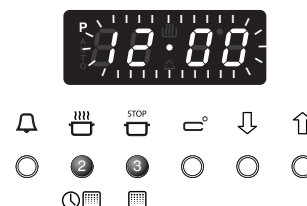
ALWAYS OPERATE OVENS IN SELF-CLEANING MODE ONE AT A TIME.

WHEN THE SELF CLEANING MODE HAS BEEN COMPLETED:

- do not operate immediately the other oven of the range in self cleaning mode: LET THE RANGE TO COOL DOWN.
- do not start immediately a new self cleaning cycle on the same oven: LET THE RANGE TO COOL DOWN.

IMPORTANT:
DURING THE SELF-CLEANING CYCLE THE WARMING DRAWERS DO NOT OPERATE.

If during self-cleaning cycle the warming drawer control knob has been turned ON return the knob to the OFF position. Otherwise at the end of the self-cleaning cycle and after having turned the oven selector control knob to the OFF position, the warming drawer will operate.



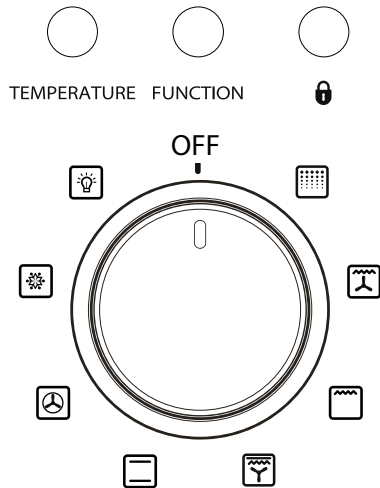
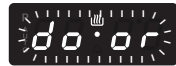


Fig. 4.1

SELECTING THE FUNCTIONS (fig. 4.1)

The cooking function is selected by turning the function selector knob and matching the mark with the symbol printed on the print.

Important: In all cooking functions the oven must always be used with the DOOR CLOSED.



If the door stays open “*door*” appears on the programmer display and after five minutes an audible warning sounds for 30 seconds and “*door*” flashes.

To silence the audible warning press any programmer pushbutton.

NOTE: The heating elements work even with the door open and this signal just indicates that energy is being wasted and the control panel/knobs are excessively heated.



OVEN LIGHT (this is not a cooking function)

On turning the knob to this position only the oven lamp lights up. The lamp is always on in all the cooking functions (not for the self cleaning).



DEFROSTING FROZEN FOODS (this is not a cooking function)

Only the fan and the oven lamp switch on. Defrosting takes place by fan, without heating. The electronic programmer shows **DEF**



Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 2.2 lbs (1 kg) requires about one hour. The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The circular element and the fan switch on. The heat from the back is diffused by fan convection. The temperature can be set between 120 °F (50 °C) and 480 °F (250 °C). On selecting this function the electronic programmer starts cooking with a pre-heating temperature set at 320 °F (180 °C). To vary the temperature see the “Setting the cooking” chapter.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements switch on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be set between 120-°F (50 °C) and 480 °F (250 °C). On selecting this function the electronic programmer starts cooking with a pre-heating temperature set at 350 °F (200 °C). To vary the temperature see the “Setting the cooking” chapter.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



VENTILATED COOKING WITH DOUBLE BROIL

The infrared element, the upper heating element and the fan switch on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan distributes it in the whole oven. The temperature can be set between 120 °F (50 °C) and 480 °F (250 °C).

On selecting this function the electronic programmer starts cooking with a pre-heating temperature set at 480 °F (240 °C).

To vary the temperature see the “SETTING THE COOKING” chapter.

For correct use see the “VENTILATED BROILING AND AU GRATIN” chapter.

Recommended for:

Meats which are to be cooked at a high temperature but which must remain tender. Fish remains more tender; turn it once during cooking.



BROILING

The infrared heating element switches on.

The heat is diffused by radiation. The temperature can be set between 120 °F (50 °C) and 480-°F (250 °C). On selecting this function the electronic programmer starts cooking with a pre-heating temperature set at 480 °F (210 °C).

To vary the temperature see the “SETTING THE COOKING” chapter.

For correct use see the “BROILING” chapter.

Recommended for:

Intense broiling action for cooking with the broiler; browning, crisping, “au gratin”, toasting, etc. For correct use see the “GRILLING” chapter.



VENTILATED BROILING

The infrared heating element and the fan switch on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan distributes it in the whole oven.

The temperature can be set between 120 °F (50 °C) and 480-°F (250 °C). On selecting this function the electronic programmer starts cooking with a pre-heating temperature set at 480 °F (220 °C). To vary the temperature see the “SETTING THE COOKING” chapter.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc. For correct use see the “VENTILATED BROILING AND AU GRATIN” chapter.



SELF CLEANING FUNCTION (this is not a cooking function)

IMPORTANT NOTES:

This is not a cooking function but is only used to clean the oven.

Before starting the self cleaning cycle:

- **Take all the accessories out of the oven (drip tray and shelves).**
- **Clean any traces of liquid which have overflowed.**
- **Close the oven door and make sure that it is closed properly.**

If there are cracks or flaws on the oven door glass (inside/outside) or if the gaskets are ruined or worn or if the door does not close perfectly, unplug the appliance and contact the Service Centre.

GENERAL INFORMATION

- In this function the residual cooking greases on the inside walls of the oven cavity are pulverised by the high temperature. The fumes produced during this process are filtered by a special catalyst in the upper part of the appliance.
- Smells and fumes produced during self cleaning are not a cause of alarm. Adequate ventilation should however be provided in the room where the range is installed, e.g. by opening a window.
- Do not wait for the oven to be very greasy before performing this cleaning. It should not be performed after every cooking, either, but only when the level of dirt justifies it (on average 1 – 2 times a month depending on oven use).
- For safety reasons (high temperature of the oven cavity), when the self cleaning starts the oven door is automatically locked by an electronic device (after about 30 seconds on the control panel the door locked pilot light lights up). The door can no longer be opened and is only unlocked at the end of the cleaning cycle or, stopping the cycle, when the oven cavity has cooled to a temperature lower than 570 °F (300 °C).
- When the self cleaning function starts an internal fan starts automatically to cool the oven walls. It only stops at the end of the cycle, when the oven cavity temperature has dropped below 212 °F (100 °C).
- The procedures for starting, stopping and completing the self cleaning cycle and dealing with any problems are described in the following chapters:
 - "How to start the self cleaning cycle"
 - "Problems on starting and during the self cleaning cycle"
 - "How to stop the self cleaning cycle"
 - "What to do when the self cleaning cycle has finished"
 - "Abnormal situations and/or operating problems"

CAUTION: During the self cleaning cycle the accessible parts may become hot. Keep children away.

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.

NEVER USE THE RANGE WHEN ONE OVEN IS OPERATING IN SELF CLEANING MODE.

NEVER OPERATE BOTH OVENS OF THE RANGE IN SELF CLEANING MODE AT THE SAME TIME.

ALWAYS OPERATE OVENS IN SELF-CLEANING MODE ONE AT A TIME.

WHEN THE SELF CLEANING MODE HAS BEEN COMPLETED:

- **do not operate immediately the other oven of the range in self cleaning mode: LET THE RANGE TO COOL DOWN.**
- **do not start immediately a new self cleaning cycle on the same oven: LET THE RANGE TO COOL DOWN.**

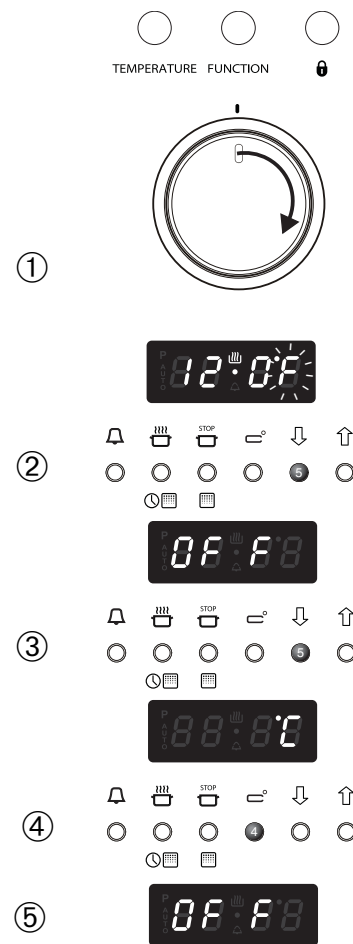
IMPORTANT:

DURING THE SELF-CLEANING CYCLE THE WARMING DRAWERS DO NOT OPERATE.

If during self-cleaning cycle the warming drawer control knob has been turned ON return the knob to the OFF position. Otherwise at the end of the self-cleaning cycle and after having turned the oven selector control knob to the OFF position, the warming drawer will operate.

SELECTING °F/°C ON THE DISPLAY

1. Turn the oven selector knob to a cooking function (i.e. BAKE).
2. Press key 5 on the programmer to reduce the temperature until you reach the minimum value (120 °F/50 °C).
3. With °F/°C flashing on the display press key 5 again (if °F/°C is not flashing press key 4 before pressing key 5) until OFF appears on the display.
4. Keep key 4 pressed for about 3/5 seconds until the display changes from °C to °F or vice versa. During selection °C or °F is flashing.
5. When OFF appears again on the display turn the selector knob to OFF position; the selection to °C or °F has been completed.



SETTING THE COOKING (ONLY FOR THE COOKING FUNCTIONS)

The temperature set is shown on the electronic programmer display and can be varied, with 5 °F (5 °C) intervals, by means of the programmer keys. During the cooking the oven temperature (°F or °C) is measured by a sensor inside the cavity and is shown on the programmer display until setted temperature is reached. If setted temperature is less than inside oven temperature, the display shows the setted temperature.

1. SELECTING THE COOKING FUNCTION

Turn the selector knob to the cooking function required

The pre-set temperature appears on the programmer display. °F or °C flashes on the display for 3 seconds. The heating elements start cooking immediately.

2. SETTING THE COOKING TEMPERATURE

The temperature can be changed when °F or °C is flashing on the display

2a. If °F or °C is not flashing press key 4 of the programmer.

2b. Press key 6 to increase the temperature or key 5 to reduce it.

The maximum temperature which can be set is 480 °F (250 °C) while the minimum temperature is 120 °F (50 °C).

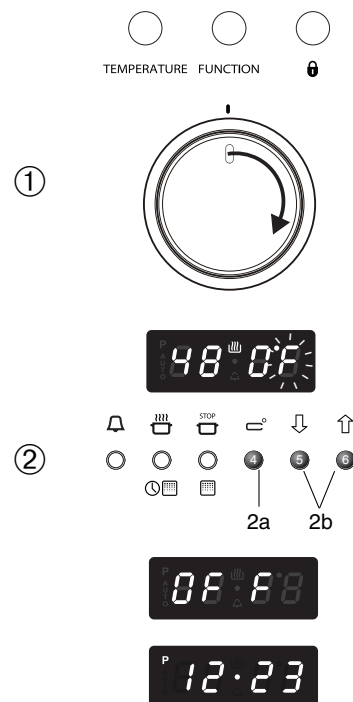
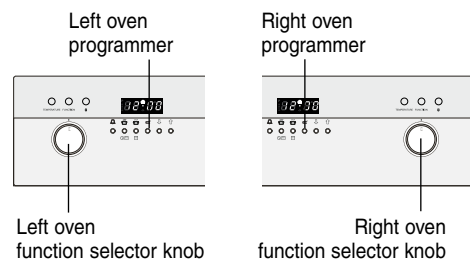
Note: When °F or °C becomes steady the value shown on the display indicates the oven cavity temperature until setted temperature is reached. If setted temperature is less than inside oven temperature, the display shows the setted temperature.

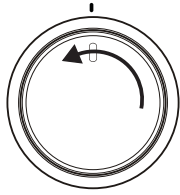
Caution: If a temperature below the minimum value (120 °F or 50 °C) is set the system switches off automatically and **OFF** appears.

In this case repeat the procedure from point 2.

3. SWITCHING OFF

Turn the selector knob to position **OFF** (oven OFF). The programmer display shows the time.

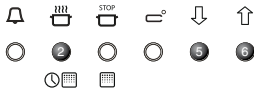




②



③




④



⑤

HOW TO START THE SELF CLEANING CYCLE

Important: the self cleaning cycle must only be performed with the oven empty; so, before starting the cycle take all the accessories (shelves, drip tray, ...) out of the oven cavity and dry any traces of overflowed liquid. Do not use any degreasing products (e.g. degreasing sprays, detergents, etc.).

1. **Close the oven door** (if it is open or not closed properly the self cleaning cycle will not start).
2. **Turn the oven selector knob to the self cleaning position** ; **P0•00** appears on the electronic programmer display with the letter **P** flashing.
3. **Press pushbutton 3 on the programmer** to start the cycle.
This combined confirmation operation offers greater safety when there are children; in fact turning the knob to the self cleaning function has no effect if key 3 of the programmer is not then pressed.
 - **P1•30** (self cleaning time, 1 hour and 30 minutes) appears and the door is locked after about 30 seconds;
 - On the control panel the door locked pilot light lights up to indicate that the door is locked.
4. To increase the self cleaning cycle time (max 5 hours) press key 2 of the programmer then key 6. To go backwards to the minimum of 1 hour and 30 minutes press key 2 then key 5.
 - During the setting **AUTO** flashes and **P** disappears.
5. The self cleaning cycle starts immediately and is completed in the programmed time.
 - Throughout the self cleaning cycle the programmer displays the time (hours and minutes) remaining until the cycle is finished.

VERY IMPORTANT:

The self cleaning cycle only starts with the oven door closed. If the door is open or not closed properly the oven CANNOT perform the self cleaning cycle; electronic safety devices prevent the self cleaning cycle from starting.

PROBLEMS ON STARTING AND DURING THE SELF CLEANING



1. Steady door

The function selector has been turned to the self cleaning position with the oven door open or not perfectly closed. Or the door has been opened before the cycle has been started with confirmation from key 3

What to do:

Close the door and repeat previous cycle.

- If after 5 minutes the door has not been closed **door flashes and an audible signal sounds for 30"**.

What to do:

Close the door, press any programmer key to silence the audible signal and repeat the operations to start the cycle.



2. door with AUTO flashing

The oven door has been opened after the self cleaning cycle has started (before locking the door). The self cleaning cycle is zeroed.

What to do:

1. Close the door. **P0•00** appears on the electronic programmer display with the letter **P** and **AUTO** flashing.
2. Turn the function selector to **OFF** and repeat the operations to start the cycle.

- If after 5 minutes the door has not been closed **door flashes and an audible signal sounds for 30"**.

What to do:

Close the door, press any programmer key to silence the audible signal and repeat the operations to start the cycle.



3. F0.00 with AUTO flashing

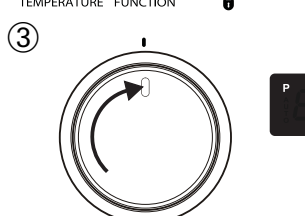
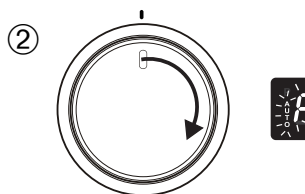
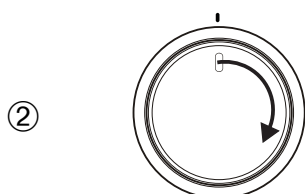
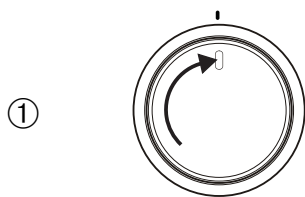
The self cleaning cycle has been stopped and then started again when it was quite a way through. The message is displayed after about 10 minutes and the self cleaning cycle is zeroed.

What to do:

1. Put the switch to **OFF**.
2. Wait for at least 15 minutes.
3. Repeat the operations to start the self cleaning cycle.
4. If after several attempts the message continues contact the Service Centre.

Caution: It is advisable not to stop the self cleaning cycle and then start it again when it is quite a way through.





HOW TO STOP THE SELF CLEANING CYCLE

1. Turn the function selector to **OFF** (oven OFF)

- **If the oven cavity temperature is higher than 570 °F (300 °C)**

- 1a. The time of day appears steadily on the programmer display.
- 1b. When the oven cavity temperature drops below 570 °F (300 °C):
 - **OFF** appears on the programmer display again
 - the door locked pilot light goes out
 - the door unlocks and can be opened

- **If the oven cavity temperature is lower than 570 °F**

- 1c. The time appears on the programmer display
- 1d. After a technical time:
 - the door locked pilot light goes out
 - the door unlocks and can be opened

IMPORTANT: Wait for the oven to cool down completely before starting a cooking function.

ACCIDENTAL INTERRUPTION OF THE SELF CLEANING CYCLE

2. The function selector has been turned to any cooking function

- **If the oven cavity temperature is higher than 570 °F (300 °C)**

- 2a. The time of day appears steadily on the programmer display.
- 2b. When the oven cavity temperature drops below 570 °F (300 °C):
 - **OFF** appears on the programmer display
 - when door locked pilot light goes out (after some minutes) the door unlocks and can be opened
- 2c. To reset normal conditions turn the function selector to **OFF** (oven OFF). The time appears on the programmer display.

- **If the oven cavity temperature is lower than 570 °F (300 °C)**

- 2d. Pre-set temperature of the selected function appears on the programmer display.
- 2e. After a technical time:
 - the door locked pilot light goes out
 - the door unlocks and can be opened
- 2f. To reset normal conditions turn the function selector to **OFF** (oven OFF). The time appears on the programmer display.

IMPORTANT: Wait for the oven to cool down completely before starting a cooking function.

WHAT TO DO WHEN THE SELF CLEANING CYCLE HAS FINISHED

1. **P0.00** with **AUTO** flashing.

Wait for the oven to cool down and the door to unlock.

The self cleaning cycle has finished. **P0.00** will remain until the door is unlocked. The door remains locked until the cavity temperature has dropped below 570 °F (300°C).

2. The door locked light goes out (when the temperature has dropped below 570 °F - 300 °C).

AUTO and the letter **P** flash.

The door is unlocked and can be opened.

3. Turn the function selector knob to **OFF** (oven OFF).

The time appears on the programmer display.

4. Wait for the oven to cool down completely.

5. Remove the pulverised dirt.

Open the oven door and remove the residue of pulverised dirt inside the oven with a damp cloth.

IMPORTANT: Before switching the oven on again in any function wait for the appliance to cool down completely.

ABNORMAL SITUATIONS AND/OR OPERATION PROBLEMS

during cooking or the self cleaning cycle.

1. 30 F0 or 30 F1 appear during the cooking or self cleaning cycle

Oven temperature sensor broken or not working properly. The cooling fan stays on and if the self cleaning cycle is in progress the door remains locked.

What to do:

1. Turn the oven function selector to **OFF** (oven OFF). A 30 minute countdown will start. If the selector is turned and then returned to **OFF** the count will start again from 30.
2. Wait for the countdown to finish.
The fan switches off and the door, if locked, unlocks.
3. Disconnect the range from the mains and contact the After-Sales Service Centre because the oven can no longer be used.

Caution: If the function selector is not turned to **OFF** (oven OFF), the cooling fan will continue to work and the oven door, if locked, remains locked.



2. F0.00 appears during the self cleaning cycle

This indicates a temperature sensor measurement error during the self cleaning cycle. This may be due to the self cleaning cycle being stopped and started again when it was quite a way through.

What to do:

1. Turn the oven selector knob to **OFF** (oven OFF).
2. Wait for at least **15 minutes** before repeating the operations to start the self cleaning cycle.
3. If the message is still given after several attempts call the After-Sales Service.



3. Display OFF - Oven not working properly.

What to do:

1. Turn the function selector to **OFF** (oven OFF)
2. Wait for the oven to cool down completely so that the door opens
3. Switch the range off for a few seconds.

If after this procedure the display is still off:

4. Disconnect the range from the mains.
5. Call the Service Centre. The range must not be used.





WARNING!!


**KEEP ATTENTION
MOST IMPORTANT**

It is advisable to handle the oven accessories using oven gloves.

COOKING ADVICE


STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Turn the switch to position .
- Set the thermostat knob to position 350 °F (175 °C) and preheat the oven.
- Fill the grill pan with hot water.
- Set the jars into the grill pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 260 °F (130 °C).

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Turn the switch to position  and set the temperature to 300 °F (150 °C).


Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- the pre-set temperature should be maintained
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.


COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME

The MULTIFUNCTION oven at positions  of the function selector can cook various different foods at the same time. Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 70-80 °F (20-25 °C) between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

VENTILATED BROILING AND “AU GRATIN”

Broiling may be done by selecting  or  with the function selector knob, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the temperature if a temperature different from the pre-set one is required.

Introduce the food to be cooked, positioning the grill pan as close to the infra-red element as possible.

Close the door and let the oven operate until broiling is done.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Broiling with the oven door closed.

Important: Use always suitable protective gloves when inserting/removing the broiling pan from the oven (see next page).

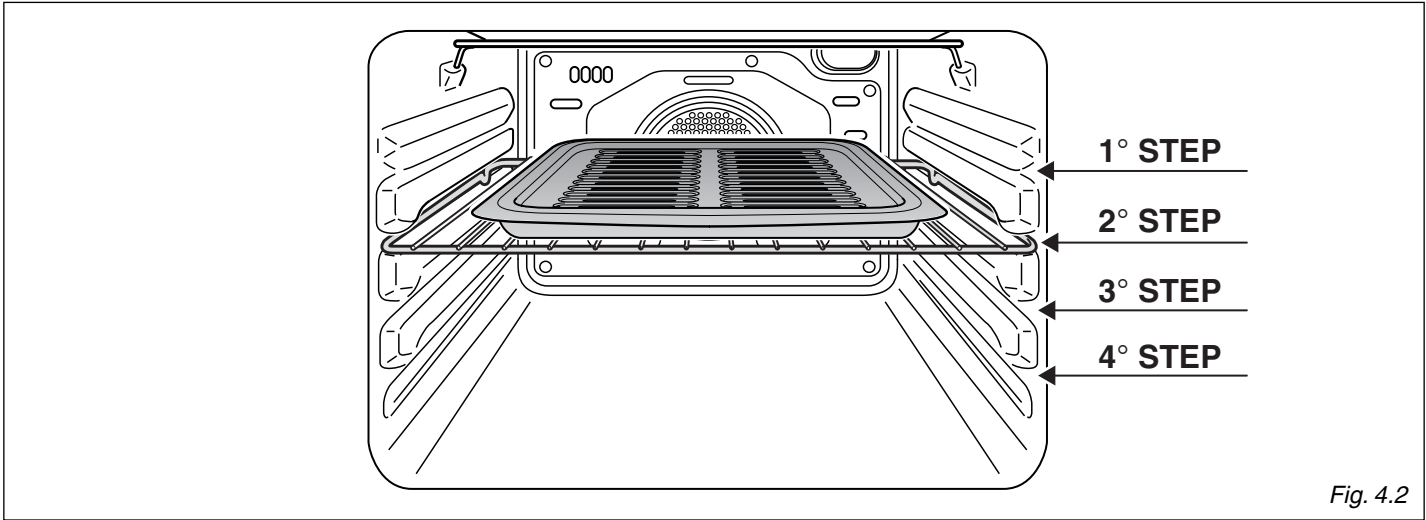


Fig. 4.2

BROILING

Very important: the broil element must always be used with the oven door closed.

- Position the shelf on the first or second level from the top (fig. 4.2).
- Turn on the broil element, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door closed.
- Place the food to be cooked above the broiler tray.
- Introduce the broiler tray (fig. 4.3) in the oven. The broiler tray should be placed above the shelf and it should be centered with the broil element (fig. 4.2).

Do not broil without using the broiling pan.

Important: Use always suitable protective gloves when inserting/removing the broiling pan, shelves, pans or other cooking utensils from the oven.

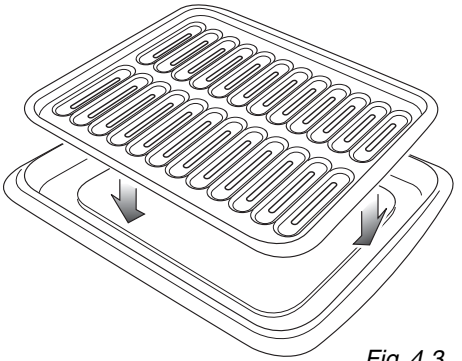


Fig. 4.3

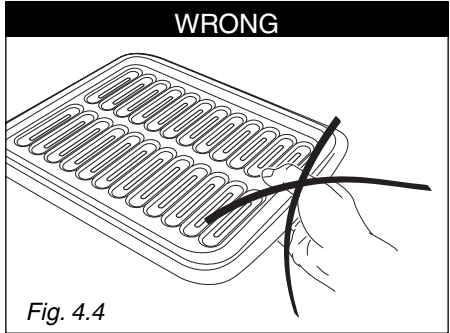


Fig. 4.4

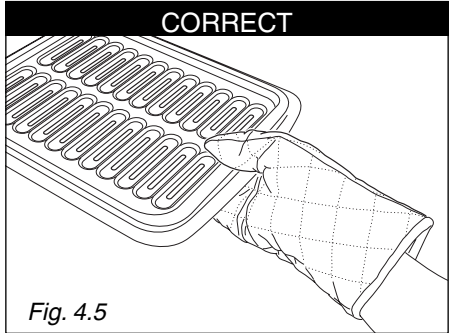


Fig. 4.5

- The electronic programmer is a device which groups together the following functions:
- 12 hours clock with illuminated display (P on the display for PM time indication).
 - Timer (up to 23 hours and 59 minutes).
 - Program for semi-automatic oven cooking.
 - Program for automatic oven cooking.
 - Management of the cooking functions. The programmer can manage setting the temperature in the various cooking functions.
 - Management of the self cleaning function.

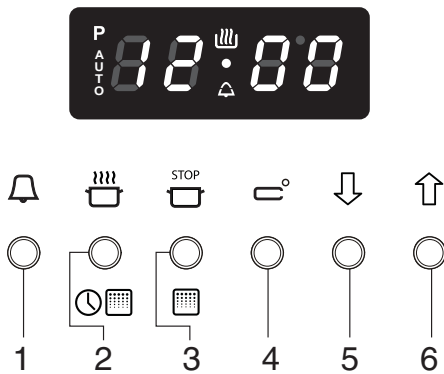


Fig. 5.1

Description of the pushbuttons:

- Timer (1)
- Cooking time or self cleaning time (2)
- End of cooking time or allowance to start self cleaning cycle (3)
- Setting oven temperature (4)
- Countdown of the figures of all the functions or of the temperature to be set-(5)
- Advance of the figures of all the functions or of the temperature to be set (6).

Description of the light symbols:

- AUTO** Indicates that a program has been set
- Indicates that the heating elements are working
- Indicates that the timer is working
- P** Indicates PM time

ON SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME OR AFTER A BLACK-OUT

After the appliance has been connected to the mains or after there has been a black-out the programmer must be activated so that it can work.

12:00 flashes on the display.

1. Press keys 2 and 3 at the same time.
The programmer starts to work.

SETTING THE TIME

The programmer has an electronic clock (12 hours) with luminous figures which indicate hours and minutes.

Note: Setting the clock will zero any programmes in progress or set.

1. Press pushbuttons 2 and 3 at the same time.
2. Press pushbuttons 5 or 6 until the exact time is set. During this phase the dot between hours and minutes will flash on the display. If the plus or minus keys are kept pressed for a few seconds, the figures will scroll more quickly.
P on the display indicates PM time.

AUDIBLE SIGNAL

The intermittent audible signal, duration 30 seconds, sounds when the timer or semi-automatic or automatic cooking have reached the end of the time set. It also sounds to signal that the door is open (see oven use chapters).

To silence the audible signal press any of the programmer keys.

TIMER

The timer function is only used to count the time and does not influence oven operation or any programmes which are in progress or set.

1. Press pushbutton 1. The bell symbol will start to flash.
2. Press keys 5 or 6 to set the time required.
3. The countdown starts immediately. The bell symbol stops flashing and the time appears again.
4. To see the countdown press pushbutton 1. The time will be indicated in hours and minutes; the seconds are only indicated for the last minute.
5. At the end of the countdown an audible signal sounds and the bell symbol on the display flashes.
Press any pushbutton to stop the audible signal.

IMPORTANT WARNING: This function is only an electronic alarm and does not switch OFF the oven. Remember to turn OFF manually the selector knob at the end of the countdown.

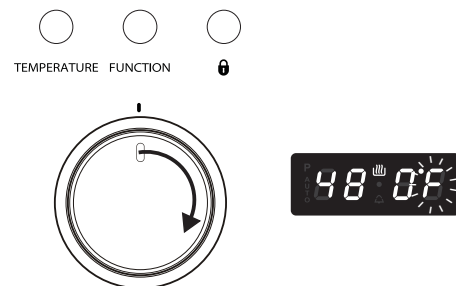


SEMI-AUTOMATIC COOKING

Start immediate cooking and switch the oven off automatically after the programmed cooking time.

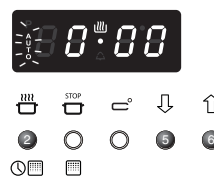
Setting

1. Set the cooking function by turning the oven selector to the function required.
2. The cooking temperature appears on the display. To change it proceed as described in the Setting the cooking chapter
3. Press pushbutton 2. **AUTO** starts to flash and **0.00** appears.
4. Press pushbuttons 5 or 6 to set the cooking time (cooking time in hours and minutes: set it to ten minutes less than the time required because the stored heat will complete the cooking).
5. On the display **AUTO** becomes steady and the cooking programme starts.



During cooking

6. During the cooking cycle, the display shows the oven temperature measured by the probe or pre-setted temperature.
Press key 2 to display the time remaining until the end of cooking.
The cooking time and temperature can be varied at any time, as described above.



At the end of cooking

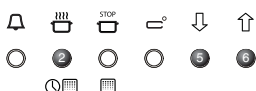
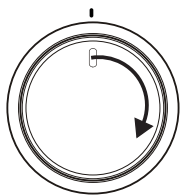
7. **End** appears on the display, **AUTO** flashes and the audible signal sounds.
The cooking cycle has finished and the oven is OFF.
8. Press any programmer pushbutton to stop the audible signal.
9. **OFF** appears (oven OFF).
10. Turn the function selector to **OFF** (oven OFF).
11. The programmer display shows the time.



Note: At the end of the programme always turn the function selector knob to OFF (oven OFF).



TEMPERATURE FUNCTION



AUTOMATIC COOKING

Start cooking at the programmed time and switch the oven off automatically after the programmed cooking time.

Setting

1. Set the cooking function by turning the oven selector to the function required.
2. The cooking temperature appears on the display. To change it proceed as described in the Setting the cooking chapter.
3. Press pushbutton 2. **AUTO** starts to flash and **0.00** appears.
4. Press pushbuttons 5 or 6 to set the cooking time (cooking time in hours and minutes: set it to ten minutes less than the time required because the stored heat will complete the cooking).
5. On the display **AUTO** becomes steady and the cooking programme starts.
6. Press pushbutton 3 (**AUTO** starts to flash).
7. Press pushbuttons 5 or 6 to set the time when the cooking should finish.
The values set must be correct; e.g. if it is 08:00 a cooking time of 3 hours, ending at 10:00, cannot be set. In this case the programmer automatically sets the end of cooking time for 11:00.
8. On the display **AUTO** becomes steady and the time appears again. The cooking symbol goes out.

Starting cooking

9. The pan symbol lights up. The oven switches on and the cooking cycle set starts.

During cooking

10. During the cooking cycle, the display shows the oven temperature measured by the probe or pre-setted temperature.

Press key 2 to display the length of cooking set.

Press key 3 to display when the cooking will finish.

The cooking time, end of cooking time and cooking temperature can be varied at any time, as described above.

At the end of cooking

11. **End** appears on the display, **AUTO** flashes and the audible signal sounds.
The cooking cycle has finished and the oven is OFF.
13. Press any pushbutton to stop the audible signal.
14. **OFF** appears (oven OFF).
15. Turn the function selector to **OFF** (oven OFF).
16. The programmer display shows the time.

Note: At the end of the programme always turn the function selector knob to OFF (oven OFF).

IMPORTANT: During AUTOMATIC COOKING PROGRAM the oven light is always on, also before starting (heating elements on or cycling) of the programmed cooking.

CANCELLING A SET PROGRAMME

To cancel any programme just turn the function selector to **OFF** (oven OFF).

Note: if during a set programme the function selector is turned to **OFF** (oven OFF), **SELF CLEANING** or **oven lighting**, the programme is cancelled.

EXAMPLES OF PROGRAMMING AUTOMATIC COOKING

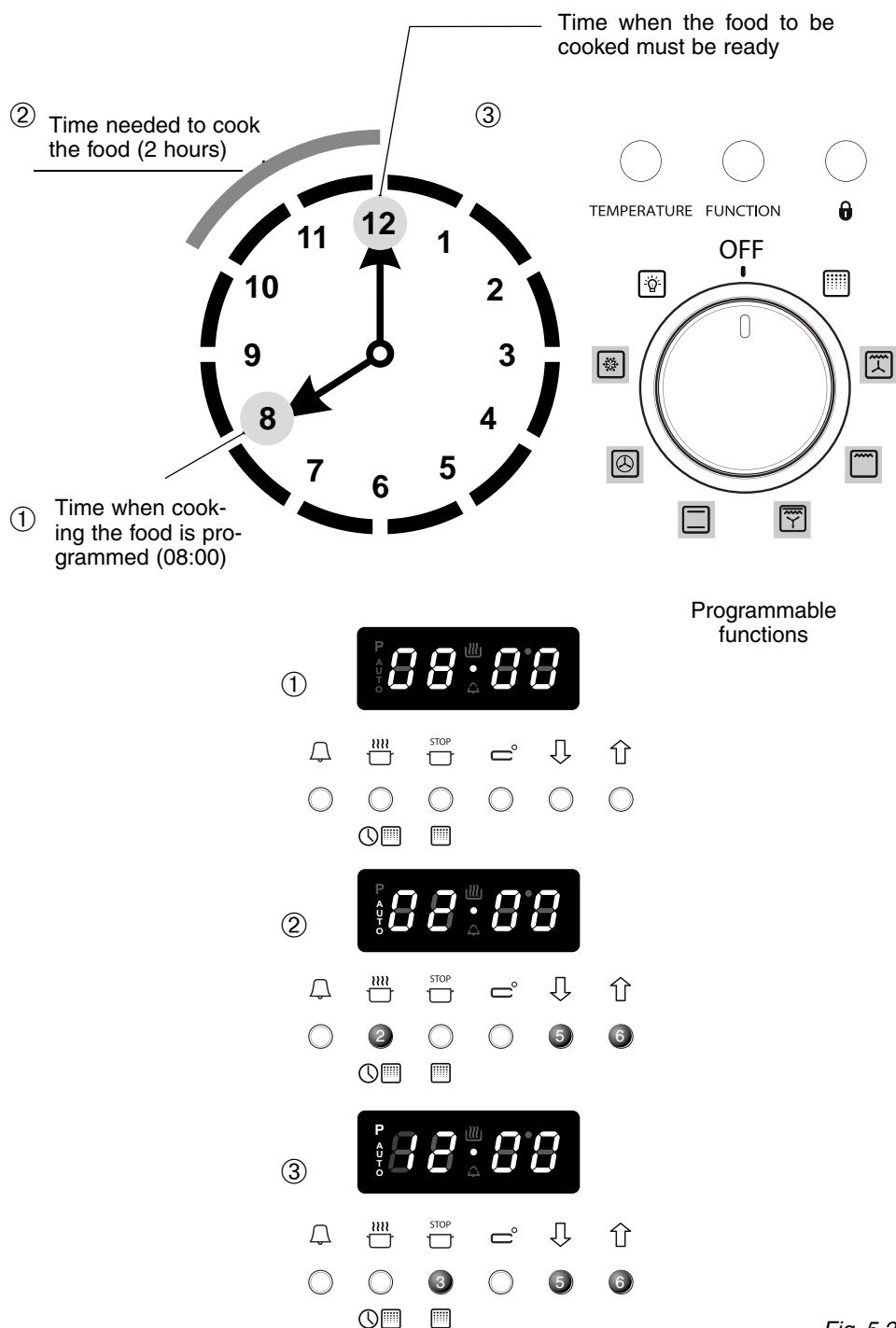


Fig. 5.2

WARNING VERY IMPORTANT

Before any operation of maintenance disconnect the appliance from the electrical mains supply.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

GENERAL RECOMANDATION

- ✓ **Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.**
- ✓ It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enamelled parts.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- ✓ Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
The oven must always be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime reducing it to ashes.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
Dry preferably with a chamois leather.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For difficult dirt, use a specific non-abrasive product available commercially or a little hot vinegar.
- ✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

INSIDE OF OVEN

- ✓ This must be cleaned regularly.
- ✓ With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.

BURNERS AND GRIDS

- ✓ These parts can be removed and cleaned with appropriate products.
- ✓ After cleaning, the burners and their flame distributors must be well dried and correctly replaced.
- ✓ It is very important to check that the burner flame distributor and the cap has been correctly positioned - failure to do so can cause serious problems.
- ✓ Check that the probe next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.
- ✓ In appliances with electric ignition keep the electrode clean so that the sparks always strike.
- ✓ **Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

CORRECT REPLACEMENT OF THE RAPID BURNERS

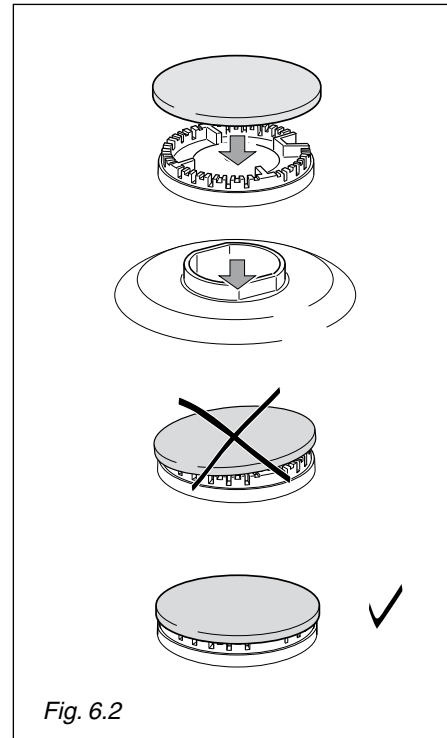
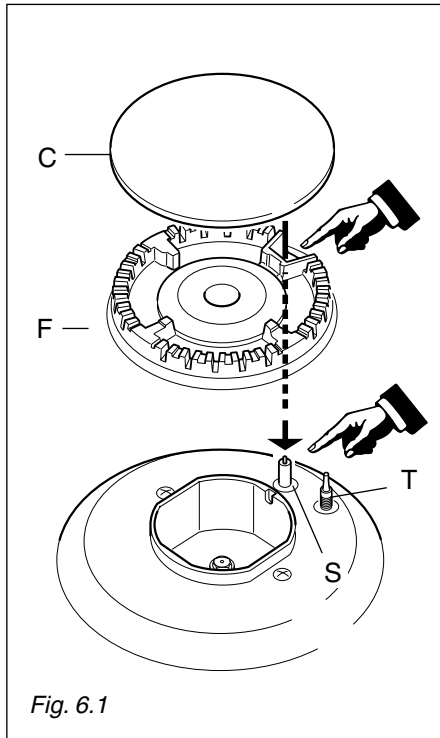
It is very important to check that the burner flame spreader "F" and the cap "C" have been correctly positioned (see figs. 6.1 and 6.2).

Failure to do so can cause serious problems.

In appliances with electric ignition, check that the electrode "S" (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "T" next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

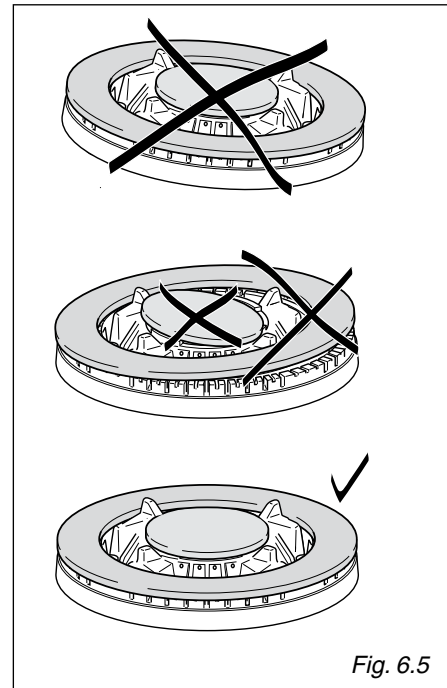
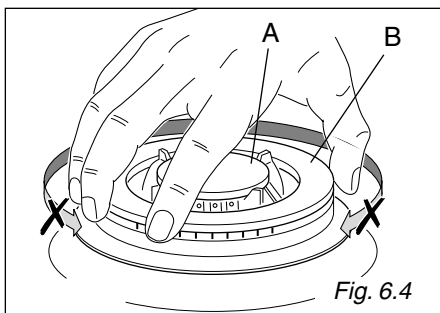
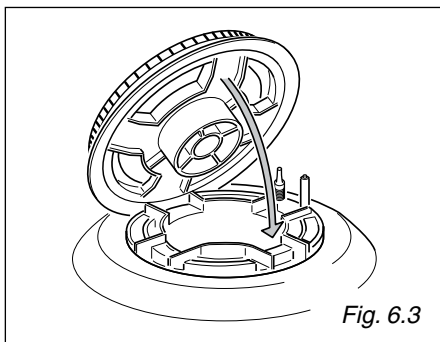


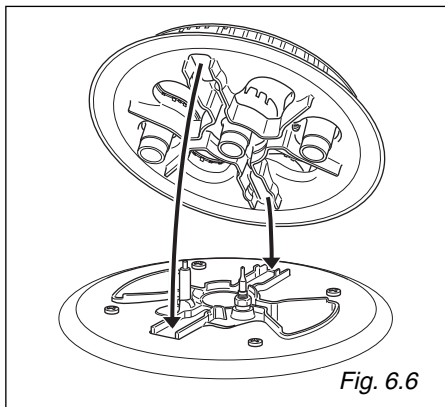
CORRECT POSITION OF TRIPLE RING BURNERS

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.3); the burner rib must be fitted in their housing as shown by the arrow.

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.4).

Then position the cap A and the ring B (fig. 6.4 - 6.5).





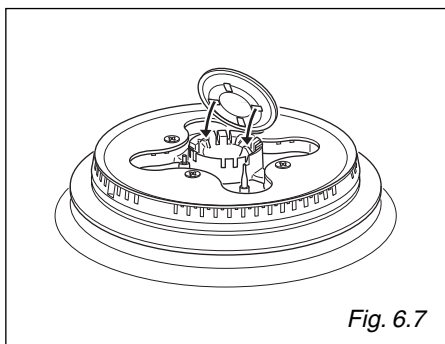
CORRECT POSITION OF DUAL BURNERS

The DUAL burner must be correctly positioned (see fig. 6.6); the burner rib must be fitted as shown by the arrows.

Position the central small cap in its housing as shown by the arrows (fig. 6.7).

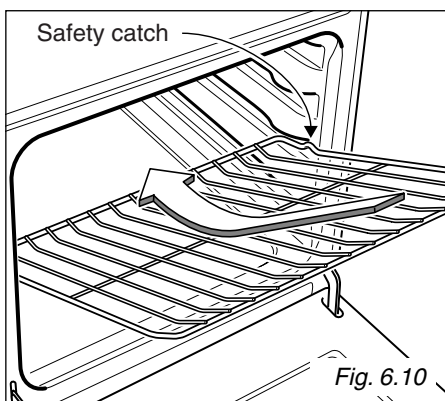
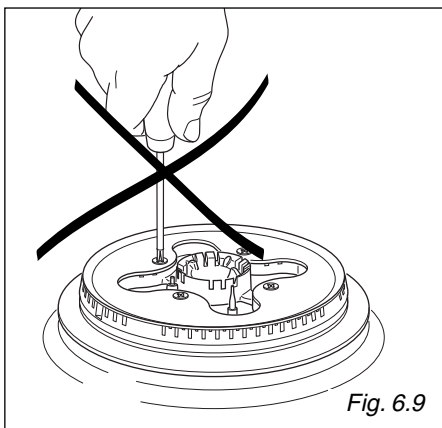
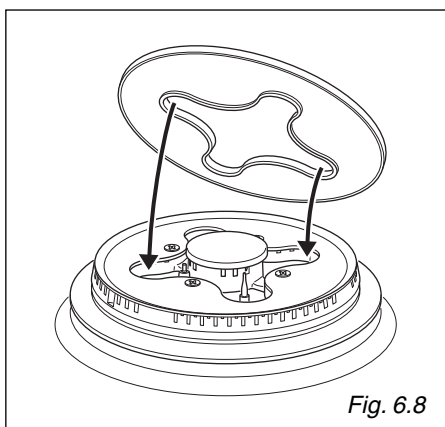
Position the big cap in its housing as shown by the arrows (fig. 6.8).

IMPORTANT: NEVER unscrew the burner screws (fig. 6.9).



GAS VALVES

In the event of operating faults in the gas valves, call the Service Department.



OVEN SHELF INSTALLATION AND REMOVAL

The oven shelves are provided with a security block to prevent accidental extraction. They must be inserted operating as per figure 6.10.

To pull them out remove shelf in the inverse order.

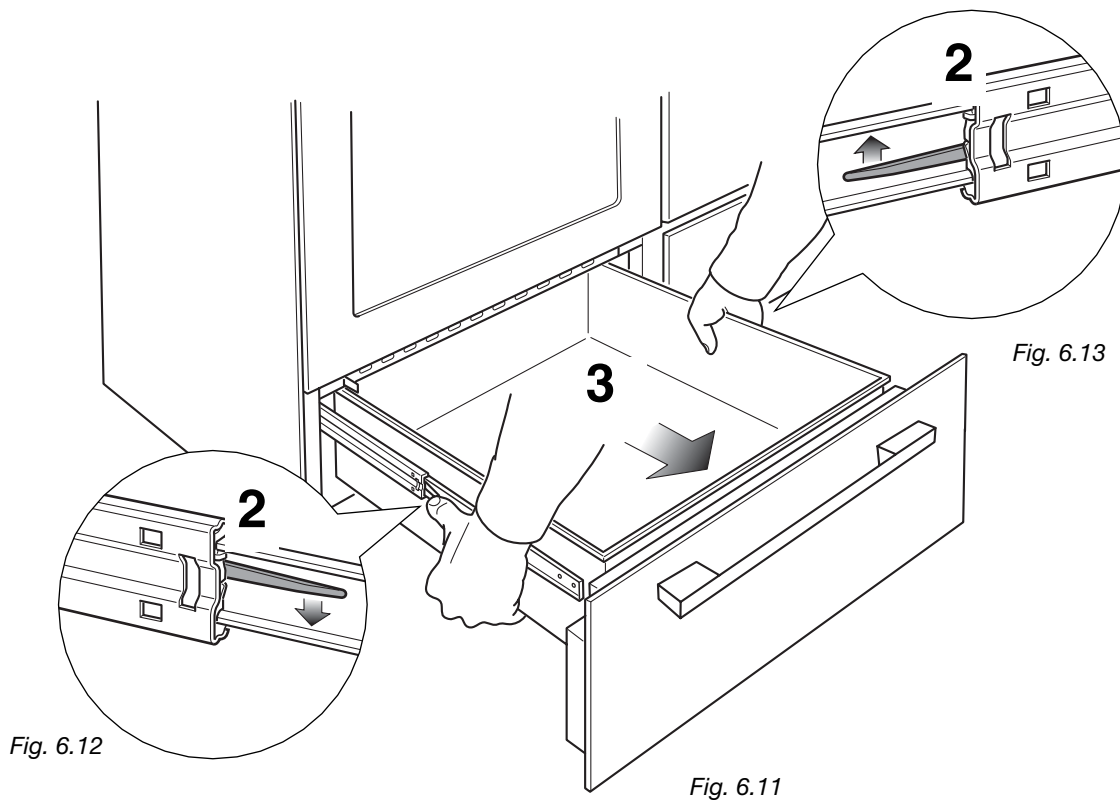
Keep attention to insert the shelves correctly (see figure 6.10).

REMOVING THE WARMER DRAWER (fig. 6.11)

1. Open the drawer completely (fig. 6.11)
2. Move down the lever of left guide (fig. 6.12) and up the lever of right guide (fig. 6.13).
3. Remove the drawer; the levers have to be kept moved (fig. 6.11).

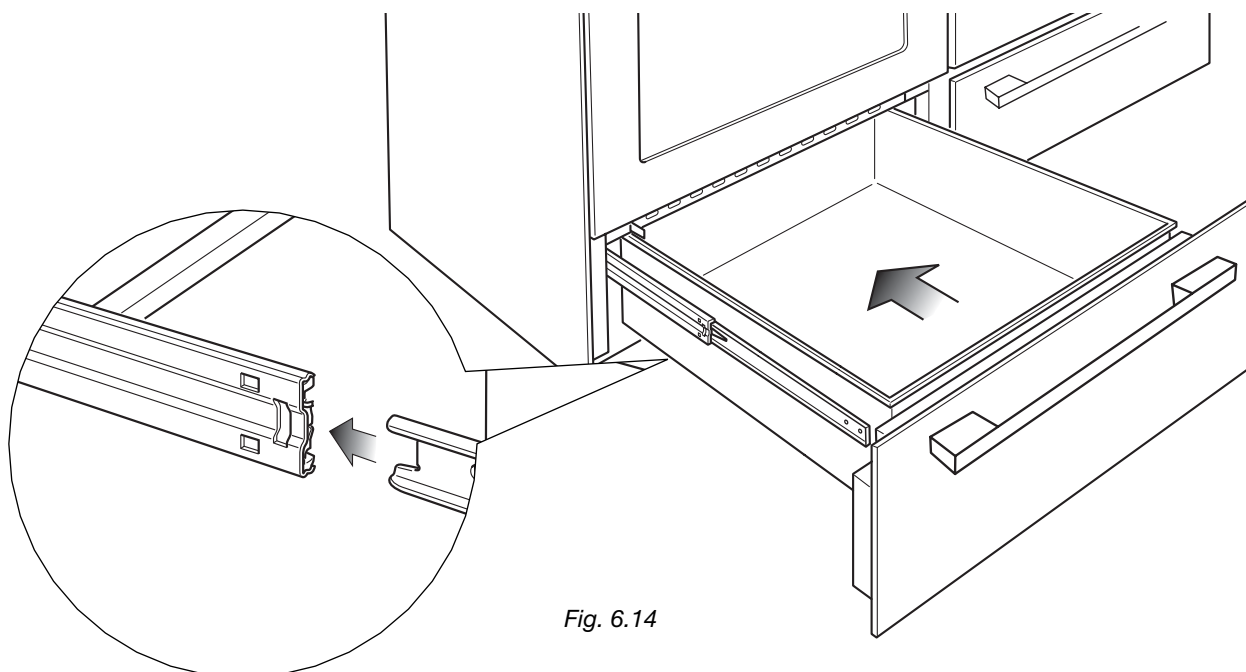
WARNING:

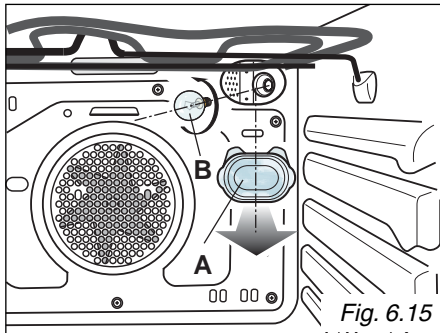
- Do not remove drawer while hot.
- Do not remove drawer during operation.
- Be sure drawer is empty before removing.



FITTING THE WARMER DRAWER (fig. 6.14)

1. Insert the drawer guides into the range guides (fig. 6.14)
2. Gently close the drawer completely; the safety catches will be automatically hooked.





REPLACING THE OVEN LIGHT (fig. 6.15)

Before any maintenance is started involving electrical parts of the appliance, it must be disconnected from the power supply.

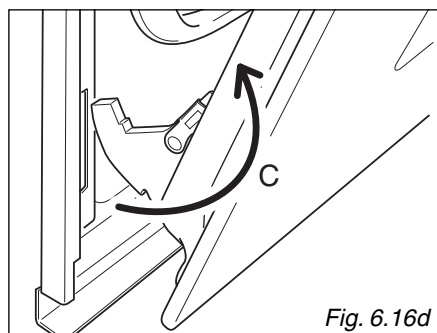
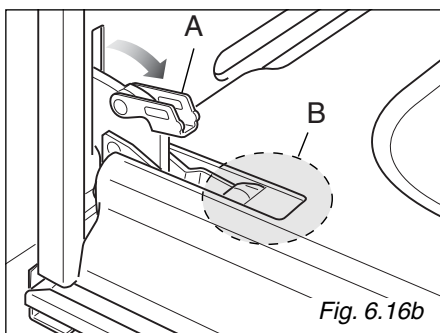
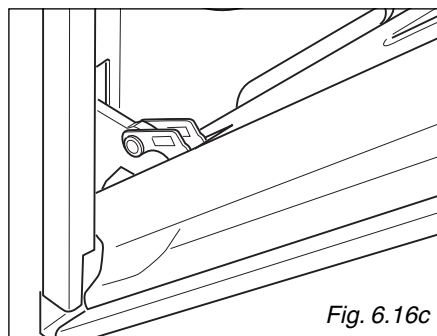
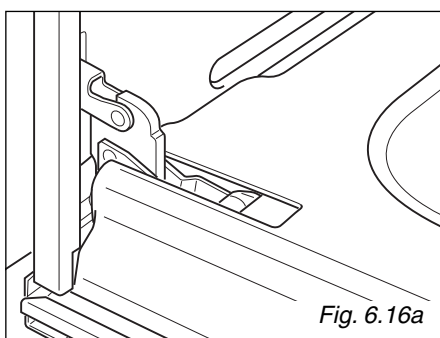
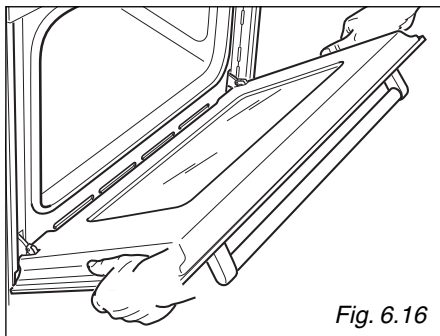
- Let the oven cavity and the heating elements cool down;
- Switch off the electrical supply;
- Remove the protective cover (fig. 6.15);
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 120V, 60 Hz, 25W, E14
- Refit the protective cover

NOTE: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.16a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.16b).
- Hold the door as shown in fig. 6.16.
- Gently close the door (fig. 6.16) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 6.16b)
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.16d).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



DO'S AND DO NOT'S

- Do always use the oven with the door closed.
- Do read the user instructions carefully before using the range for first time.
- Do allow the oven to heat for about two hours, before using for the first time, in order to expel any smell from the new oven insulation, without the introduction of food.
- Do clean your oven regularly.
- Do remove spills as soon as they occur.
- Do always use oven gloves when removing food shelves and trays from the oven and from the warming drawer.
- Do not allow children near the range when in use.
- Do not allow fat or oils to build up in the oven base, or oven accessories.
- Do not place cooking utensils or plates directly onto the oven base.
- Do not place hot enamel parts in water. Leave them to cool first.
- Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).
- Do not use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.
- Do not attempt to repair the internal workings of your range.
- Do remove the protective film before the first use.
- Fire risk! Do not store flammable material in the ovens and in the warming drawers.
- Do not place food in unopened containers in the warming drawer.
- Do not touch the interior surface of the warming drawer while it is in use.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer.
- Do not use plastic containers in the warming drawers.
- Do not use the warming drawer as a storage drawer.
- Do not use the ovens with the oven doors open.
- Do not use the warming drawer to warming plates.
- Do not use the ovens and the warming drawers to warm or heat a room.
- Do not use the range when one oven is operating in self cleaning mode.
- When the self cleaning mode has been completed do not operates immediately the other oven of the range in self cleaning mode: let the range to cool down.
- When the self cleaning mode has been completed do not start immediately a new self cleaning cycle on the same oven:let the range to cool down.

FOR YOUR SAFETY

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel



AVERTISSEMENT

- TOUS LES TYPES DE CUISINIÈRE PEUVENT BASCULER
- CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT : SI L'INFORMATION CONTENUE DANS CE MANUEL N'EST PAS SUIVIE À LA LETTRE, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION PEUVENT SE PRODUIRE ET ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT.

- ✓ Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- ✓ **QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil quel qu'il soit.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique. N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin.
Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- ✓ L'installation, ainsi que toute réparation, doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou par le fournisseur de gaz.

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Cher client,

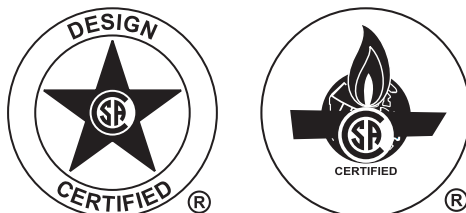
Nous vous remercions d'avoir acheté et préféré notre produit.

Les mesures de sécurité et les recommandations ci-dessous sont pour votre propre sécurité et pour celle des autres. Elles permettront également de profiter au maximum des fonctions offertes par votre appareil.

Veillez ranger le présent livret avec soin. Il pourrait être utile dans le futur, soit pour vous ou pour les autres, dans le cas de doutes à propos du fonctionnement de l'appareil.

Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la tâche pour laquelle il a été expressément conçu, soit la cuisson des aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée incorrecte, et donc, dangereuse.

Le fabricant nie toute responsabilité dans le cas de dommages provoqués par l'utilisation inopportune, incorrecte ou illogique de l'appareil.



IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE

- ✓ Avant de commencer, veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ✓ N'enlevez pas les étiquettes, plaques ou avertissements permanents de l'appareil. Cela pourrait annuler la garantie.
- ✓ Veuillez respecter tous les codes et les règlements locaux et nationaux.
- ✓ Veuillez vous assurer que cet appareil est bien mis à la terre.
- ✓ La prise de courant devrait être toujours accessible.
- ✓ **L'installateur doit confier ces instructions au consommateur qui les conservera pour l'usage de l'inspecteur local et pour s'y reporter ultérieurement.**

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. L'installation électrique doit être conforme à la dernière édition du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 et/ou aux codes locaux. AU CANADA : L'installation doit être conforme au CAN/CGA-B149.1, Code d'installation du gaz naturel ou au CAN/CGA-B149.2, Code d'installation du propane en vigueur et/ou aux codes locaux. L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux.

INSTALLATION DANS UNE MAISON PRÉFABRIQUÉE (MOBILE) : L'installation doit être conforme au Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement le Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD/Partie 280) ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, au Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, ou aux codes locaux, là où il y a lieu.

INSTALLATION DANS UNE CARAVANE DE PARC : L'installation doit être conforme aux codes de l'État ou aux autres codes ou, en l'absence de tels codes, au Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.

L'installation de tout appareil au gaz doit être effectuée par un technicien qualifié. Par mesure de sécurité et pour faciliter le service, un robinet d'arrêt de gaz manuel doit être installé dans le tuyau d'alimentation en gaz, juste avant l'appareil.

Si vous utilisez une source d'alimentation électrique extérieure, cet appareil doit être, au moment de son installation, mis à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Cette cuisinière est livrée avec une pellicule protectrice recouvrant les pièces en acier et en aluminium.

Cette pellicule doit être enlevée avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.

**CETTE CUISINIÈRE EST RÉSERVÉE À L'USAGE
RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT.**

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENT!!

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce. Ces renseignements sont basés sur des facteurs de sécurité.
2. Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et dans le sol au-dessous de l'appareil doit être obstruée.
3. Gardez l'appareil loin des matériaux combustibles, de l'essence ou de toute autre vapeur inflammable.
4. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de l'air de ventilation.
5. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.
6. Lors du déplacement de l'appareil pour le nettoyage et/ou une réparation :
 - A. Fermez l'alimentation générale en gaz.
 - B. Coupez l'alimentation c.a.
 - C. Débranchez le tuyau d'alimentation en gaz du tuyau d'entrée.
 - D. Déplacez la cuisinière avec soin en la tirant en dehors de l'installation.
ATTENTION : La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la manipulez.
7. **Exigences électriques**
L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.
8. **Alimentation d'air et ventilation**
L'installateur doit consulter les codes locaux et nationaux.
9. **Pression du collecteur d'alimentation en gaz**
Gaz naturel - 4,0 po CE
Gaz propane/GPL - 11,0 po CE
10. L'utilisation inappropriée de la porte du four (par exemple, marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut présenter des dangers possibles et/ou entraîner des blessures.
11. Lors de l'installation ou du déplacement de la cuisinière pour une réparation, un timon rouleur devrait être utilisé. Ne poussez pas en appuyant sur les rebords de la cuisinière en tentant de la faire glisser dans ou en dehors de l'installation. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un timon rouleur) augmente également les risques de déformation des tiges ou des connecteurs de couplage internes.



AVERTISSEMENT!!

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 ou au Code canadien de l'électricité au Canada. L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Si vous utilisez une source d'alimentation électrique extérieure, cet appareil doit être, au moment de son installation, mis à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ceux-ci, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Pour diminuer les risques de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre à quatre broches (NEMA 14-50P) et devrait être branché directement dans une prise correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la quatrième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

PIÈCES DE RECHANGE


Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées lors d'une réparation sur la cuisinière. Des pièces de rechange sont disponibles chez les concessionnaires de pièces d'origine. Veuillez communiquer avec le concessionnaire de pièces de votre région.

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé.

Si vous n'êtes pas certain, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien professionnel qualifié.

Les éléments d'emballage (sacs de plastique, mousse de polystyrène, clous, feuillards de cerclage, etc.) doivent être gardés hors de la portée des enfants, car ils peuvent entraîner de graves blessures.

Le matériel d'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage .

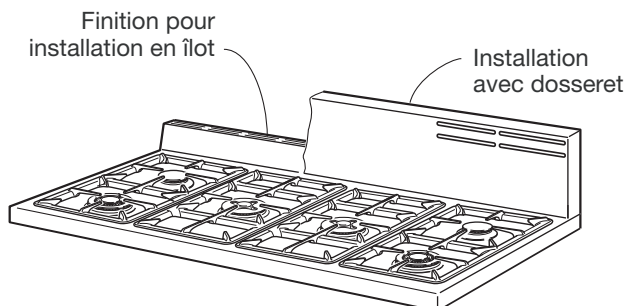
- ✓ N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait le rendre dangereux à utiliser.
- ✓ N'effectuez aucun entretien ni aucune réparation sur l'appareil sans l'avoir d'abord déconnecté de l'alimentation électrique.
- ✓ Après l'utilisation, assurez-vous que les boutons sont à la position **OFF**.
- ✓ Ne permettez pas aux enfants ni à toute autre personne inapte d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- ✓ Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces deviendront très chaudes. Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- ✓ Gardez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- ✓ Cette cuisinière est livrée avec une pellicule protectrice recouvrant les pièces en acier et en aluminium. Cette pellicule doit être enlevée avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- ✓ **Risque d'incendie!** N'entrez jamais de matériaux inflammables dans le four, ni dans le tiroir de maintien au chaud.
- ✓ Assurez-vous que les câbles électriques qui raccordent les autres appareils situés à proximité de la cuisinière ne peuvent entrer en contact avec la surface de cuisson ou se coincer dans la porte du four.
- ✓ Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier d'aluminium. Ne placez pas de grilles, de lèchefrite, de casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson sur la base de la cavité du four.
- ✓ Le fabricant nie toute responsabilité quant aux blessures corporelles ou dommages matériels occasionnés par l'utilisation incorrecte ou inopportune de l'appareil.
- ✓ Pour éviter tout risque possible, l'appareil doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer un choc électrique ou un court-circuit. Pour éviter d'éventuelles blessures corporelles ou des dommages à l'appareil, n'essayez pas d'effectuer les réparations vous-même. Ce genre de travail devrait être effectué seulement par un technicien qualifié.
- ✓ **Risque de brûlures!** Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Assurez-vous de garder le four hors de la portée des enfants et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des vêtements et des gants de cuisine lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- ✓ Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- ✓ Ne nettoyez jamais la cuisinière, le four et le tiroir de maintien au chaud à l'aide d'un dispositif de nettoyage à vapeur haute pression. Cela pourrait provoquer un court-circuit.
- ✓ Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique. N'utilisez jamais cet appareil pour aucune autre fin!
- ✓ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un vieux modèle), il est recommandé, avant de se débarrasser du modèle non désiré, de le rendre inopérant de façon appropriée, conformément aux règlements sur la santé et la protection de l'environnement. Plus précisément, assurez-vous que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont rendues inoffensives, au cas où des enfants joueraient avec l'appareil. Enlevez la porte avant de mettre l'appareil au rebut pour éviter tout risque d'enfermement.

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique suppose la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. Plus précisément :

- ✓ Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- ✓ Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque vous êtes pieds nus.
- ✓ Ne permettez pas aux enfants ni à toute autre personne inapte d'utiliser l'appareil sans surveillance.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par l'utilisation inopportune, incorrecte ou abusive de l'appareil.



AVERTISSEMENT - REMARQUE TRÈS IMPORTANTE



**N'obstruez jamais les fentes situées sur le dosseret/
la garniture d'îlot.**

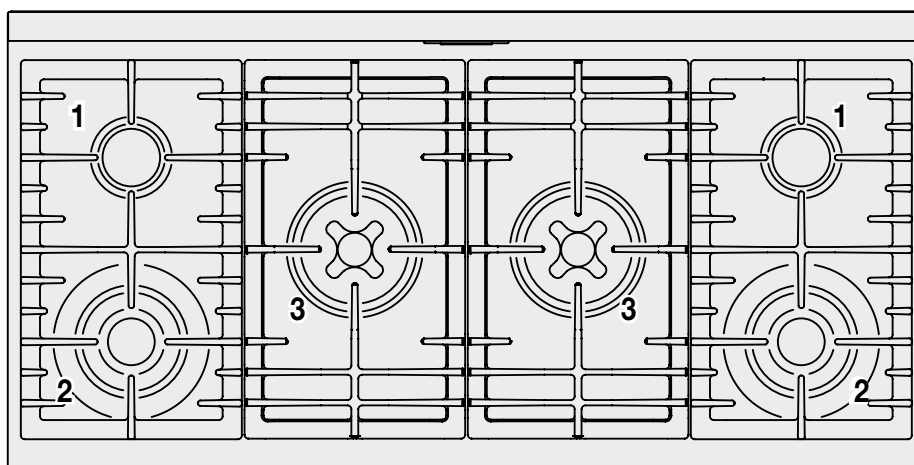


Fig. 1.1

SURFACE DE CUISSON

1. Brûleur rapide (R) - 10-000 BTU/h
2. Brûleur triple couronne (TR) - 12 000 BTU/h-
3. Brûleur double (D) - 16 000 BTU/h (Gaz naturel)
15 000 BTU/h (Propane/GPL)

Remarque :

- Le dispositif d'allumage électrique est incorporé dans les boutons.
- Cet appareil est muni d'une soupape de sécurité. L'alimentation en gaz s'arrêtera automatiquement si les flammes s'éteignent accidentellement.

ATTENTION :

Si le brûleur s'éteint accidentellement, fermez l'arrivée de gaz à partir du bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

ATTENTION :

Les appareils à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement dans lequel ils sont installés. Assurez-vous que la zone de cuisson est bien aérée conformément aux codes nationaux/locaux.

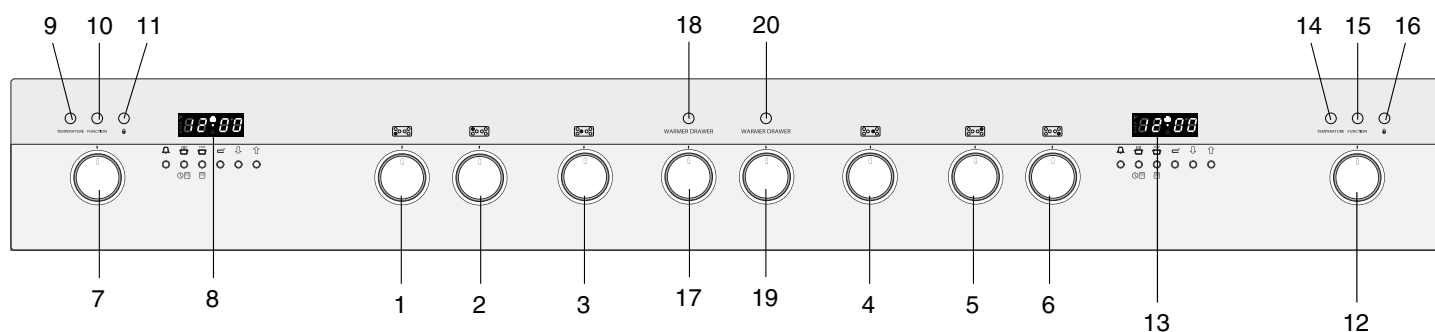


Fig. 1.2

DESCRIPTION DES COMMANDES

Commandes de la surface de cuisson à gaz :

1. Bouton de commande du brûleur avant gauche (2)
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche (1)
3. Bouton de commande du brûleur central gauche double (3)
4. Bouton de commande du brûleur central droit double (3)
5. Bouton de commande du brûleur arrière droit (1)
6. Bouton de commande du brûleur avant droit (2)

Commandes du four autonettoyant gauche :

7. Bouton de commande de sélection de fonction
8. Programmateur électronique
9. Voyant de chauffe
10. Voyant de fonctionnement du four
11. Voyant de verrouillage de la porte

Commandes du four autonettoyant droit :

12. Bouton de commande de sélection de fonction
13. Programmateur électronique
14. Voyant de chauffe
15. Voyant de fonctionnement du four
16. Voyant de verrouillage de la porte

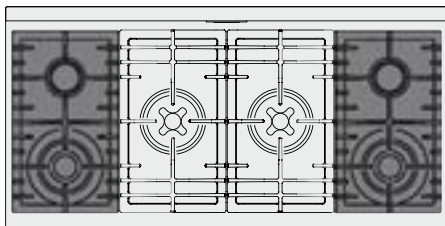
Commandes du tiroir de maintien au chaud gauche :

17. Bouton de commande du tiroir de maintien au chaud
18. Voyant de fonctionnement du tiroir de maintien au chaud

Commandes du tiroir de maintien au chaud droit :

19. Bouton de commande du tiroir de maintien au chaud
20. Voyant de fonctionnement du tiroir de maintien au chaud

2 comment utiliser les brûleurs de la surface de cuisson



BRÛLEURS À GAZ (Rapide et triple couronne)

Vous pouvez ajuster l'alimentation en gaz des brûleurs en tournant les boutons (fig. 2.1) qui contrôlent les soupapes.

En tournant le bouton de façon à ce que les symboles qui y sont imprimés pointent vers ceux imprimés sur le tableau de commande, vous pouvez accomplir les fonctions suivantes:

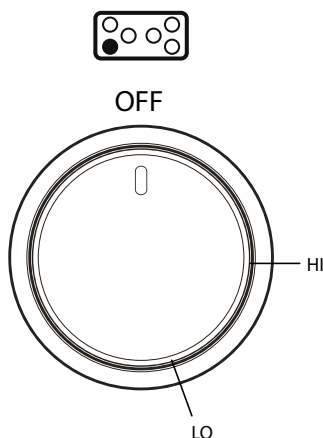


Fig. 2.1

Position du bouton	Fonction	Brûleur RAPIDE	Brûleur TRIPLE COURONNE
OFF	soupape fermée		
HI	ouverture maximale		
LO	ouverture minimale		

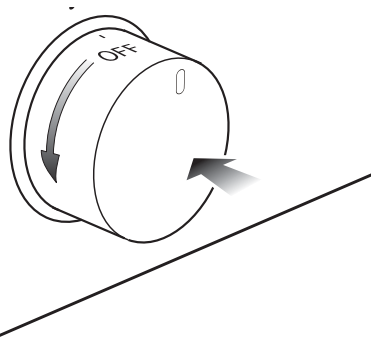


Fig. 2.2

La position d'ouverture maximale permet de porter rapidement des liquides à ébullition, tandis que la position d'ouverture minimale permet de laisser mijoter des aliments ou de maintenir l'ébullition des liquides.

Pour réduire l'alimentation en gaz au minimum, tournez le bouton davantage dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers la position LO.

Vous pouvez procéder à d'autres ajustements intermédiaires en positionnant l'indicateur entre les positions d'ouverture maximale et minimale. Ne positionnez jamais l'indicateur entre la position d'ouverture maximale et la position OFF.

N.B. Lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière, tournez les boutons d'alimentation en gaz à la position OFF et fermez le robinet d'arrêt de gaz situé sur le tuyau principal d'alimentation en gaz.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ MUNIS D'UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS D'EXTINCTION DES FLAMMES (Rapide et triple couronne)

Pour allumer le brûleur, vous devez procéder de la façon suivante :

- 1 – Poussez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI (ouverture maximale). Enfoncez et tenez le bouton jusqu'à ce que les flammes s'allument (fig. 2.2).
Les étincelles produites par le diffuseur situé à l'intérieur du brûleur allumeront les flammes.
Dans le cas où les conditions d'alimentation en gaz locales rendent difficile l'allumage du brûleur avec le bouton à la position HI, essayez de nouveau en plaçant le bouton à la position LO.
S'il n'y a pas d'alimentation électrique principale, approchez du brûleur la flamme d'une allumette.
- 2 – Attendez une dizaine de secondes après avoir allumé le brûleur à gaz avant de relâcher le bouton (délai d'activation du dispositif de sécurité).
- 3 – Ajustez le robinet de gaz à la position désirée.

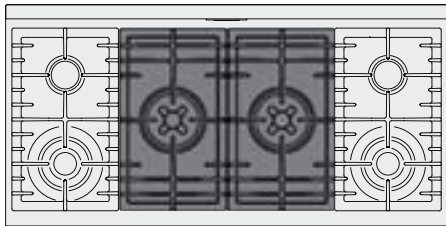
Si les flammes du brûleur s'éteignent pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz.

Pour rallumer le brûleur, réglez le bouton à la position fermée OFF. **Attendez au moins 1 minute** et répétez la procédure d'allumage.

Si l'alimentation en gaz locale rend difficile l'allumage du brûleur lorsque le bouton est à la position d'ouverture maximale, tournez le bouton à la position d'ouverture minimale et répétez l'opération.

Attention!

La cuisinière devient très chaude lorsqu'elle fonctionne.
Tenez les enfants bien à l'écart.



BRÛLEURS À GAZ (Double)

Le brûleur double est un brûleur très flexible qui comporte différents réglages et permet une cuisson optimale.

Il est composé d'une couronne intérieure et de deux couronnes extérieures; les flammes de la couronne intérieure peuvent être réglées indépendamment des flammes des couronnes extérieures.

Le brûleur double peut être utilisé :

- comme petit brûleur (seule la couronne intérieure produit les flammes) pouvant être ajusté de la position maximale ^{HI} à la position minimale ^{SIM}. Vous pouvez procéder à d'autres ajustements intermédiaires en positionnant l'indicateur entre les positions d'ouvertures maximale et minimale. Ne positionnez jamais l'indicateur entre la position d'ouverture maximale et la position OFF.
- comme brûleur à puissance élevée (toutes les flammes sont produites simultanément par les couronnes intérieure et extérieures) pouvant être ajusté de la position maximale ^{HI} à la position minimale ^{LO}.

Vous pouvez ajuster l'alimentation en gaz du brûleur en tournant le bouton de commande (fig. 2.3) qui contrôle les soupapes.

En tournant le bouton de façon à ce que les symboles qui y sont imprimés pointent vers ceux imprimés sur le tableau de commande, vous pouvez accomplir les fonctions suivantes :

Pour passer de la façon "couronne intérieure" à la façon "couronnes intérieure et extérieures" (et vice versa), presser toujours le bouton de commande avant de le tourner.

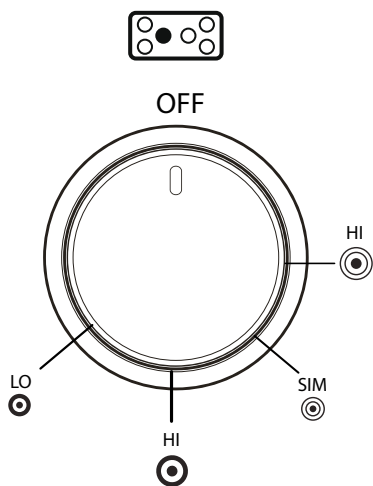



Fig. 2.3



Position du bouton	Fonction	Brûleur DOUBLE
OFF	soupape fermée	
^{HI}	ouverture maximale de la couronne intérieure (couronne de flammes intérieure au maximum uniquement)	
^{SIM}	ouverture minimale de la couronne intérieure (couronne de flammes intérieure au minimum uniquement)	
^{HI}	ouverture maximale des couronnes intérieure et extérieures (couronnes de flammes intérieure et extérieures toutes au maximum uniquement)	
^{LO}	ouverture minimale des couronnes intérieure et extérieures (couronnes de flammes intérieure et extérieures toutes au minimum uniquement)	

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ MUNIS D'UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS D'EXTINCTION DES FLAMMES (Brûleurs doubles)

Pour allumer le brûleur, vous devez procéder de la façon suivante :

- 1 – Poussez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position  (ouverture maximale de la couronne intérieure), enfoncez et tenez le bouton jusqu'à ce que les flammes s'allument.

Les étincelles produites par le diffuseur situé à l'intérieur du brûleur allumeront les flammes.

Dans le cas où les conditions d'alimentation en gaz locales rendent difficile l'allumage du brûleur avec le bouton à la position , essayez de nouveau en plaçant le bouton à la position .

S'il n'y a pas d'alimentation électrique principale, approchez du brûleur la flamme d'une allumette.

- 2 – Attendez une dizaine de secondes après avoir allumé le brûleur à gaz avant de relâcher le bouton (délai d'activation du dispositif de sécurité).
- 3 – Ajustez le robinet de gaz à la position désirée.

Si les flammes du brûleur s'éteignent pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz.

Pour rallumer le brûleur, réglez le bouton à la position fermée OFF. **Attendez au moins 1 minute** et répétez la procédure d'allumage.

N.B. Lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière, tournez les boutons d'alimentation en gaz à la position OFF et fermez le robinet d'arrêt de gaz situé sur le tuyau principal d'alimentation en gaz.

ATTENTION!

La cuisinière devient très chaude lorsqu'elle fonctionne. Tenez les enfants bien à l'écart.

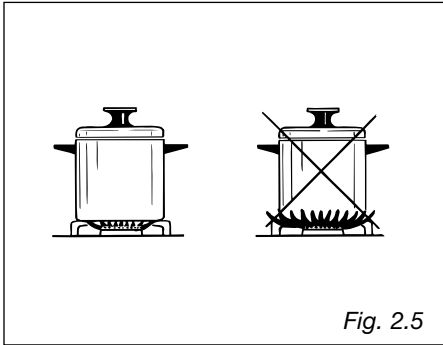


Fig. 2.5

CHOIX DU BRÛLEUR (fig. 2.5)

Les symboles imprimés sur le tableau situé au-dessus des boutons de commande indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur.

Vous devez choisir le brûleur le plus approprié en fonction du diamètre et de la capacité de volume du récipient à chauffer.

Il est important que le diamètre des casseroles convienne le mieux possible à la capacité de cuisson des brûleurs de façon à ne pas compromettre l'efficacité des brûleurs et ainsi entraîner un gaspillage de gaz.

Le fait de placer une casserole de petit diamètre sur un grand brûleur ne permet pas nécessairement une ébullition plus rapide.

DIAMÈTRES DES CASSEROLES À UTILISER SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

BRÛLEUR	MINIMUM	MAXIMUM
Rapide	24 cm (9-7/16 po)	26 cm (10-3/16 po)
Triple couronne	26 cm (10-3/16 po)	28 cm (11-1/16 po)
Double	26 cm (10-3/16 po)	28 cm (11-1/16 po)
Woks 36 cm (14-3/16 po) min - 40 cm (15-3/4 po) max		

N'utilisez pas d'ustensiles à fond concave ou convexe (à part pour les woks utilisés avec la grille spéciale).

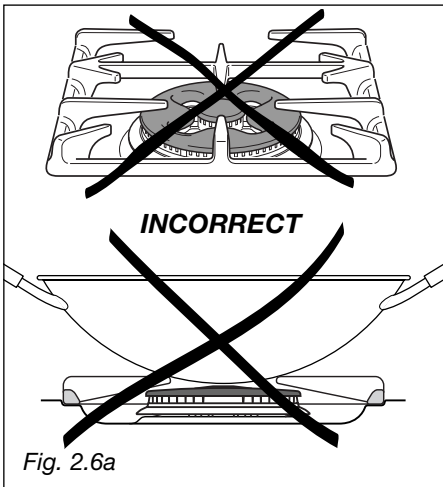


Fig. 2.6a

UTILISATION ADÉQUATE DES BRÛLEURS DOUBLES (fig. 2.6a, 2.6b)

Vous devez placer les ustensiles à fond plat directement sur le support de plat.

Lorsque vous utilisez un WOK, vous devez placer le support fourni dans le brûleur pour éviter d'endommager le brûleur double (fig. 2.6a, 2.6b).

IMPORTANT :

La grille spéciale conçue pour les woks (fig. 2.6b) **DOIT ÊTRE PLACÉE SEULEMENT** sur le support de plat conçu pour le brûleur double.

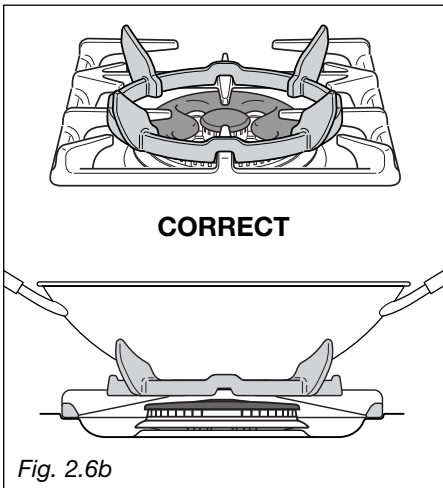
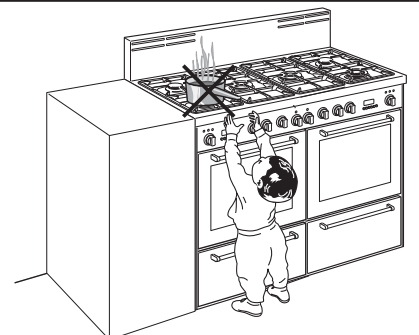


Fig. 2.6b



Assurez-vous que la poignée des ustensiles ne dépasse pas du rebord de la cuisinière, pour éviter de les renverser par accident. Cette précaution rend aussi l'accès aux ustensiles de cuisson plus difficile pour les enfants.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le tiroir de maintien au chaud est doté d'un élément chauffant (500 W) situé sur le dessus.

La chaleur peut être réglée de 86 °F (30 °C) [LO] à 248 °F (120 °C) [HI].

Sur la partie supérieure du tiroir se trouve un sélecteur d'humidité. Pour une utilisation adéquate, consultez la section « SÉLECTEUR D'HUMIDITÉ ».

UTILISATION DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Mettez en marche le tiroir de maintien au chaud vide à la puissance maximale pendant environ 2 heures pour éliminer toute trace de graisse ou odeur des composants.
- Une fois le tiroir de maintien au chaud refroidi et la cuisinière débranchée, nettoyez l'intérieur du tiroir à l'aide d'un linge imbibé d'eau et de détergent neutre et séchez-le en totalité.

AVERTISSEMENT : Le tiroir est chaud lorsqu'il fonctionne, utilisez la poignée.

UTILISATION DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD

- Enfoncez et tournez le bouton de commande à un réglage de température : (LO), (HI) ou entre les positions (LO et HI).
- Glissez le sélecteur d'humidité en position Humide ou Sec. Vous pouvez aussi choisir une position intermédiaire (fig. 3.2) (consultez la section « SÉLECTEUR D'HUMIDITÉ »).
- Laissez le temps au tiroir de préchauffer.
- Si vous prévoyez utiliser la grille, laissez-la en place lors du préchauffage.
- Préchauffez un plat de service vide en même temps que vous préchauffez le tiroir.
- Mettez les aliments cuits et chauds dans un ustensile de cuisson ou dans des plats de service qui résistent à la chaleur.
- Les aliments peuvent être conservés au chaud dans le récipient ayant servi à la cuisson, ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Vous pouvez recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

UTILISATION ADÉQUATE DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD

- Le tiroir de maintien au chaud maintiendra les plats cuits et chauds à la température à laquelle ils seront servis.
- Commencez toujours par des plats chauds.
- Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids, sauf s'il s'agit de faire fermenter de la pâte ou de rendre croustillants des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches. Ne l'utilisez pas non plus pour réchauffer des assiettes ou des plats.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez la porte et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments.
- Ne placez pas de récipients de nourriture fermés dans le tiroir. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- Ne touchez pas la surface intérieure du tiroir lorsque celui-ci fonctionne. L'intérieur du tiroir peut devenir assez chaud pour causer des brûlures.
- N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides sur des surfaces chaudes pourraient entraîner des brûlures par suite de dégagement de chaleur. N'utilisez pas de serviette ou autre linge épais à la place des maniques. Ne laissez pas les maniques toucher l'élément chauffant situé au-dessus du tiroir.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retiendra la chaleur. Il entraverait les performances du tiroir et pourrait endommager le revêtement intérieur.
- N'entrez pas de matériaux inflammables dans le tiroir.
- N'utilisez pas de récipients en plastique. N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas le tiroir de maintien au chaud comme tiroir de rangement.

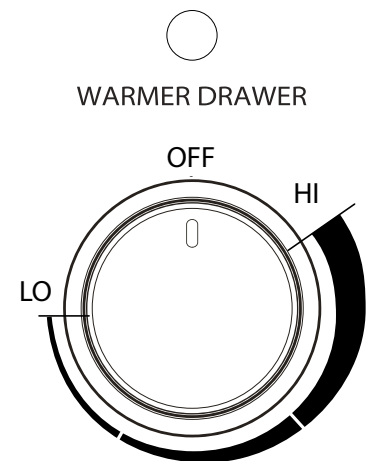


Fig. 3.1

AVERTISSEMENT :

Le tiroir de maintien au chaud est conçu pour permettre aux aliments chauds de conserver leur chaleur. Ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce ou chauffer des assiettes.

ATTENTION : Les récipients en plastique ou pellicules plastiques peuvent fondre s'ils sont en contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. S'ils fondent sur le tiroir, ils ne peuvent être enlevés.

IMPORTANT :

Ne faites pas fonctionner le tiroir de maintien au chaud pendant le cycle d'autonettoyage. Si le bouton de commande du tiroir de maintien au chaud se trouve à la position min lors de l'autonettoyage, tournez-le à la position **OFF** (arrêt). Sinon, le tiroir de maintien au chaud se mettra en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et après que vous aurez tourné le bouton de commande de sélection du four à la position **OFF** (arrêt).

Position du bouton	°F	°C
LO	86	30
entre LO et HI	de 87 à 247	de 31 à 119
HI	248	120

SÉLECTION DE TEMPÉRATURE

Vous pouvez régler la température à n'importe quelle position entre LO et HI.

VOYANT AVERTISSEUR

Le voyant avertisseur est situé au-dessus du bouton de commande et s'allume lorsque le tiroir de maintien au chaud est réglé. Il reste allumé jusqu'à ce que le bouton soit tourné à la position **OFF** (arrêt).

SÉLECTEUR D'HUMIDITÉ (fig. 3.2)

Position **HUMIDE** : Évents fermés
Position **SEC** : Évents ouverts

Pour garder les aliments humides, glissez le sélecteur d'humidité vers la gauche. Vous fermerez ainsi les événements pour que l'humidité reste à l'intérieur du tiroir.

À ce réglage, de la condensation peut se produire sur le rebord intérieur du tiroir.

Pour garder les aliments croustillants, glissez le sélecteur d'humidité vers la droite. Vous ouvrirez ainsi les événements et permettrez à l'humidité de s'échapper. Lorsque les événements sont ouverts, il est normal que l'humidité se retrouve sur les surfaces au-dessus du tiroir de maintien au chaud.

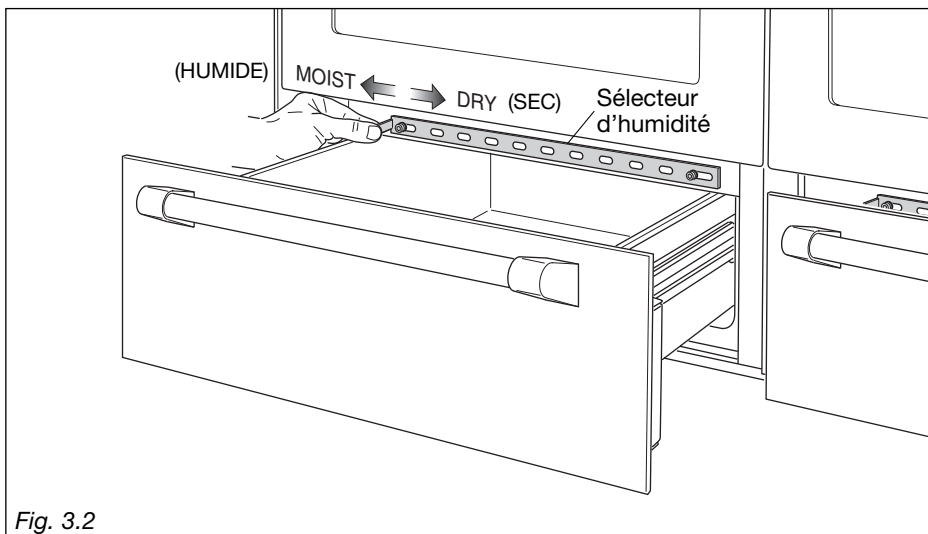


Fig. 3.2

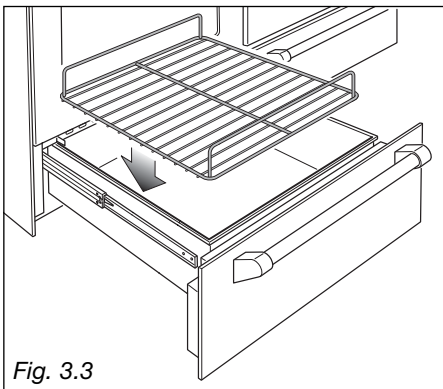


Fig. 3.3

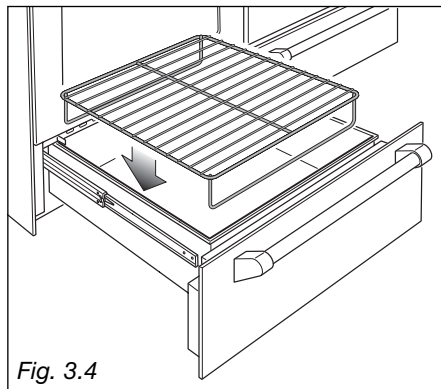


Fig. 3.4

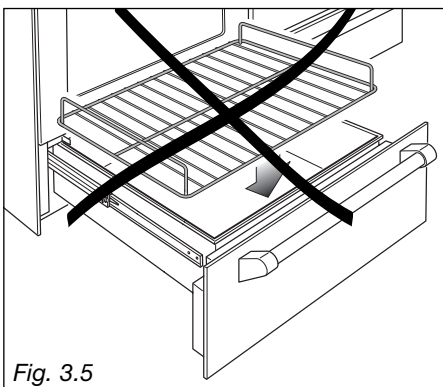


Fig. 3.5

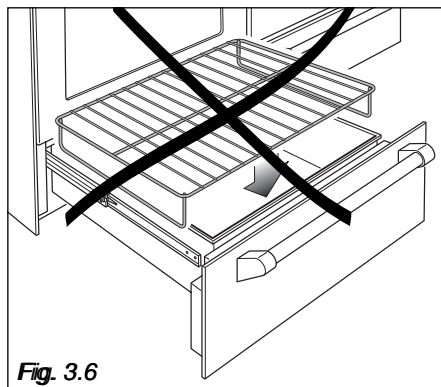


Fig. 3.6

GRILLE RÉVERSIBLE

La grille devrait être placée tel qu'indiqué aux figures 3.3 et 3.4.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les fours comportent des caractéristiques de fonctionnement spéciales.

Cinq fonctions différentes sont mises à votre disposition pour satisfaire tous vos besoins de cuisson. La cuisinière comporte aussi une fonction autonettoyante qui permet de nettoyer la cavité du four à haute température, une fonction de décongélation et une fonction d'éclairage du four.

Ces fonctions sont gérées par un programmateur électronique qui maintient le réglage de température constant à l'intérieur de la cavité du four au moyen d'une sonde.

Les fours comportent les éléments chauffants suivants :

- Élément chauffant inférieur (double) 500 + 1 300 W
- Élément chauffant supérieur 1 000 W
- Élément chauffant du gril 2 000 W
- Élément chauffant circulaire 2 200 W

UTILISATION DES FOURS POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Insérez la grille et le plateau.

- Faites fonctionner le four vide (fonction de cuisson – **PAS AUTONETTOYAGE**) à puissance maximale pendant environ 2 heures pour retirer toute trace de graisse et odeur des composantes.

- Une fois le four refroidi et la cuisinière débranchée, nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau et de détergent neutre et séchez-le en totalité.

AVERTISSEMENT :

La porte est chaude lorsque le four fonctionne, utilisez la poignée.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le chauffage et la cuisson dans le four autonettoyant multifonction sont ainsi obtenus :

- **par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur.
- **par convection forcée**
La chaleur est produite par l'élément circulaire et diffusée dans le four grâce au ventilateur.
- **par rayonnement**
La chaleur est irradiée par l'élément du gril infrarouge.
- **par rayonnement et ventilation**
La chaleur irradiée produite par l'élément du gril infrarouge est diffusée dans le four grâce au ventilateur.
- **par double rayonnement et ventilation**
Le ventilateur diffuse la chaleur irradiée par l'élément du gril et l'élément chauffant supérieur dans le four.
- **par ventilation**
Les aliments sont décongelés seulement grâce au ventilateur, sans chaleur.
- **par autonettoyage**
La chaleur produite par les éléments chauffants nettoie la cavité interne du four et élimine les résidus de graisse.

IL NE S'AGIT PAS D'UNE FONCTION DE CUISSON

REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Un ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson ou l'autonettoyage. Il s'arrête lorsque vous tournez le bouton de sélection de fonction à la position OFF, lampe ou décongélation, et que la température interne de la cavité du four descend sous 100 °C (212 °F).

La fonction de ce ventilateur est de réduire la température à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

Remarque : Lors de la première utilisation du four ou après une panne d'électricité, vous devez mettre en marche le programmateur en appuyant simultanément sur les boutons 2 et 3. Reportez-vous à la section « Comment utiliser le programmateur électronique ».

Attention : La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne.
Tenez les enfants à l'écart.

TRÈS IMPORTANT

Le four doit toujours être utilisé avec la porte du four fermée.

N'UTILISEZ JAMAIS LA CUISINIÈRE LORSQU'UN FOUR EST EN MODE AUTONETTOYAGE.

NE PROCÉDEZ JAMAIS À L'AUTO-NETTOYAGE DES DEUX FOURS DE LA CUISINIÈRE EN MÊME TEMPS.

PROCÉDEZ TOUJOURS À L'AUTO-NETTOYAGE D'UN SEUL FOUR À LA FOIS.

UNE FOIS L'AUTONETTOYAGE COMPLÉTÉ :

- Ne procédez pas tout de suite à l'autonettoyage de l'autre four de la cuisinière. **LAISSEZ LA CUISINIÈRE REFROIDIR.**
- Ne procédez pas immédiatement à un nouveau cycle d'autonettoyage du même four. **LAISSEZ LA CUISINIÈRE REFROIDIR.**

IMPORTANT :

NE FAITES PAS FONCTIONNER LE TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD PENDANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

Si le bouton de commande du tiroir de maintien au chaud se trouve à la position min lors de l'autonettoyage, tournez-le à la position OFF (arrêt). Sinon, le tiroir de maintien au chaud se mettra en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et après que vous aurez tourné le bouton de commande de sélection du four à la position **OFF** (arrêt).



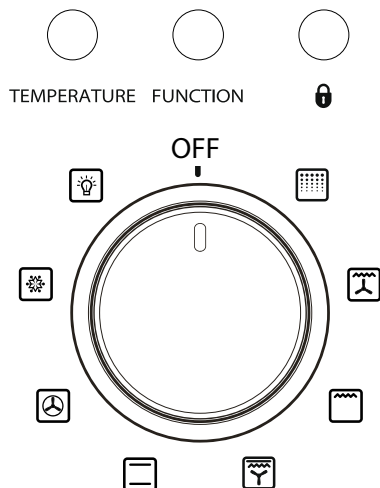


Fig. 4.1

SÉLECTION DES FONCTIONS (fig. 4.1)

Vous pouvez sélectionner la fonction de cuisson en tournant le bouton de sélection de fonction de façon à ce que la marque corresponde au symbole imprimé sur le tableau.

Important : Peu importe la fonction de cuisson utilisée, la PORTE du four doit toujours être FERMÉE.



Si la porte reste ouverte, l'inscription **door** apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur et après cinq minutes, un signal sonore se fait entendre pendant 30 secondes et l'inscription **door** clignote.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton du programmateur.

REMARQUE : Les éléments chauffants fonctionnent même lorsque la porte est ouverte et cet avertisseur ne fait que signaler une perte d'énergie et une chaleur excessive aux panneaux et boutons de contrôle.



LAMPE DU FOUR (il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson)

Lorsque vous tournez le bouton à cette position, seule la lampe du four s'allume. La lampe reste allumée quelle que soit la fonction utilisée (sauf lors du cycle d'autonettoyage).



DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS (il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson)



Seuls le ventilateur et la lampe du four se mettent en marche. La décongélation est effectuée par le ventilateur, sans chaleur. L'écran du programmateur électronique affiche **DEF**.

Recommandée pour :

Décongeler rapidement des aliments; environ une heure pour 2,2 lb (1 kg).

Le temps de décongélation varie en fonction de la quantité et du type d'aliment à décongeler.



CUISSON À CONVECTION AVEC VENTILATION

L'élément circulaire et le ventilateur se mettent en marche. La chaleur provenant de l'arrière est diffusée par ventilo-convection. La température peut être réglée entre 120 °F (50 °C) et 480 °F (250 °C).

Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le programmateur électronique commence la cuisson avec une température de préchauffage réglée à 320 °F (180 °C). Pour modifier cette température, consultez la section « Réglage de la cuisson ».

Recommandée pour :

Des aliments de grand volume et en grande quantité qui nécessitent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur, p. ex. des rôtis roulés, de la dinde, des pilons, des gâteaux, etc.



CUISSON À CONVECTION CLASSIQUE

Les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettent en marche.

La chaleur est diffusée par convection naturelle et la température doit être réglée entre 120 °F (50 °C) et 480 °F (250 °C). Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le programmeur électronique commence la cuisson avec une température de préchauffage réglée à 350 °F (200 °C). Pour modifier cette température, consultez la section « Réglage de la cuisson ».

Recommandée pour :

Des aliments nécessitant la même température de cuisson tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, p. ex. des rôtis, des côtes levées, etc.



CUISSON VENTILÉE AVEC DOUBLE GRIL

L'élément infrarouge, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur se mettent en marche. La chaleur est diffusée principalement par rayonnement et le ventilateur la distribue dans tout le four. La température peut être réglée entre 120 °F (50 °C) et 480 °F (250 °C).

Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le programmeur électronique commence la cuisson avec une température de préchauffage réglée à 480 °F (240 °C).

Pour modifier cette température, consultez la section « RÉGLAGE DE LA CUISSON ». Pour une utilisation adéquate, consultez la section « CUISSON AU GRIL VENTILÉE ».

Recommandée pour :

Les viandes qui doivent être cuites à haute température mais qui doivent rester tendres. Le poisson reste plus tendre; retournez-le une fois lors de la cuisson.



CUISSON AU GRIL

L'élément chauffant infrarouge se met en marche.

La chaleur est diffusée par rayonnement. La température peut être réglée entre 120 °F (50 °C) et 480 °F (250 °C). Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le programmeur électronique commence la cuisson avec une température de préchauffage réglée à 480 °F (210 °C).

Pour modifier cette température, consultez la section « RÉGLAGE DE LA CUISSON ». Pour une utilisation adéquate, consultez la section « CUISSON AU GRIL ».

Recommandée pour :

Une action intense de cuisson au gril; pour dorer des plats, pour rendre croustillant, pour griller, pour rôtir, etc. Pour une utilisation adéquate, consultez la section « RÔTISSAGE ».



CUISSON AU GRIL VENTILÉE

L'élément chauffant infrarouge et le ventilateur se mettent en marche. La chaleur est diffusée principalement par rayonnement et le ventilateur la distribue dans tout le four.

La température peut être réglée entre 120 °F (50 °C) et 480 °F (250 °C). Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le programmeur électronique commence la cuisson avec une température de préchauffage réglée à 480 °F (220 °C). Pour modifier cette température, consultez la section « RÉGLAGE DE LA CUISSON ».

Recommandée pour :

La cuisson au gril, lorsqu'il faut dorer rapidement l'extérieur et garder les jus à l'intérieur, p. ex. bifteck de veau, bifteck, galette de boeuf haché, etc. Pour une utilisation adéquate, consultez la section « CUISSON AU GRIL VENTILÉE ».



FONCTION AUTONETTOYAGE

(il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson)

REMARQUES IMPORTANTES :

Il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson; la fonction autonettoyage ne sert qu'à nettoyer le four.

Avant de démarrer le cycle d'autonettoyage :

- Retirez tous les accessoires du four (lèche-frite et grilles).
- Essuyez toute trace de liquide qui aurait débordé.
- Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle est bien fermée.

Si vous apercevez des fêlures ou des défauts sur la vitre (intérieure/extérieure) de la porte du four, si les joints sont abîmés ou usés, ou si la porte ne ferme pas correctement, débranchez l'appareil et communiquez avec le centre de réparation.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Cette fonction permet de pulvériser les résidus de graisse de cuisson accumulés sur les parois de la cavité du four grâce à la température élevée. Les vapeurs produites au cours de cette opération sont filtrées par un catalyseur spécial situé dans la partie supérieure de l'appareil.
- Les odeurs et vapeurs produites au cours de l'autonettoyage ne doivent pas vous inquiéter. Toutefois, la pièce où se trouve la cuisinière devrait être convenablement aérée, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- N'attendez pas que le four soit très sale avant de procéder au nettoyage. Toutefois, ne le nettoyez pas après chaque usage, mais seulement lorsque la quantité de saleté le justifie (en moyenne 1 à 2 fois par mois selon l'usage que vous faites de votre four).
- Pour des raisons de sécurité (température élevée de la cavité du four), lorsque l'autonettoyage se met en marche, la porte du four se verrouille automatiquement grâce à un dispositif électronique (après environ 30 secondes, le voyant de verrouillage de la porte s'allume sur le tableau de commande). La porte ne peut désormais plus être ouverte. Elle n'est déverrouillée qu'à la fin du cycle d'autonettoyage ou, si le cycle est arrêté, lorsque la cavité du four a refroidi à une température inférieure à 570 °F (300 °C).
- Lorsque la fonction autonettoyage se met en marche, un ventilateur interne démarre automatiquement pour refroidir les parois du four. Il ne s'arrête qu'à la fin du cycle, lorsque la température de la cavité du four est inférieure à 212 °F (100 °C).
- Les procédures de démarrage, d'arrêt et de complétion du cycle d'autonettoyage et la procédure à suivre en cas de problèmes sont décrites aux chapitres suivants :
 - « Comment démarrer l'autonettoyage »
 - « Problèmes de démarrage et de fonctionnement du cycle d'autonettoyage »
 - « Comment arrêter l'autonettoyage »
 - « Que faire lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé »
 - « Situations anormales et/ou problèmes de fonctionnement »

Attention : Au cours de l'autonettoyage, les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.

IMPORTANT :

Certains oiseaux sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours.

Une exposition à ces vapeurs pourrait causer la mort de certains oiseaux.

Placez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

N'UTILISEZ JAMAIS LA CUISINIÈRE LORSQU'UN FOUR EST EN MODE AUTONETTOYAGE.

NE PROCÉDEZ JAMAIS À L'AUTONETTOYAGE DES DEUX FOURS DE LA CUISINIÈRE EN MÊME TEMPS.

PROCÉDEZ TOUJOURS À L'AUTONETTOYAGE D'UN SEUL FOUR À LA FOIS.

UNE FOIS L'AUTONETTOYAGE COMPLÉTÉ :


- **Ne procédez pas tout de suite à l'autonettoyage de l'autre four de la cuisinière. LAISSEZ LA CUISINIÈRE REFROIDIR.**
- **Ne procédez pas immédiatement à un nouveau cycle d'autonettoyage du même four. LAISSEZ LA CUISINIÈRE REFROIDIR.**

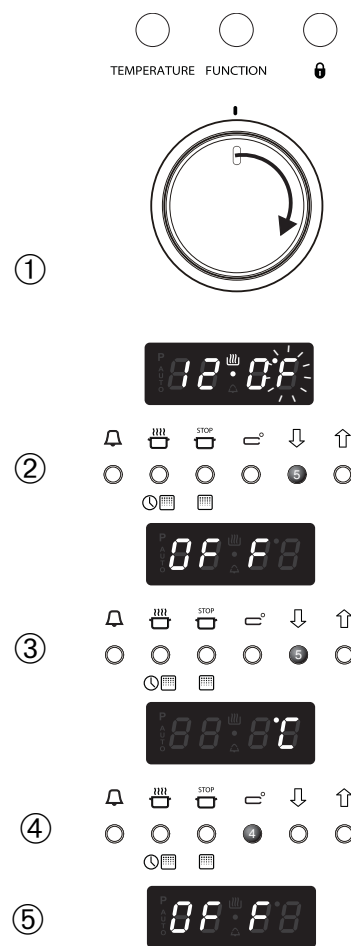
IMPORTANT :

NE FAITES PAS FONCTIONNER LE TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD PENDANT LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

Si le bouton de commande du tiroir de maintien au chaud se trouve à une position de marche lors de l'autonettoyage, tournez-le à la position **OFF (arrêt). Sinon, le tiroir de maintien au chaud se mettra en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et après que vous aurez tourné le bouton de commande de sélection du four à la position **OFF** (arrêt).**

SÉLECTION DE °F/°C SUR L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

1. Tournez le bouton de sélection de fonction du four à une fonction de cuisson (ex. ).
2. Appuyez sur le bouton 5 du programmeur pour réduire la température jusqu'à atteindre la valeur minimale (120 °F/50 °C).
3. Lorsque °F/°C clignote sur l'écran d'affichage, appuyez sur le bouton 5 à nouveau (si °F/°C ne clignote pas, appuyez sur le bouton 4 avant le bouton 5) jusqu'à ce que **OFF** apparaisse sur l'écran d'affichage.
4. Maintenez le bouton 4 enfoncé pendant environ 3 à 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage passe de °C à °F ou vice versa. Lors de la sélection, °F ou °C clignote.
5. Lorsque **OFF** réapparaît sur l'écran d'affichage, tournez le bouton de sélection de fonction à la position **OFF**; la sélection °F ou °C est maintenant complétée.



RÉGLAGE DE LA CUISSON

(SEULEMENT POUR LES FONCTIONS DE CUISSON)

La température réglée est affichée sur l'écran d'affichage du programmeur électronique et peut être modifiée, à intervalles de 5 °F (5 °C), à l'aide des boutons du programmeur.

Lors de la cuisson, la température du four (°F ou °C) est mesurée par un capteur situé à l'intérieur de la cavité et est indiquée sur l'écran d'affichage du programmeur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Si la température réglée est inférieure à la température de l'intérieur du four, l'écran affiche la température réglée.

1. SÉLECTION DE LA FONCTION DE CUISSON

Tournez le bouton de sélection de fonction à la fonction de cuisson désirée.

La température préréglée apparaît sur l'écran d'affichage du programmeur. °F ou °C clignote sur l'écran pendant 3 secondes. Les éléments chauffants commencent la cuisson immédiatement.

2. SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

La température peut être modifiée lorsque °F ou °C clignote sur l'écran d'affichage.

2a. Si ni °F ni °C ne clignent, appuyez sur le bouton 4 du programmeur.

2b. Appuyez sur le bouton 6 pour augmenter la température ou le bouton 5 pour la réduire.

La température maximale est de 480 °F (250 °C) tandis que la température minimale est de 120 °F (50 °C).

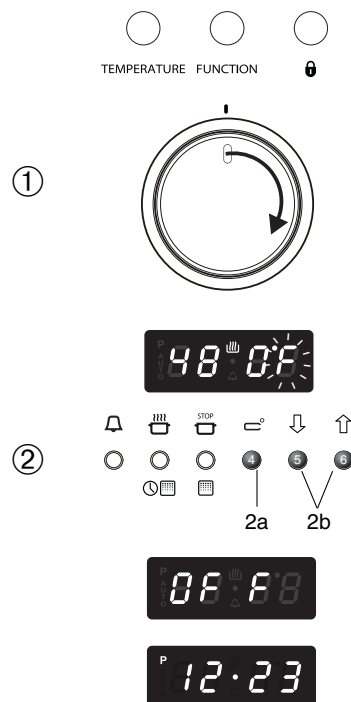
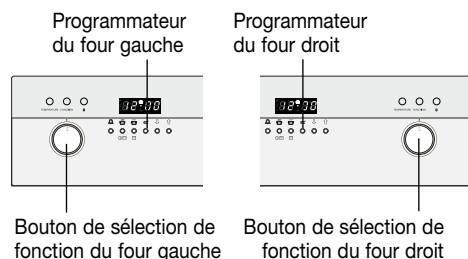
Remarque : Lorsque °F ou °C cesse de clignoter, la valeur indiquée sur le tableau d'affichage représente la température de la cavité du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Si la température réglée est inférieure à la température de l'intérieur du four, l'écran affiche la température réglée.

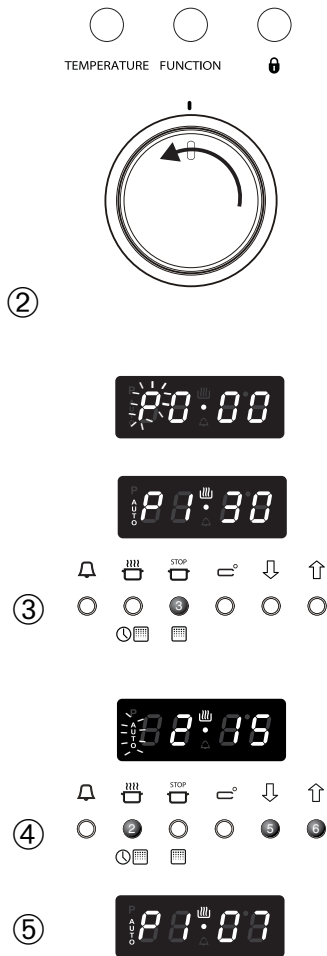
Attention : Si vous réglez la température en dessous de la valeur minimale (120 °F ou 50 °C) le système s'arrête automatiquement et **OFF** s'affiche.

Dans ce cas, répétez la procédure à partir du point 2.

3. ARRÊT


Tournez le bouton de sélection de fonction à la position **OFF** (four ARRÊTÉ). L'écran d'affichage du programmeur affiche l'heure.





COMMENT DÉMARRER L'AUTONETTOYAGE

Important : L'autonettoyage ne doit être effectué que lorsque le four est vide; donc, avant de démarrer le cycle, retirez tous les accessoires (grilles, lèchefrite, ...) de la cavité du four et essuyez toute trace de liquide qui aurait débordé. N'utilisez aucun produit de dégraissage (ex. pulvérisateur dégraissant, détergents, etc.).

1. Fermez la porte du four (si elle est ouverte ou mal fermée, l'autonettoyage ne démarrera pas).
2. Tournez le bouton de sélection de fonction du four à la position d'autonettoyage : **P0•00** s'affiche sur l'écran du programmateur électronique et la lettre **P** clignote.
3. Appuyez sur le bouton 3 du programmateur pour démarrer le cycle. Cette opération de confirmation combinée offre plus de sécurité pour les enfants; tourner le bouton à la fonction autonettoyage ne produira aucun effet si le bouton 3 du programmateur n'est pas enfoncé.
 - **P1•30** (durée de l'autonettoyage, 1 heure et 30 minutes) s'affiche et la porte se verrouille après environ 30 secondes.
 - Sur le tableau de commande, le voyant de verrouillage de la porte s'allume pour indiquer que la porte est verrouillée.
4. Pour augmenter la durée de l'autonettoyage (max. 5 heures), appuyez sur le bouton 2 du programmateur, puis sur le bouton 6. Pour réduire la durée à 1 heure et 30 minutes (durée minimale), appuyez sur le bouton 2, puis sur le bouton 5.
 - Lors du réglage, **AUTO** clignote et **P** disparaît.
5. L'autonettoyage démarre immédiatement et est complété dans le temps programmé.
 - Pendant l'autonettoyage, le programmateur indique le temps (heures et minutes) restant avant la fin du cycle.

TRÈS IMPORTANT :

L'autonettoyage ne démarre que lorsque la porte du four est fermée. Si la porte du four est ouverte ou mal fermée, le four **NE PEUT PAS** accomplir le cycle d'autonettoyage; des dispositifs de sécurité électroniques empêchent le démarrage du cycle d'autonettoyage.

PROBLÈMES DE DÉMARRAGE ET DE FONCTIONNEMENT DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE



1. door s'affiche en continu

La porte du four était ouverte ou mal fermée lorsque le bouton de sélection de fonction a été tourné à la position d'autonettoyage. La porte a été ouverte avant la confirmation de démarrage du cycle à partir du bouton 3.

Que faire :

Fermez la porte et répétez les étapes précédentes.

- Si la porte n'est pas fermée après 5 minutes, **door clignote et un signal sonore se fait entendre pendant 30 secondes.**

Que faire :

Fermez la porte, appuyez sur n'importe quel bouton du programmeur pour arrêter le signal sonore et répétez les opérations de démarrage du cycle.



2. door et AUTO clignotent

La porte du four a été ouverte après le démarrage du cycle d'autonettoyage (avant le verrouillage de la porte). Le cycle d'autonettoyage est annulé.

Que faire :

1. Fermez la porte. **P0•00** s'affiche sur l'écran du programmeur électronique et la lettre **P** et **AUTO** clignotent.
2. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** et répétez les opérations de démarrage du cycle.

- Si la porte n'est pas fermée après 5 minutes, **door clignote et un signal sonore se fait entendre pendant 30 secondes.**

Que faire :

Fermez la porte, appuyez sur n'importe quel bouton du programmeur pour arrêter le signal sonore et répétez les opérations de démarrage du cycle.



3. F0.00 et AUTO clignotent

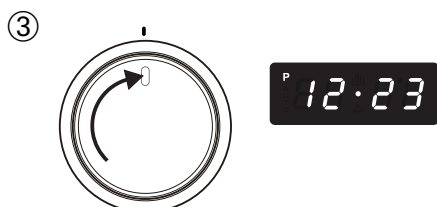
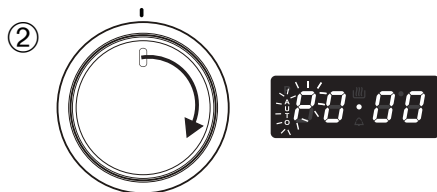
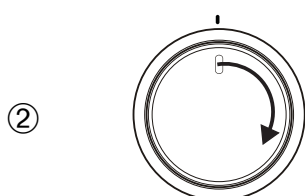
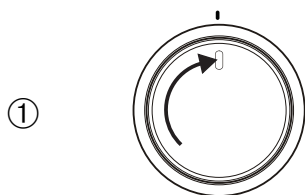
L'autonettoyage a été arrêté et puis redémarré (immédiatement). Le message s'affiche après environ 10 minutes et le cycle d'autonettoyage est annulé.

Que faire :

1. Tournez le bouton de sélection de fonction du four à **OFF**.
2. Attendez au moins 15 minutes.
3. Répétez les opérations de démarrage du cycle d'autonettoyage.
4. Si après plusieurs tentatives le message s'affiche toujours, communiquez avec le centre de réparation.



Attention : Il est recommandé de ne pas arrêter le cycle d'autonettoyage pour ensuite le redémarrer lorsque celui-ci n'est pas complété.



COMMENT ARRÊTER L'AUTONETTOYAGE

1. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ)

- Si la température de la cavité du four est supérieure à 570 °F (300 °C)

1a. L'heure apparaît de façon continue sur l'écran d'affichage du programmateur.

1b. Lorsque la température de la cavité du four descend sous 570 °F (300 °C) :

- **OFF** apparaît encore une fois sur l'écran d'affichage du programmateur
- le voyant de verrouillage de la porte s'éteint
- la porte se déverrouille et peut être ouverte

- Si la température de la cavité du four est inférieure à 570 °F (300 °C)

1c. L'heure apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur

1d. Après un temps technique :

- le voyant de verrouillage de la porte s'éteint
- la porte se déverrouille et peut être ouverte

IMPORTANT : Attendez que le four refroidisse complètement avant d'utiliser une fonction de cuisson.

INTERRUPTION ACCIDENTELLE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE

2. Le bouton de sélection de fonction a été réglé sur une fonction de cuisson

- Si la température de la cavité du four est supérieure à 570 °F (300 °C)

2a. L'heure apparaît de façon continue sur l'écran d'affichage du programmateur.

2b. Lorsque la température de la cavité du four descend sous 570 °F (300 °C) :

- **OFF** apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur
- lorsque le voyant de verrouillage de la porte s'éteint (après quelques minutes), la porte se déverrouille et peut être ouverte

2c. Pour revenir aux conditions normales, tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ). L'heure apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur.

- Si la température de la cavité du four est inférieure à 570 °F (300 °C)

2d. La température préréglée de la fonction choisie apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur.

2e. Après un temps technique :

- le voyant de verrouillage de la porte s'éteint
- la porte se déverrouille et peut être ouverte

2f. Pour revenir aux conditions normales, tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ). L'heure apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur.

IMPORTANT : Attendez que le four refroidisse complètement avant d'utiliser une fonction de cuisson.

QUE FAIRE LORSQUE LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE EST TERMINÉ

1. **P0.00** et **AUTO** clignotent.

Attendez que le four refroidisse et que la porte se déverrouille.

Le cycle d'autonettoyage est terminé. **P0.00** s'affichera jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température de la cavité du four soit inférieure à 570 °F (300°C).

2. Le voyant de verrouillage de la porte s'éteint (lorsque la température est inférieure à 570 °F - 300 °C).

AUTO et la lettre **P** clignotent.

La porte se déverrouille et peut être ouverte.

3. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ).

L'heure apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur.

4. Attendez que le four ait refroidi complètement.

5. Enlevez la saleté accumulée.

Ouvrez la porte du four et retirez les résidus de saleté accumulés à l'intérieur du four avec un linge humide.

IMPORTANT : Avant de remettre le four en marche, attendez que l'appareil ait refroidi complètement.

SITUATIONS ANORMALES ET/OU PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

lors de la cuisson ou de l'autonettoyage.

1. 30 F0 ou 30 F1 apparaît lors de la cuisson ou de l'autonettoyage

Le capteur de température du four est abîmé ou ne fonctionne pas convenablement. Le ventilateur de refroidissement reste en marche et si l'autonettoyage est en cours, la porte reste verrouillée.

Que faire :

1. Tournez le bouton de sélection de fonction du four à **OFF** (four ARRÊTÉ). Un compte à rebours de 30 minutes se mettra en marche. Si le bouton de sélection est tourné, puis retourné à **OFF**, le décompte recommencera à partir de 30.
2. Attendez que le décompte soit terminé.
Le ventilateur s'arrête et la porte, si elle était verrouillée, se déverrouille.
3. Déconnectez la cuisinière de l'alimentation électrique principale et communiquez avec le centre de réparation; vous ne pouvez plus utiliser votre four.

Attention : Si le bouton de sélection de fonction n'est pas tourné à **OFF** (four ARRÊTÉ), le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner et la porte du four, si elle était verrouillée, reste verrouillée.

2. F0.00 apparaît lors de l'autonettoyage

Cela indique une erreur de mesure de la température par le capteur lors du cycle d'autonettoyage. Cette erreur peut être causée par l'arrêt et le redémarrage du cycle d'autonettoyage alors que celui-ci était presque terminé.

Que faire :

1. Tournez le bouton de sélection de fonction du four à **OFF** (four ARRÊTÉ).
2. Attendez au moins **15 minutes** avant de répéter les opérations de démarrage du cycle d'autonettoyage.
3. Si le message s'affiche toujours après plusieurs tentatives, appelez le centre de réparation.

3. Rien ne s'affiche sur l'écran - Le four ne fonctionne pas correctement.

Que faire :

1. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ).
2. Attendez que le four ait refroidi complètement et que la porte s'ouvre.
3. Éteignez la cuisinière pendant quelques secondes.



Si, après cette procédure, rien n'apparaît encore sur l'écran d'affichage :


4. Déconnectez la cuisinière de l'alimentation électrique principale.
5. Appelez le centre de réparation. Vous ne devez plus utiliser la cuisinière.

**AVERTISSEMENT!!**

Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires du four.

CONSEILS DE CUISINE**STÉRILISATION**

La stérilisation des aliments à conserver dans des pots remplis et hermétiquement fermés se fait comme suit :

- a. Tournez le bouton à la position .
- b. Réglez le thermostat à 350 °F (175 °C) et préchauffez le four.
- c. Remplissez la lèchefrite d'eau chaude.
- d. Placez les pots dans la lèchefrite en vous assurant qu'ils ne se touchent pas ni ne touchent la porte. Réglez le thermostat à 260 °F (130 °C).


Lorsque la stérilisation commence, c'est-à-dire lorsque des bulles se forment dans les pots, éteignez le four et laissez refroidir.

RÔTISSAGE

Pour obtenir un rôtissage classique, vous devez vous rappeler que :

- la température pré réglée doit être maintenue.
- le temps de cuisson dépend de la quantité et du type d'aliments.



CUISSON SIMULTANÉE DE PLATS VARIÉS

Les positions  du bouton de sélection du four MULTIFONCTION permettent de cuire différents aliments en même temps. Du poisson, des gâteaux et de la viande peuvent être cuits ensemble sans que les odeurs ni les saveurs ne se mélangent.

Les seules précautions à suivre sont les suivantes :

- Les températures de cuisson des différents aliments doivent être aussi rapprochées que possible et différer au maximum de 70 à 80 °F (20 à 25 °C).
- Les plats doivent être placés dans le four à des moments différents en fonction du temps de cuisson requis pour chacun d'eux. Ce type de cuisson permet évidemment une économie considérable de temps et d'énergie.

CUISSON AU GRIL VENTILÉE

La cuisson au gril peut être effectuée en sélectionnant  ou  avec le bouton de sélection de fonction. L'air chaud enveloppe complètement les aliments à cuire. Réglez la température si une température différente de celle pré réglée est requise. Introduisez les aliments à cuire en plaçant la lèchefrite le plus près possible de l'élément infrarouge.

Fermez la porte et laissez fonctionner le four jusqu'à ce que la cuisson au gril soit terminée.

Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez la cuisson au gril.

Important : Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous déposez ou retirez la lèchefrite du four (reportez-vous à la page suivante).

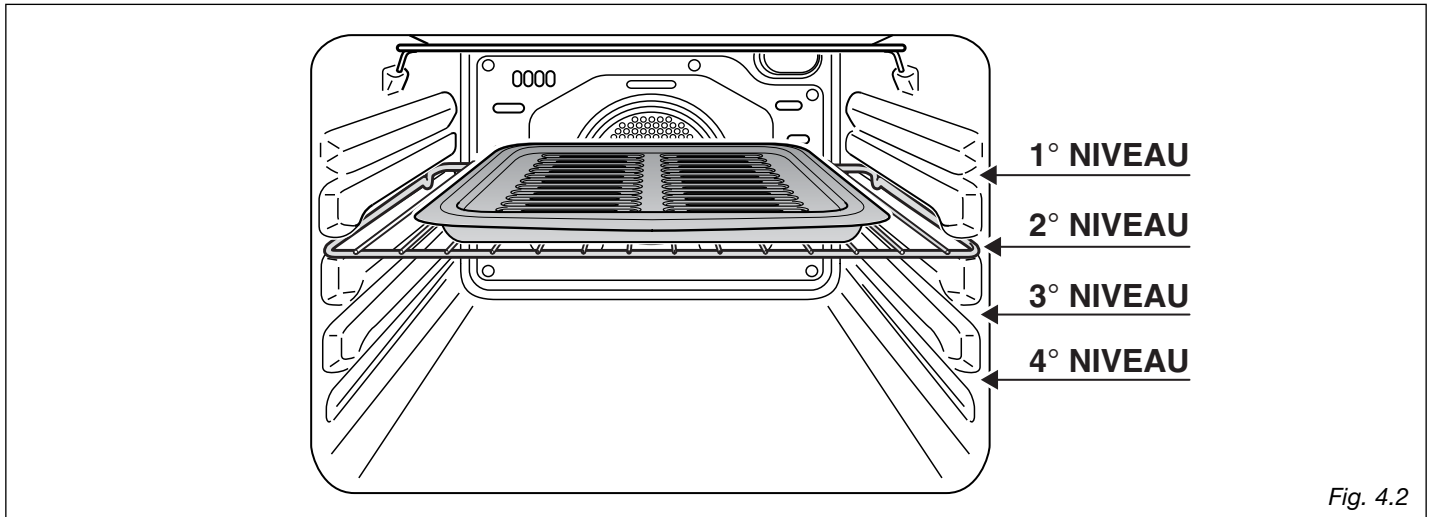


Fig. 4.2

CUISSON AU GRIL

Très important : Vous devez toujours fermer la porte du four lorsque vous utilisez l'élément du gril.

- Placez la grille sur le premier ou le deuxième support à partir du haut (fig. 4.2).
- Allumez l'élément du gril, tel qu'expliqué dans les paragraphes précédents, et laissez-le préchauffer pendant environ 5 minutes en gardant la porte fermée.
- Placez les aliments à cuire sur la lèchefrite.
- Déposez la lèchefrite (fig. 4.3) dans le four. La lèchefrite doit être placée sur la grille et centrée avec l'élément du gril (fig. 4.2).

N'utilisez jamais la cuisson au gril sans utiliser de lèchefrite.

Important : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous déposez ou retirez du four la lèchefrite, les grilles, les casseroles ou tout autre ustensile de cuisson.

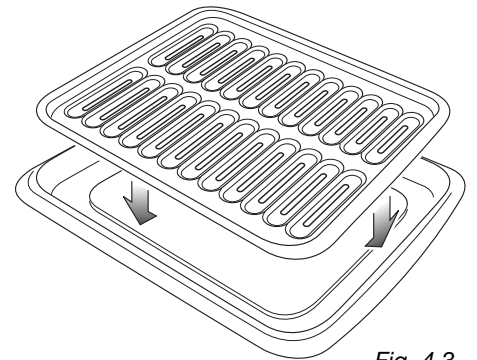


Fig. 4.3

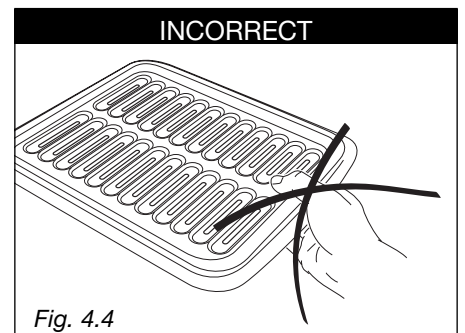
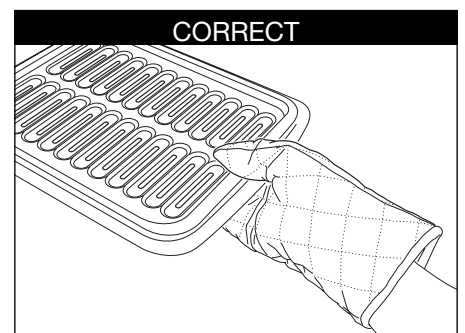


Fig. 4.4



- Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes :
- Horloge de 12 heures avec affichage lumineux (P sur l'écran d'affichage correspond à PM).
 - Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes).
 - Programme pour cuisson au four semi-automatique.
 - Programme pour cuisson au four automatique.
 - Gestion des fonctions de cuisson. Le programmateur peut gérer le réglage de la température lors des différentes fonctions de cuisson.
 - Gestion de la fonction autonettoyage.

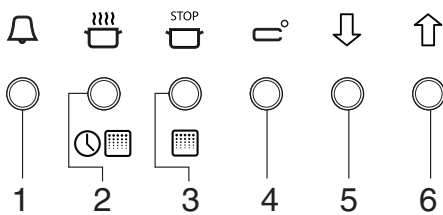


Fig. 5.1

Description des boutons :

- Minuterie (1)
- Temps de cuisson ou d'autonettoyage (2)
- Fin de la période de cuisson ou autorisation du démarrage de l'autonettoyage (3)
- Réglage de la température du four (4)
- Compte à rebours des chiffres de toutes les fonctions ou de la température à régler (5)
- Progression des chiffres de toutes les fonctions ou de la température à régler (6)

Description des symboles lumineux :

- AUTO** Indique le réglage d'un programme
- Indique que les éléments chauffants fonctionnent
- Indique que la minuterie fonctionne
- P** Indique l'heure PM

PREMIÈRE UTILISATION OU UTILISATION APRÈS UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

Après avoir connecté l'appareil à l'alimentation principale ou après une panne d'électricité, le programmateur doit être activé pour fonctionner.

12:00 clignote sur l'écran d'affichage.

1. Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3.
Le programmateur se met en marche.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Le programmateur comprend une horloge (12 heures) munie de chiffres lumineux qui indiquent les heures et les minutes.

Remarque : Le réglage de l'horloge annulera tous les programmes ou réglages en cours.

1. Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3.
2. Appuyez sur le bouton 5 ou 6 jusqu'à ce que l'heure exacte soit réglée. Au cours de cette procédure, le point entre les heures et les minutes clignotera sur l'écran d'affichage. Si vous maintenez les boutons plus ou moins enfoncés pendant quelques secondes, les chiffres dérouleront plus rapidement.
P sur l'écran d'affichage indique l'heure PM.

SIGNAL SONORE

Le signal sonore intermittent, d'une durée de 30 secondes, se fait entendre lorsque la minuterie s'arrête ou lorsque la cuisson semi-automatique ou automatique est terminée. Il se fait entendre aussi pour signaler que la porte est ouverte (consultez les chapitres portant sur l'utilisation du four).

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton du programmateur.

MINUTERIE

La fonction de minuterie n'est utilisée que pour compter le temps et n'affecte pas le fonctionnement du four ni tout autre programme réglé ou en cours.

1. Appuyez sur le bouton 1. Le symbole de cloche commencera à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton 5 ou 6 pour régler le temps voulu.
3. Le décompte se met en marche immédiatement. Le symbole de cloche cesse de clignoter et l'heure réapparaît.
4. Pour voir s'afficher le décompte, appuyez sur le bouton 1. Le temps sera indiqué en heures et en minutes; les secondes ne sont indiquées qu'au cours de la dernière minute.
5. À la fin du décompte, un signal sonore se fait entendre et le symbole de cloche clignote sur l'écran d'affichage.
Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

AVERTISSEMENT IMPORTANT : Cette fonction n'est qu'une alarme électronique. Elle N'ARRÊTE PAS le four. N'oubliez pas d'ARRÊTER le four à la fin du décompte à l'aide du bouton de sélection de fonction.



CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Commence la cuisson immédiate et arrête le four automatiquement après le temps de cuisson programmé.

Réglage

1. Réglez la fonction de cuisson en tournant le bouton de sélection de fonction du four à la fonction désirée.
2. La température de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage. Pour la modifier, procédez tel qu'expliqué au chapitre « Réglage de la cuisson ».
3. Appuyez sur le bouton 2. **AUTO** commence à clignoter et **0.00** s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton 5 ou 6 pour régler le temps de cuisson (temps de cuisson en heures et minutes : réglez-le à dix minutes de moins que le temps requis; la chaleur emmagasinée complètera la cuisson).
5. Sur l'écran d'affichage **AUTO** apparaît en continu et le programme de cuisson se met en marche.

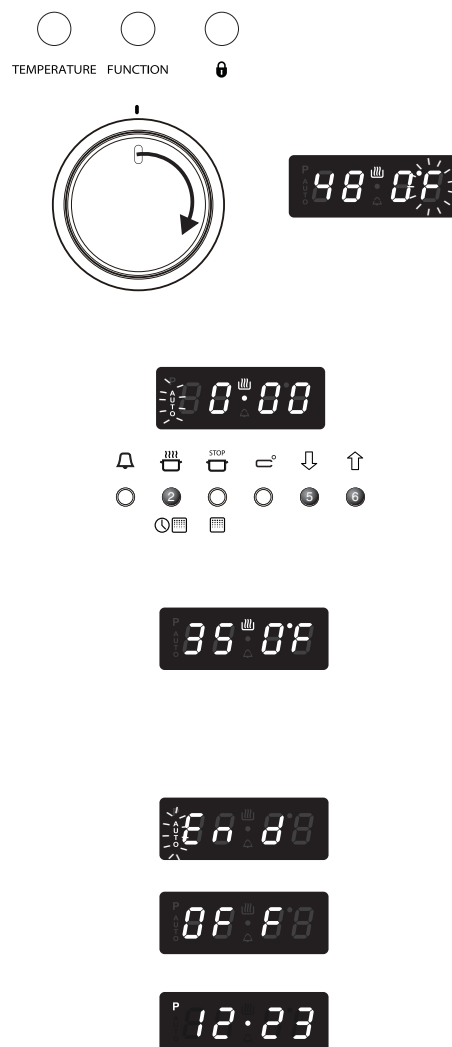
Au cours de la cuisson

6. Au cours du cycle de cuisson, l'écran affiche la température du four mesurée par la sonde ou la température pré-réglée.
Appuyez sur le bouton 2 pour afficher le temps restant avant la fin de la cuisson. Le temps et la température de cuisson peuvent varier à tout moment, comme mentionné plus haut.

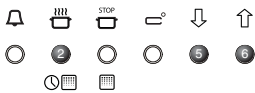
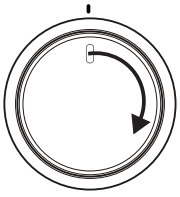
À la fin de la cuisson

7. **End** apparaît sur l'écran d'affichage, **AUTO** clignote et le signal sonore se fait entendre.
Le cycle de cuisson est terminé et le four est ARRÊTÉ.
8. Appuyez sur n'importe quel bouton du programmeur pour arrêter le signal sonore.
9. **OFF** s'affiche (four ARRÊTÉ).
10. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ).
11. L'écran du programmeur affiche l'heure.

Remarque : À la fin du programme, tournez toujours le bouton de sélection de fonction à OFF (four ARRÊTÉ).



TEMPERATURE FUNCTION 0



CUISSON AUTOMATIQUE

Commence la cuisson à l'heure programmée et arrête le four automatiquement après le temps de cuisson programmé.

Réglage

1. Réglez la fonction de cuisson en tournant le bouton de sélection de fonction du four à la fonction désirée.
2. La température de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage. Pour la modifier, procédez tel qu'expliqué au chapitre « Réglage de la cuisson ».
3. Appuyez sur le bouton 2. **AUTO** commence à clignoter et **0.00** s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton 5 ou 6 pour régler le temps de cuisson (temps de cuisson en heures et minutes : réglez-le à dix minutes de moins que le temps requis; la chaleur emmagasinée complètera la cuisson).
5. Sur l'écran d'affichage **AUTO** apparaît en continu et le programme de cuisson se met en marche.
6. Appuyez sur le bouton 3. (**AUTO** commence à clignoter).
7. Appuyez sur le bouton 5 ou 6 pour régler le moment où la cuisson devra s'arrêter.
Les valeurs réglées doivent être correctes. Par exemple, si une période de cuisson de 3 heures commence à 08:00, vous ne pouvez régler la fin de la période à 10:00. Dans ce cas, le programmeur réglera automatiquement la fin de la période de cuisson à 11:00.
8. Sur l'écran d'affichage, **AUTO** apparaît en continu et l'heure réapparaît. Le symbole de cuisson disparaît.

Démarrage de la cuisson

9. Le symbole de casserole s'allume. Le four se met en marche et le cycle de cuisson réglé démarre.

Au cours de la cuisson

10. Au cours du cycle de cuisson, l'écran affiche la température du four mesurée par la sonde ou la température pré-réglée.
Appuyez sur le bouton 2 pour afficher la durée de cuisson réglée.
Appuyez sur le bouton 3 pour afficher dans combien de temps se terminera la cuisson.
Le temps et la température de cuisson ainsi que la fin de la période de cuisson peuvent varier à tout moment, comme mentionné plus haut.

À la fin de la cuisson



11. **End** apparaît sur l'écran d'affichage, **AUTO** clignote et le signal sonore se fait entendre.
Le cycle de cuisson est terminé et le four est ARRÊTÉ.
13. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.
14. **OFF** s'affiche (four ARRÊTÉ).
15. Tournez le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ).
16. L'écran du programmeur affiche l'heure.

Remarque : À la fin du programme, tournez toujours le bouton de sélection de fonction à OFF (four ARRÊTÉ).

IMPORTANT : Au cours du PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE, la lampe du four est toujours allumée, tout comme avant le démarrage (éléments chauffants allumés ou fonctionnant par intermittence) de la cuisson programmée.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Pour annuler un programme, tournez simplement le bouton de sélection de fonction à **OFF** (four ARRÊTÉ).

Remarque : Si au cours d'un programme, le bouton de sélection de fonction est tourné à **OFF** (four ARRÊTÉ),  ou , le programme est annulé.

EXEMPLES DE PROGRAMMATION DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

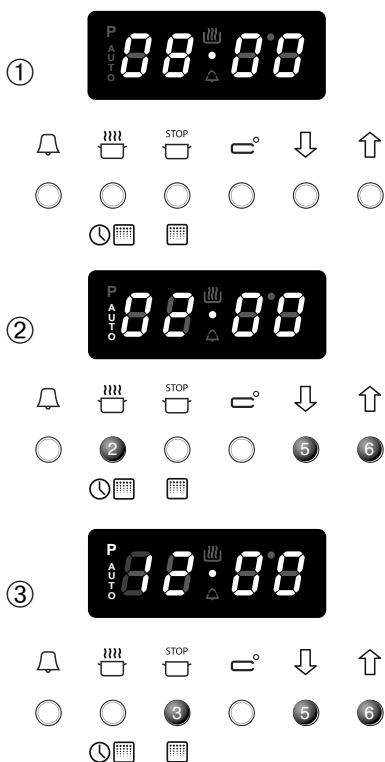
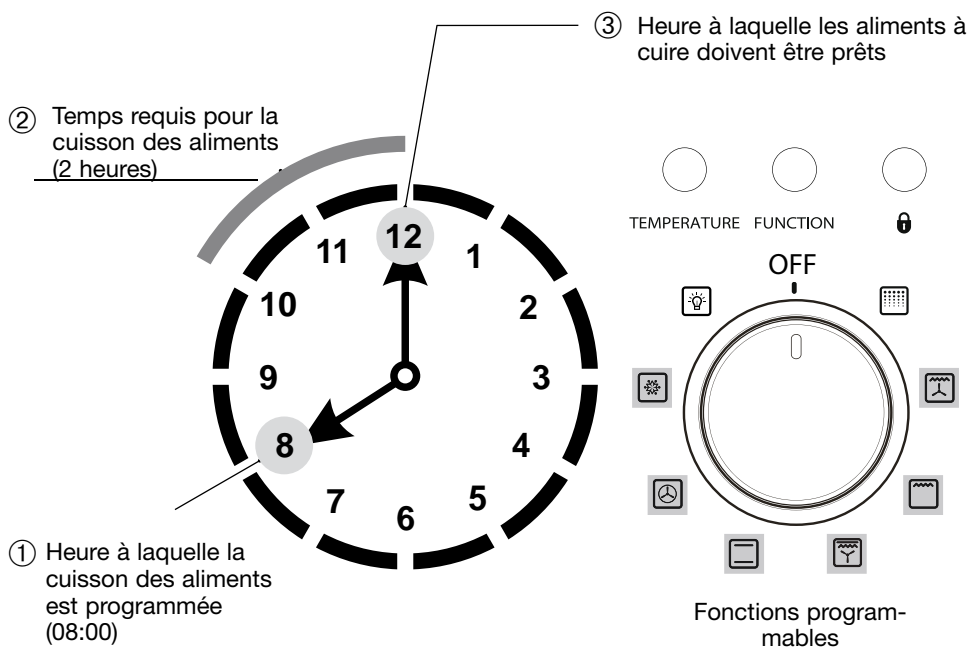


Fig. 5.2

AVERTISSEMENT TRÈS IMPORTANT

Avant toute opération d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de nettoyeurs à jet de vapeur. L'humidité pourrait s'infiltrer à l'intérieur de l'appareil et le rendre dangereux.

RECOMMANDATION GÉNÉRALE

- ✓ **Important : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- ✓ Il est recommandé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, en particulier pour le nettoyage des pièces émaillées.
- ✓ Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- ✓ Évitez d'utiliser des produits nettoyeurs à base de chlore ou d'acide.
Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits appropriés. Rappelez-vous que faire fonctionner l'appareil pendant 30 minutes à la température maximale élimine la majeure partie de la saleté en la réduisant en cendres.

PIÈCES ÉMAILLÉES

- ✓ Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées avec une éponge imbibée d'eau savonneuse seulement ou avec d'autres produits non abrasifs.
Séchez de préférence avec un chamois.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- ✓ Les pièces en acier inoxydable doivent être rincées avec de l'eau et séchées avec un linge propre et doux ou avec un chamois.
- ✓ Pour la saleté difficile à déloger, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.
- ✓ **Remarque : Une utilisation régulière pourrait entraîner une décoloration autour des brûleurs en raison de la température élevée.**

INTÉRIEUR DU FOUR

- ✓ Il doit être nettoyé régulièrement.
- ✓ Lorsque le four est tiède, essuyez les parois de la cavité du four avec un linge imbibé d'eau savonneuse très chaude ou un autre produit approprié.

BRÛLEURS ET GRILLES

- ✓ Ces pièces peuvent être retirées et nettoyées avec des produits appropriés.
- ✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leur veilleuse doivent être bien séchés et replacés correctement.
- ✓ Il est très important de vérifier que la veilleuse du brûleur et le chapeau ont été remis en place correctement. Si vous ne respectez pas ces consignes, des problèmes graves pourraient survenir.
- ✓ Assurez-vous que la sonde placée à côté de chaque brûleur est toujours propre. Vous assurerez ainsi le bon fonctionnement des soupapes de sécurité.
- ✓ Dans le cas des appareils à allumage électrique, gardez l'électrode propre pour ne pas gêner la production des étincelles.
- ✓ **Remarque : Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas en place.**

REMISE EN PLACE ADÉQUATE DES BRÛLEURS RAPIDES

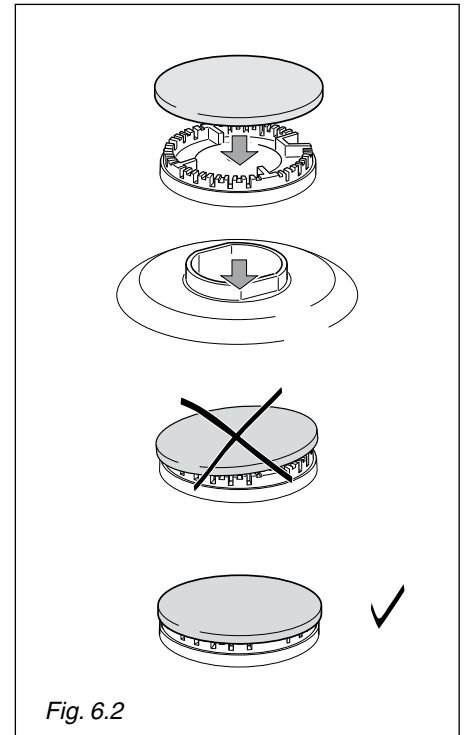
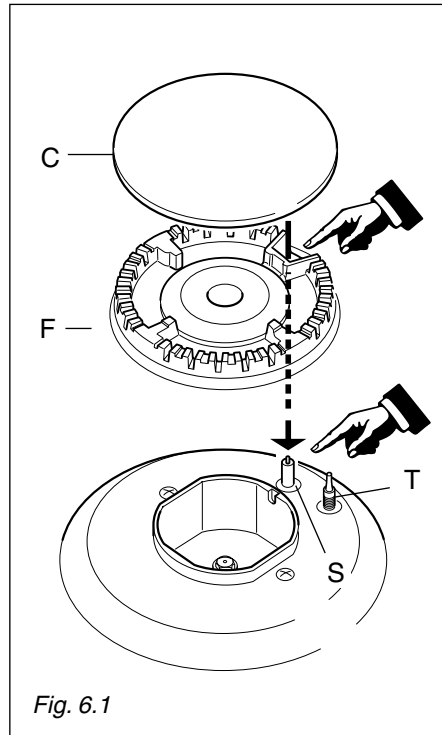
Il est très important de vérifier que le diffuseur de flammes « F » et le chapeau « C » ont été correctement positionnés (fig. 6.1, 6.2).

Si vous ne respectez pas cette consigne, des problèmes graves pourraient survenir.

Dans le cas des appareils à allumage électrique, assurez-vous que l'électrode « S » (fig. 6.1) est toujours propre pour faciliter la production d'étincelles.

Assurez-vous que la sonde « T » (fig. 6.1) placée à côté de chaque brûleur est toujours propre pour assurer le bon fonctionnement des soupapes de sécurité.

La sonde et la bougie d'allumage doivent toujours être nettoyées soigneusement.

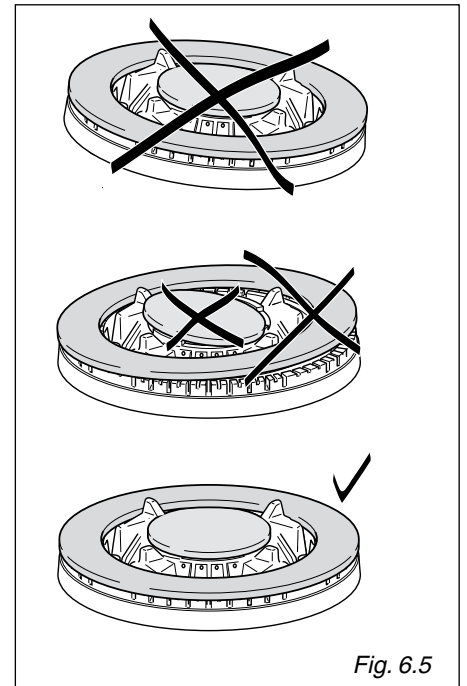
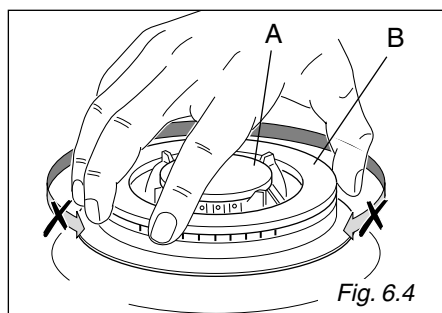
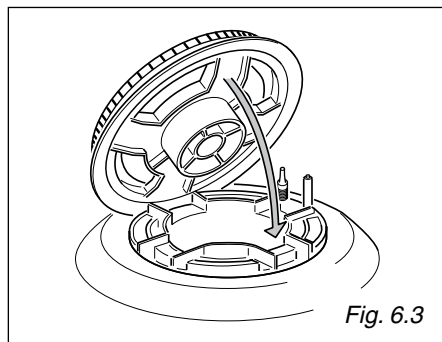


POSITION CORRECTE DES BRÛLEURS TRIPLE COURONNE

Le brûleur triple couronne doit être positionné correctement (fig. 6.3); la nervure du brûleur doit s'emboîter dans son emplacement comme l'indique la flèche.

Une brûleur correctement installé ne doit pas tourner (fig. 6.4).

Placez ensuite le chapeau A et la couronne B (fig. 6.4, 6.5).



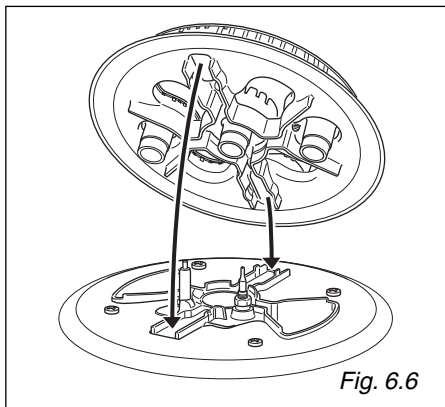


Fig. 6.6

POSITION CORRECTE DES BRÛLEURS DOUBLES

Le brûleur DOUBLE doit être positionné correctement (fig. 6.6); la nervure du brûleur doit s'emboîter dans son emplacement comme l'indiquent les flèches.

Placez le petit chapeau central dans son emplacement tel que l'indiquent les flèches (fig. 6.7).

Placez le gros chapeau dans son emplacement tel que l'indiquent les flèches (fig. 6.8).

IMPORTANT : Ne dévissez JAMAIS les vis du brûleur (fig. 6.9).

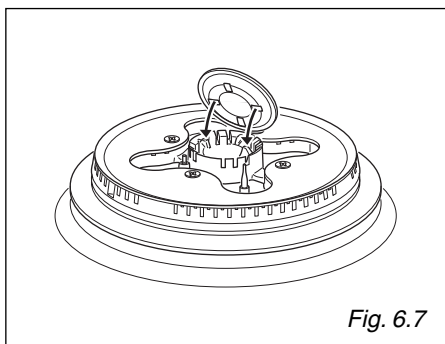


Fig. 6.7

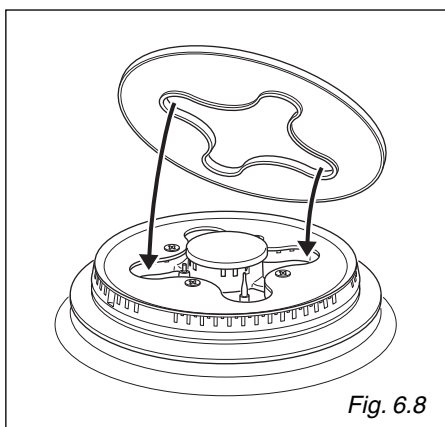


Fig. 6.8

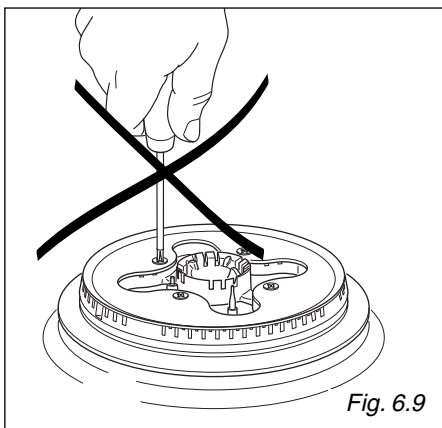


Fig. 6.9

ROBINETS DE GAZ

En cas de fonctionnement défectueux des robinets de gaz, appelez le centre de réparation.

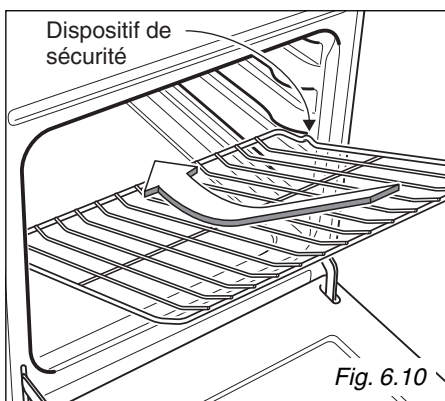


Fig. 6.10

INSTALLATION ET RETRAIT DE LA GRILLE DU FOUR

Les grilles du four sont munies d'un système de blocage qui permet d'éviter qu'elles ne sortent accidentellement du four.

Elles doivent être insérées tel qu'indiqué à la figure 6.10.

Pour les enlever, tirez-les dans le sens contraire.

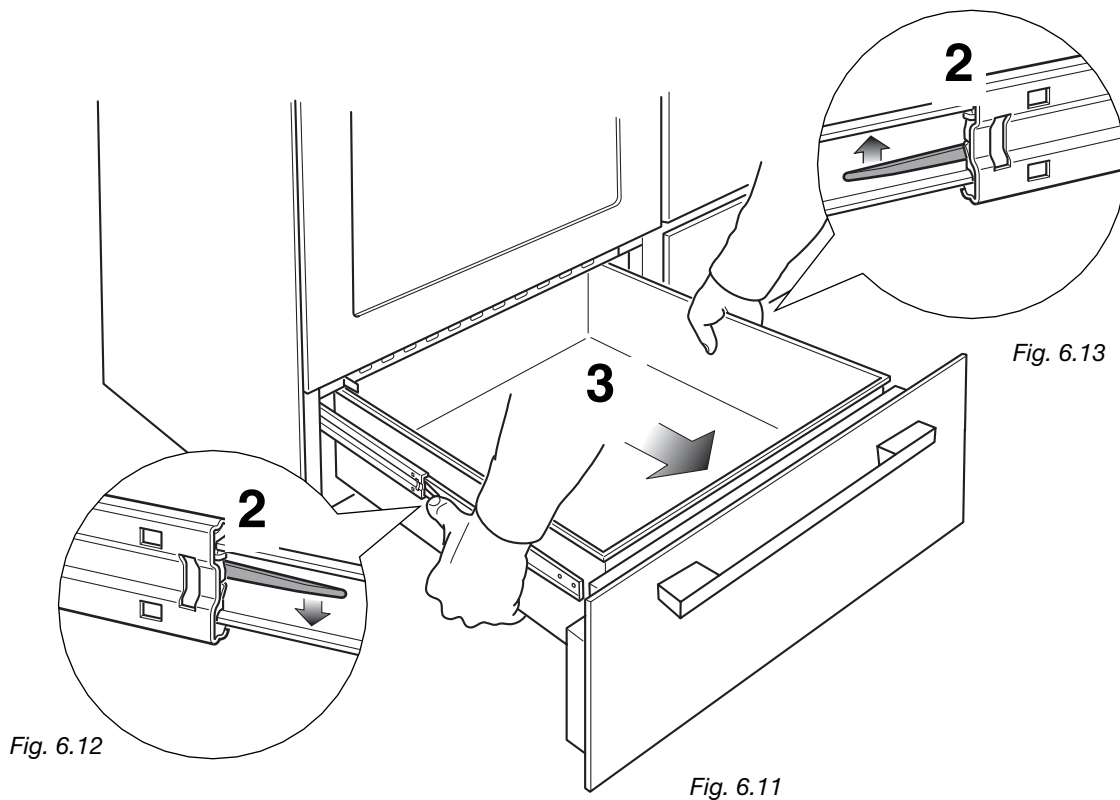
Assurez-vous d'insérer les grilles correctement (figure 6.10).

RETRAIT DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD (fig. 6.11)

1. Ouvrez le tiroir complètement (fig. 6.11).
2. Abaissez le levier de la glissière gauche (fig. 6.12) et levez le levier de la glissière droite (fig. 6.13).
3. Retirez le tiroir; les leviers ne doivent pas bouger (fig. 6.11).

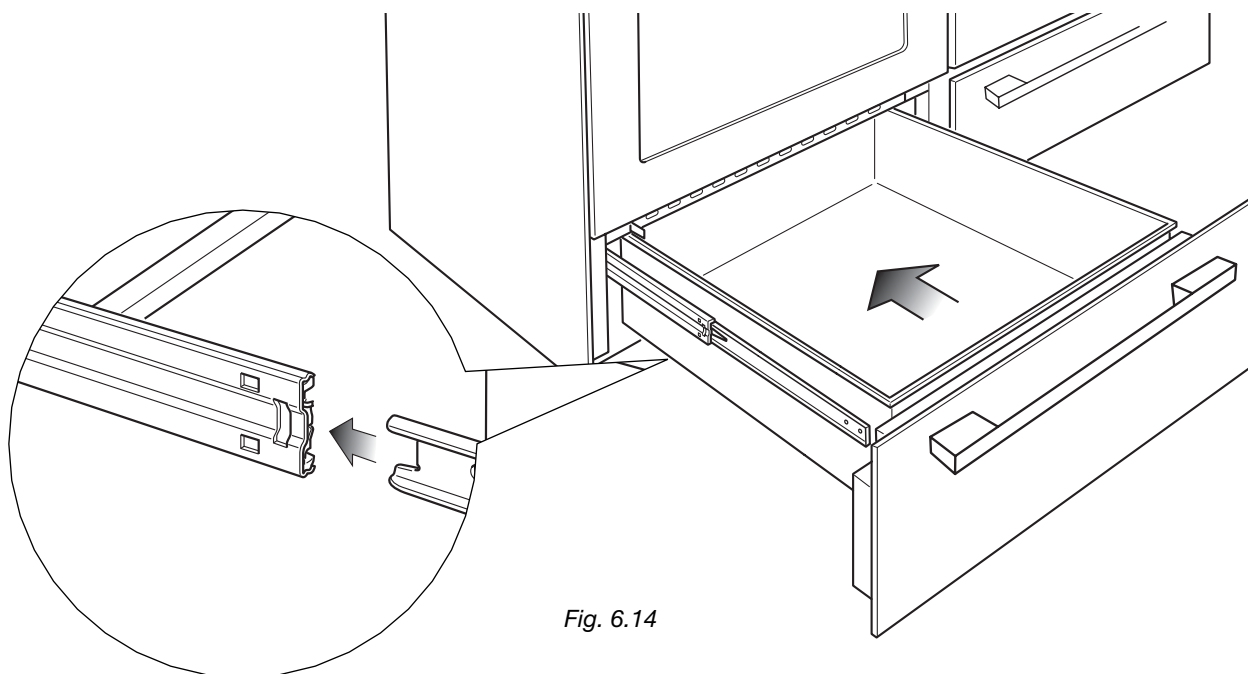
AVERTISSEMENT :

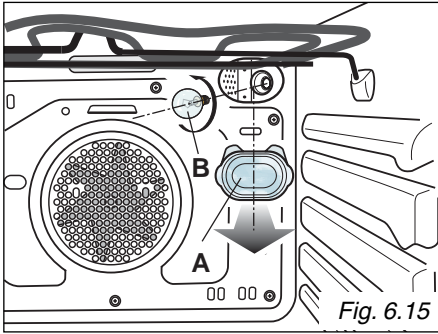
- Ne retirez pas le tiroir lorsqu'il est chaud.
- Ne retirez pas le tiroir lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous que le tiroir est vide avant de le retirer.



INSTALLATION DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD (fig. 6.14)

1. Insérez les glissières du tiroir dans les glissières de la cuisinière (fig. 6.14).
2. Refermez le tiroir complètement avec précaution; les dispositifs de sécurité s'accrocheront automatiquement.





REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 6.15)

Avant d'entreprendre toute opération d'entretien impliquant des pièces électriques, vous devez déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

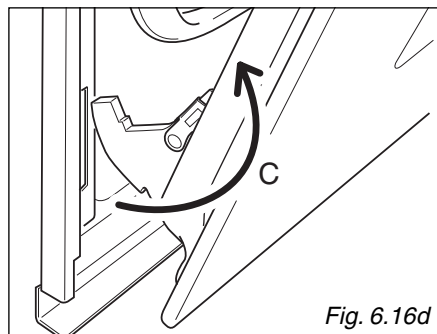
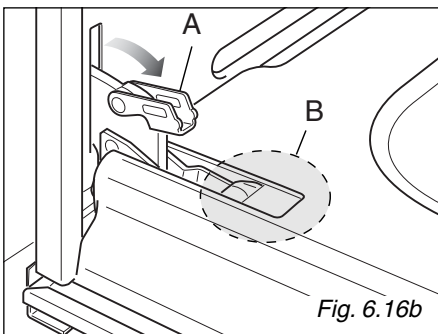
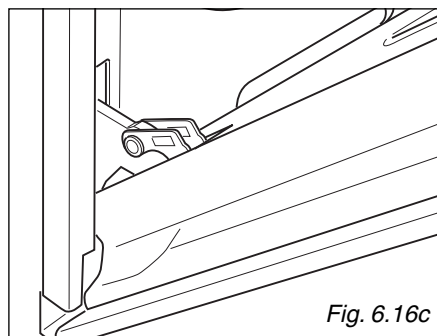
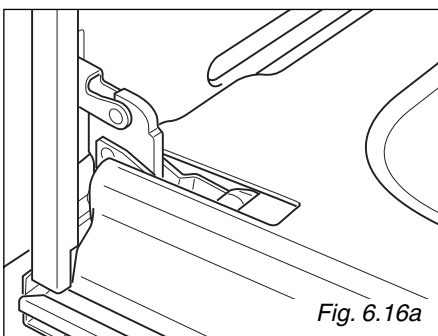
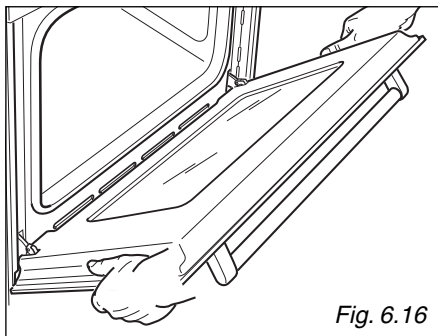
- Laissez refroidir la cavité du four et les éléments chauffants.
- Coupez l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection (fig. 6.15).
- Dévissez et remplacez l'ampoule. La nouvelle ampoule doit être adaptée à de hautes températures (300-°C) et comporter les caractéristiques suivantes : 120 V, 60 Hz, 25 W, E14.
- Remplacez le couvercle de protection.

REMARQUE : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez facilement enlever la porte du four en procédant comme suit :

- Ouvrez complètement la porte du four (fig. 6.16a).
- Ouvrez complètement le levier « A » sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16b).
- Tenez la porte tel qu'indiqué à la fig. 6.16.
- Refermez doucement la porte (fig. 6.16) jusqu'à ce que le levier « A » des charnières soit accroché à la partie « B » de la porte (fig. 6.16b).
- Retirez les crochets des charnières de leur emplacement en suivant la flèche « C » (fig. 6.16d).
- Déposez la porte sur une surface douce.
- Pour reposer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez le four.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois.
- Laissez chauffer le four deux heures avant de l'utiliser pour la première fois. Vous évacuez ainsi toute odeur provenant de l'isolant du four avant d'introduire des aliments.
- Nettoyez le four régulièrement.
- Essuyez immédiatement toute éclaboussure.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments, des grilles et des plateaux du four et du tiroir de maintien au chaud..
- Tenez les enfants à l'écart de la cuisinière lorsque celle-ci fonctionne.
- Ne laissez pas de graisse ou d'huile s'accumuler sur la base de la cavité ou sur les accessoires du four.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson ou d'assiettes directement sur la base de la cavité du four.
- Ne placez pas de pièces émaillées chaudes dans l'eau. Laissez-les d'abord refroidir.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, eau salée, jus de citron ou de tomate en contact avec les pièces émaillées (c'est-à-dire à l'intérieur du four).
- N'utilisez pas de poudres ou de nettoyeurs abrasifs. Vous égratigneriez l'acier inoxydable et l'émail.
- N'essayez pas de réparer le mécanisme interne de votre cuisinière.
- Retirez la pellicule protectrice avant la première utilisation.
- Risque d'incendie! N'entreposez jamais de matériaux inflammables dans le four, ni dans le tiroir de maintien au chaud.
- Ne placez pas de récipients de nourriture fermés dans le tiroir de maintien au chaud.
- Ne touchez pas la surface intérieure du tiroir de maintien au chaud lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir de maintien au chaud.
- N'utilisez pas de récipients en plastique dans le tiroir de maintien au chaud.
- N'utilisez pas le tiroir de maintien au chaud comme tiroir de rangement.
- N'utilisez pas les fours avec les portes des fours ouvertes.
- N'utilisez pas le tiroir de maintien au chaud pour chauffer des assiettes.
- N'utilisez ni le four ni le tiroir de maintien au chaud pour chauffer une pièce.
- N'utilisez jamais la cuisinière lorsque l'un des fours est en mode autonettoyage.
- Une fois l'autonettoyage d'un four terminé, n'entreprenez pas tout de suite l'autonettoyage de l'autre four de la cuisinière; laissez la cuisinière refroidir.
- Une fois l'autonettoyage d'un four terminé, n'entreprenez pas tout de suite un nouveau cycle d'autonettoyage du même four; laissez la cuisinière refroidir.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Les recouvrements externes ne doivent en aucune circonstance être retirés pour entretien ou réparation, excepté par un technicien qualifié.

Copyright © Fisher & Paykel 2007. All rights reserved.

The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Droits réservés © Fisher & Paykel 2007.

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

www.usa.fisherpaykel.com

US CA

Freestanding range user guide

Published: 03/2007

Part No. 599399 A

Elba Part No. 1102992