



K I T C H E N

24" Built-in Oven

BV241WE

User Manual Instructions



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the important information regarding installation, safety and maintenance. Keep these instructions for future reference.

Contents

Oven Safety Instructions	02
General Oven Information	07
General Oven Tips	08
Installation Instructions	10
Control Panel	17
Cooking With The Convection Oven	18
Oven Modes	20
Convection Broil Tips And Techniques	21
Broil Tips And Techniques	22
Practical Cooking Advice	24
General Oven Care	26
Oven Finishes / Cleaning Methods	27
Oven Door Removal	29
Replacing An Oven Light	30
Troubleshooting	31

Oven Safety Instructions

YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the work "DANGER", "WARNING" or "CAUTION".

DANGER

An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.

CAUTION

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

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

! WARNING

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

Warnings for electric installation**! WARNING****ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

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

The model is powered at 240V.

Always disconnect the power before servicing this unit.

This appliance must be properly grounded.

Failure to do so could result in death or serious injury.

Introduction

Please read these instructions COMPLETELY AND CAREFULLY. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance.

Be sure to observe all WARNINGS. These installation instructions are intended for use by a qualified installer.

In addition to these instructions, the oven shall be installed

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1-latest edition/ Provincial and Municipal codes and/or local codes.

These shall be carefully followed at all times.

NOTE: IF INSTALLING YOUR OVEN IN CANADA PLEASE CHECK TO MAKE-SURE THAT YOU HAVE A MODEL WITH THE CANADIAN LISTING.



Intertek

3 1 0 0 2 4 3

Important safety instructions

Read all instructions before using

WARNING:

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

Proper installation:

1. This appliance must be properly installed and electrically grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See “Grounding Instructions” found in the Installation Instructions.
2. This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
3. Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
4. Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
6. Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
7. Do not cover or block any openings on this appliance.
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

1. Do not store flammable materials in or near the oven.
2. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
3. It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
4. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
5. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
6. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

7. Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
8. Never use the oven to warm or heat a room.

Personal safety:

1. Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
2. Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.
3. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
4. Tie long hair so that it doesn't hang loose.
5. Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
6. The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
7. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
8. The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
9. Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
10. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
11. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating elements.
12. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

General Oven Information

WARNING



Fire Hazard

Remove all packing and foreign materials from the oven. Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used. Failure to do so can result in death or fire.

240V vs. 208V connection

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

Heating first time

Heat the empty appliance to the maximum temperature in order to remove any manufacturing residues, which could affect the food with unpleasant odors.

Drip pan

Place the drip pan (provided) on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when broiling food. For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) On the oven rack.

High altitude baking

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

Power failure

When the appliance is connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the symbol for Time flashes automatically.

Error

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Beeps

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

General Oven Tips

Default settings

The Cooking Modes automatically select a suitable temperature. These can be changed when a different one is needed.

Oven condensation and temperature

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

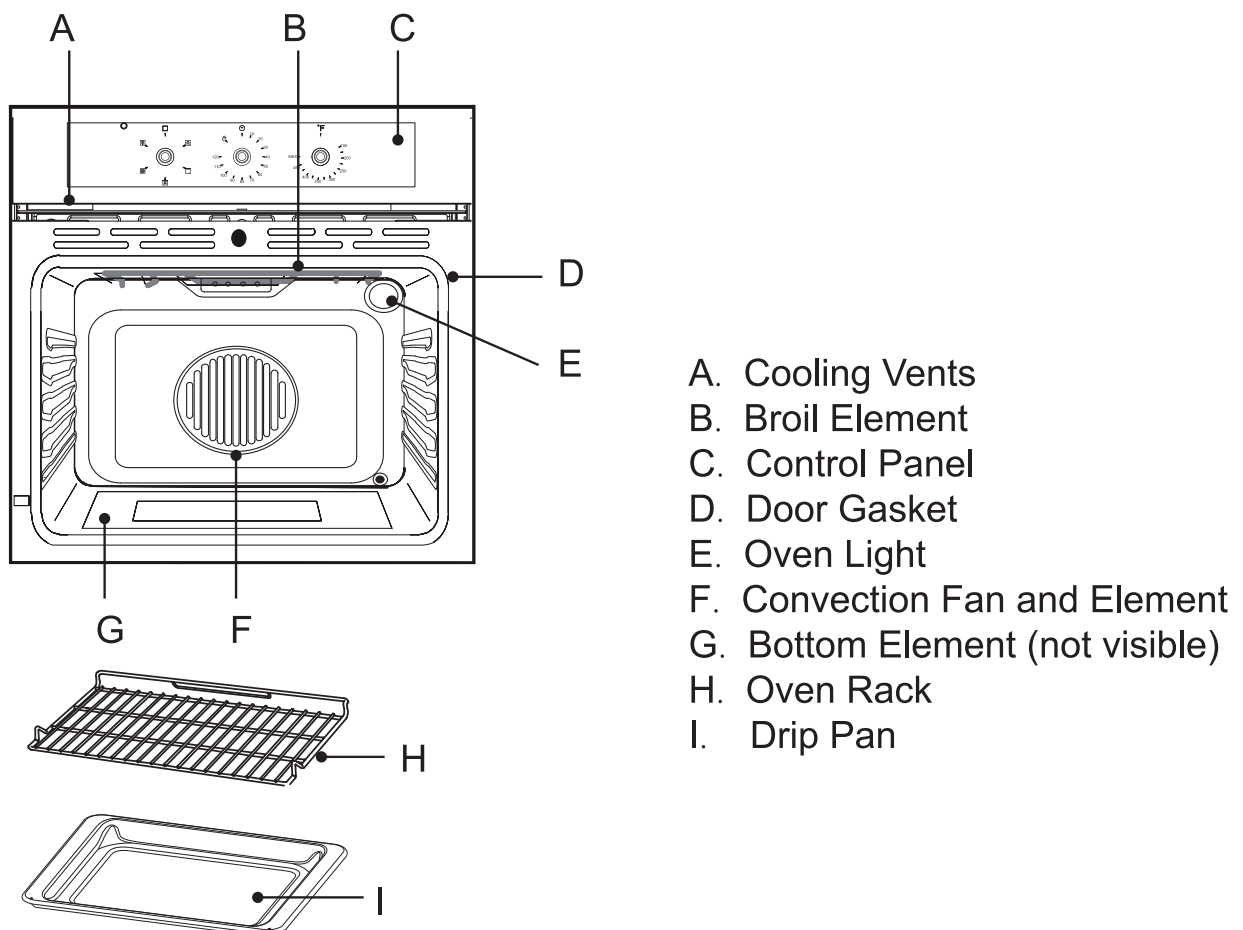
Operational suggestions

- Use the Cooking Charts as a guide.
- Do not set any weight on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25 °F (15 °C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick /anodized pans reflect heat, resulting lighter more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick/anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food.

Features of your oven



Installation Instructions

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

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

Owner: Please keep this manual for future reference.

WARNING

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

Tools you will need

The following tools are needed to install your new oven:

- Tape measure and straightedge or ruler
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1"(2,5cm) Hole saw
- Dill and dill bit
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

Packaging

Remove all tape and packaging before using the oven.

Destroy the packaging after unpacking the oven following the rules in force in your town. Never allow children to play with packaging material.

Power requirements

The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a three-wire or four-wire, single phase, 240 Volt, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused on both sides of the line. If a 240 Volt circuit must be used, see Connecting to 240 Volt Circuit, in this manual. A circuit breaker or time delay fuse sized not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.

The oven must be supplied with copper or aluminum wires. If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors.

It is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qualified electrician.

After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.

Choosing oven location

Carefully select the location where the oven will be placed.

The oven should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.

Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

The following pages provide the necessary information for proper installation of the oven and are arranged as follows:

- Technical Data
- Installation Cutout Dimensions, Required Clearances and Mounting instructions for:
 - Under counter Installation, Single Oven
 - Wall Installation, Single Oven
- Electrical Supply and Wiring Requirements, Programming required if connecting to 240 Volt Circuit. Electrical Connections for 3-wire or 4-wire Branch Circuit
- Final Checklist

Installation notes

1. Do not slide oven across floor. Damage to floor covering or floor could result.
2. The oven support surface must be a minimum 3/4" (2cm) thick plywood platform.
It must support 100 pounds.
The platform must be solid, level and flush with the bottom of the cabinet cut out.
3. Use extreme caution when moving or installing the oven.
It is very heavy.
DO NOT LIFT THE OVEN BY THE DOOR HANDLE, remove the door for easier handling and installing.
See **OVEN DOOR REMOVAL** in the maintenance section manual.
4. Be very careful when moving or installing the oven to avoid damage to the oven frame or damage to the cabinets.
5. Be sure to level the oven. An oven that is not level may provide poor or inconsistent baking results.
6. Be careful when placing oven. **DO NOT** pinch the conduit between the back of the oven and the wall.

WARNING

Before installing or removing, turn power OFF at the service panel.
Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.
Securely fasten oven to cabinet using the screws provided.
Failure to do so could result in oven moving or tipping during use and causing damage to the oven or cabinets or personal injury.

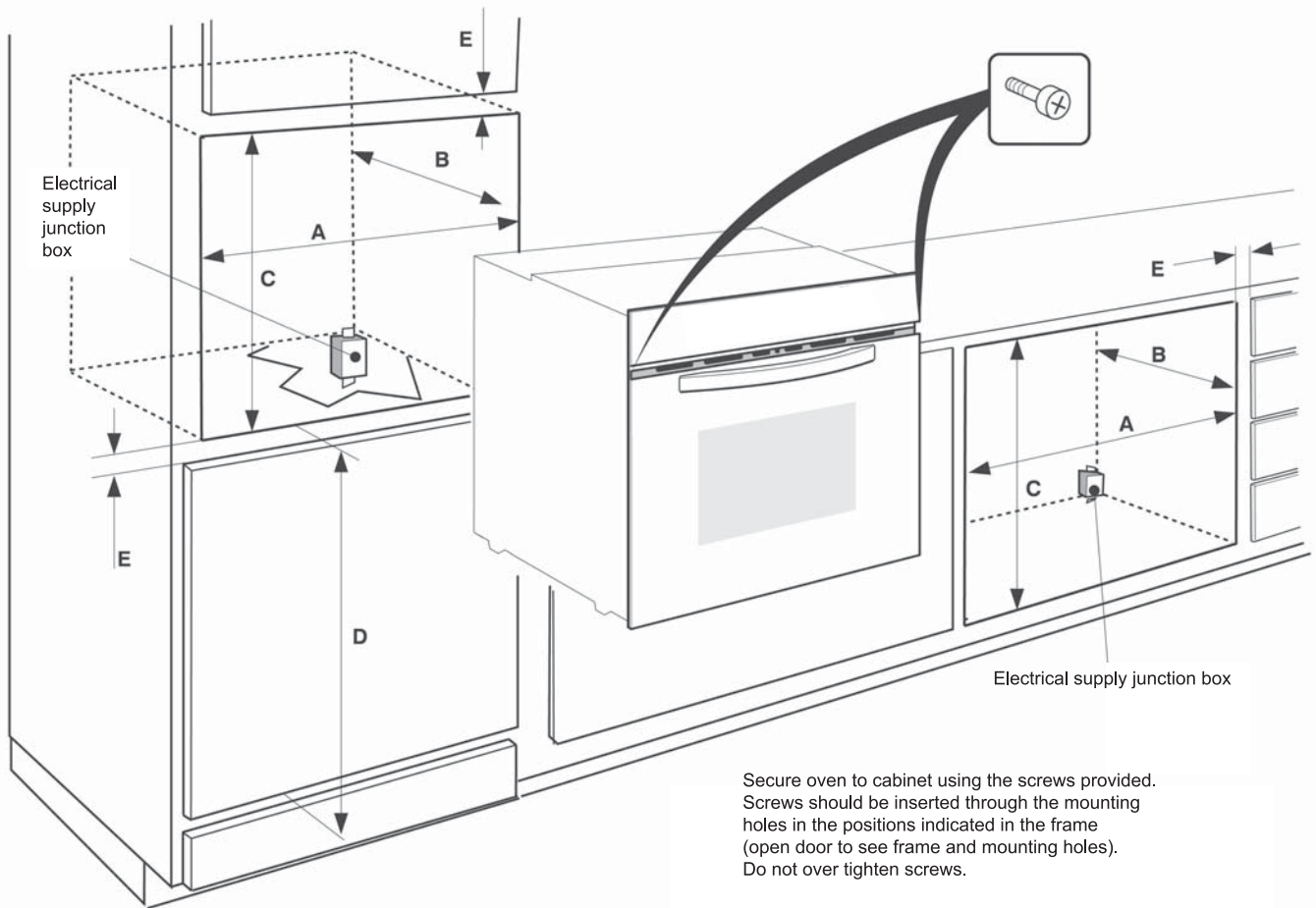
Know how to disconnect the power to the oven at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

CAUTION

Unit is heavy and requires at least two people or proper equipment to move.

Ltr.	Dimension	24"
A	Cutout Width	21 31/32" (55.8 cm)
B	Cutout Depth	24"(61 cm)
C	Cutout Height	22 19/32" to 23"(57.5 to 58.5 cm)
D	Floor to Bottom of Cutout	34"(86.5 cm)
E	Minimum Spacing	1/2(1.3 cm)

Wall or under counter installation, single oven



Electrical supply

Before installing the oven have a qualified electrician verify that your home is provided with adequate electrical service and that the addition of the oven will not overload the branch circuit on which it is to be installed.

A separate three-wire or four-wire single phase, 240 Volt, 60 Hz, or a 208 Volt, 60Hz branch circuit is required.

For hook-up of the oven you will need to have an approved junction box installed where it will be easily reached through the front of the cabinet where the oven will be located. The oven has 3 feet of conduit.

Allow two to three feet of slack in the line so that the oven can be moved if servicing is ever necessary.

DO NOT shorten the flexible conduit.

Wiring requirements

When making the wire connections, use the entire length of the conduit provided (3 feet). The conduit must not be cut.

Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

1. A separate three-wire or four-wire, single phase, 240 Volt, 60 Hz or 208 Volt, 60 Hz branch circuit is required for the oven.
2. The oven must be connected with Copper or Aluminum wire.
3. In the United States:
Wiring must conform to the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 7 latest edition. You can obtain a copy of the National Electrical Code by writing to: National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, MA 02269
In Canada:
Wiring must conform to Canadian Electrical Code C22.1- latest edition. You can obtain a copy of the Canadian Electrical Code by writing to: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3.
4. Wire size (Copper or Aluminum wire) and connections must be suitable for the rating of the appliance as per the National Electrical Code requirements. The flexible armoured cable extending from the oven should be connected directly to the junction box.
5. The junction box should be located so as to allow as much slack as possible between the junction box and the oven so it can be moved if servicing is ever required.
6. A U.L. listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable.

WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- The electrical power to the oven branch circuit must be shut off while line connections are being made.
- Do not use an extension cord with this appliance.
- Electrical ground is required on this appliance. The free end of the green wire (the ground wire) must be connected to a suitable ground. This wire must remain grounded to the oven.
- If cold water pipe is interrupted by plastic, non metallic gaskets, union connections or other insulating materials, DO NOT use for grounding.
- DO NOT ground to a gas pipe.
- DO NOT have a fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit. A fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit could result in an electrical shock.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded.
- Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.

CAUTION

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the oven. Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers, screws, or any other part of the product.

Electrical connections

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.

This appliance is manufactured with a green GROUND wire connected to the oven chassis. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. Figures A and B and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens. Your local codes and ordinances, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinances "WARNING" Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a link.

Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit;
- Use grounding terminal or lead to ground unit; and
- Connect neutral terminal or lead to branch circuit neutral in usual manner.

3-wire branch circuit (for US only)

Refer to Figure A, where local codes allow the connection of GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).

- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.

4-wire branch circuit (for US and Canada)

Refer to Figure B:

- Disconnect ground from neutral at free end of conduit.
- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.

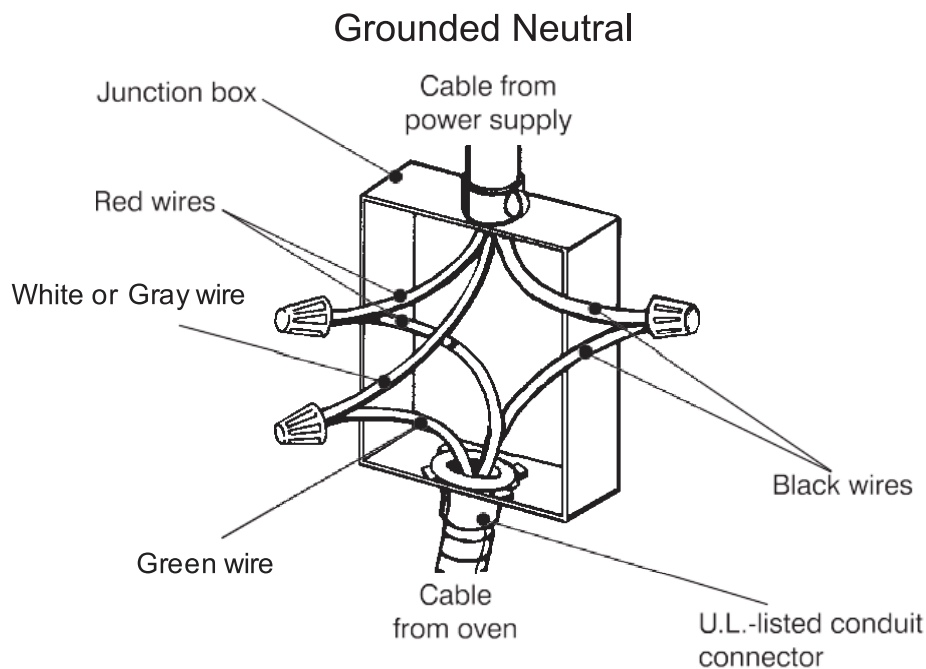


Figure A

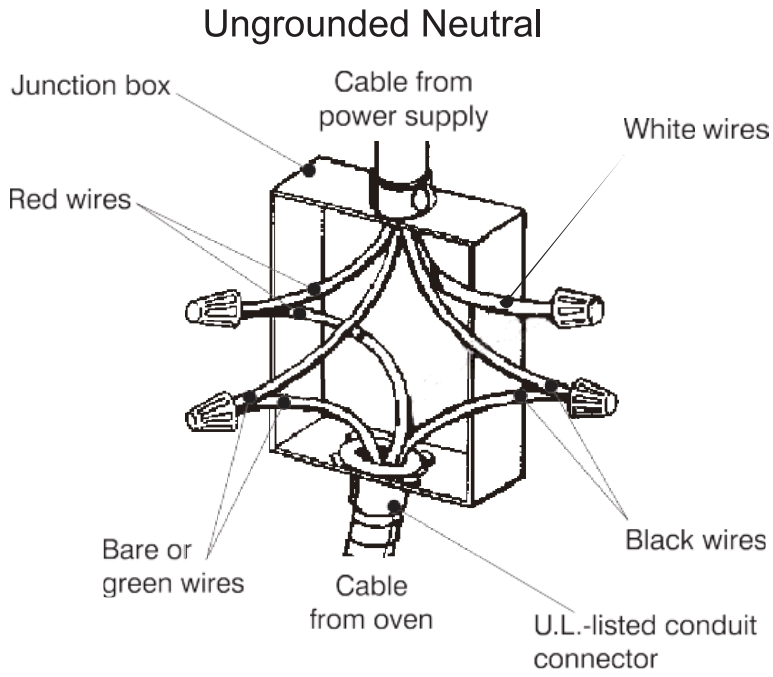
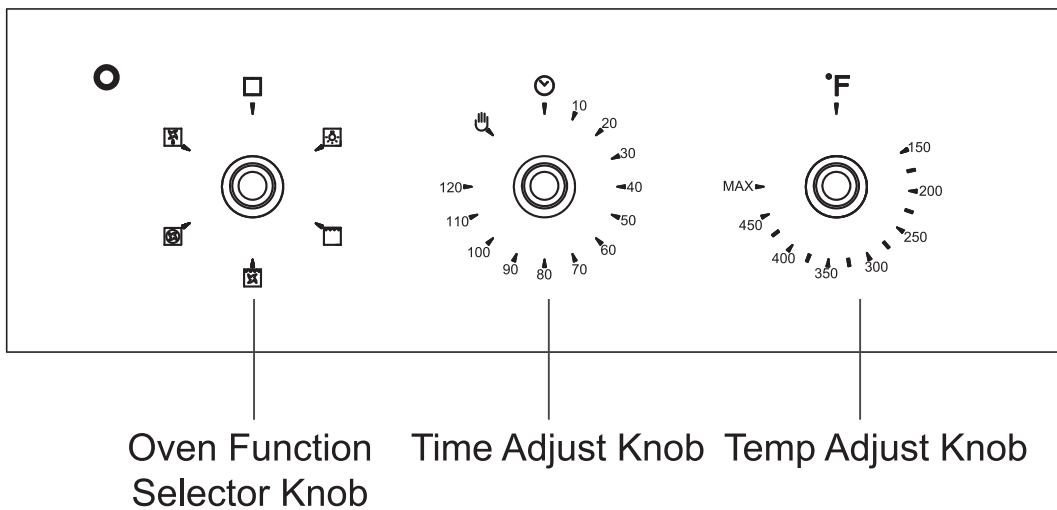


Figure B

Control Panel

Control panel description



The timer

To use the timer, the buzzer must be wound up by turning the knob one full turn clockwise, then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

The minute minder can be used independently of an oven cooking function for a time period of up to 120 minutes. To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turns it back anticlockwise to the required time. The time period that has been set will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

Important: If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.

If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven or grill will stop to work, another will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.

Cooking With The Convection Oven

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity.

As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system the heat is “conveyed” by a fan that provides continuous circulation of the hot air. This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top, and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

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

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






When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25 °F (15 °C). Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

Advantages of convection cooking

- Baking on multiple racks at the same time is possible with even results.
- Multiple-rack baking saves time.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer
- Requires no specialized bake ware.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables
- Saves time and energy.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food

Oven Modes

Selects the oven function. Each of the functions listed below can be used only with the correct temperature.

	Oven Light	Turns the oven light on when selected.
	Broil	Best for melting cheese, toasting and browning. For optimal results, use in conjunction with the Broil temperature setting.
	Convection Cooking	Utilizes the powerful heating element surrounding the fan to evenly distribute heat throughout the oven. This is great for multi-shelf cooking because the fan ensures each rack is heated.
	Fan Grill	Utilizes a high heat grilling element and fan to circulate hot air throughout the oven. Ideal for cooking large cuts of meats so that they are moist inside and crisp on the outside. Use a thermometer to check the internal temperature. It is recommended to set the temperature no higher than 400°F.
	Defrost	Circulates air at room temperature to defrost food. For foods such as meat, fish, and bread, Convection Cooking Mode, set between 175°~225°F, can be used to accelerate the Defrosting process.

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

About convection cooking

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

Advantages of convection cooking

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

Convection Broil Tips And Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan. (Without the 2-piece pan there may be a risk of fire with drip of the fat from the meat).
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

Convection broil chart

Food And Thickness	Rac Position	Oven Temp °F (°C)	Time Side 1 (Min.)*	Time Side 2 (Min.)*
Beef Steak (1" or more)				
Medium rare	4	450 (230)	10-12	10-12
Medium	4	450 (230)	15-17	13-15
Well	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	550 (290)	9-11	5-8
Well	4	550 (290)	11-13	8-10
Poultry				
Chicken Quarters	4	450 (230)	18-20	13-15
Chicken Halves	3	450 (230)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (230)	14-16	10-14
Pork				
Pork Chops (1 1/4" or more)	4	450 (230)	13-15	12-14
Sausage - fresh	4	450 (230)	4-6	3-5

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

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

Broil Tips And Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan. (Without using a 2-piece pan may have risk of fire with drip of the fat from the meat.

Note: For best results use only the center 2/3 of the width of the broil pan.

- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

Broil chart

Food And Thickness	Rac Position	Broil Setting	Time Side 1 (Min.)*	Time Side 2 (Min.)*
Beef Steak (1" or more)				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
Poultry				
Breast (bone-in)	4	L 4	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	L 3	28-30	13-15
Pork				
Pork Chops (1")	5	L 5	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	L 5	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Seafood				
Fish Filets, 1" Buttered	4	L 4	10-14	N/A
Lamb Chops (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
Bread				
Garlic Bread, 1" slices	4	L 5	2-3	N/A
Garlic Bread, 1" slices	3	L 5	4-6	

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

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

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

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

Practical Cooking Advice

Broil

1. Position temperature knob between 150°F(65°C) and Max/Broil.
2. The top central heating element will come on.
3. The extremely high and direct temperature of the heating element makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender.
4. The "Broil" mode is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface like beef steaks, veal, rib steak, filets, and hamburgers.

Convection cooking

1. Position temperature knob between 150°F(65°C) and 475°F(246°C).
2. The rear heating element and fan will come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.
3. The "Convection Cooking" mode is also ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes that need to rise and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savory puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin.

Fan grill

1. Position temperature knob between 150°F(65°C) and 400°F(204°C).
2. The top central heating element and fan will come on.
3. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating element through forced circulation of the air throughout the oven.
4. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
5. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, and pork chops.
6. The "Fan Grill" mode is also ideal for cooking fish steaks like swordfish and stuffed cuttlefish.

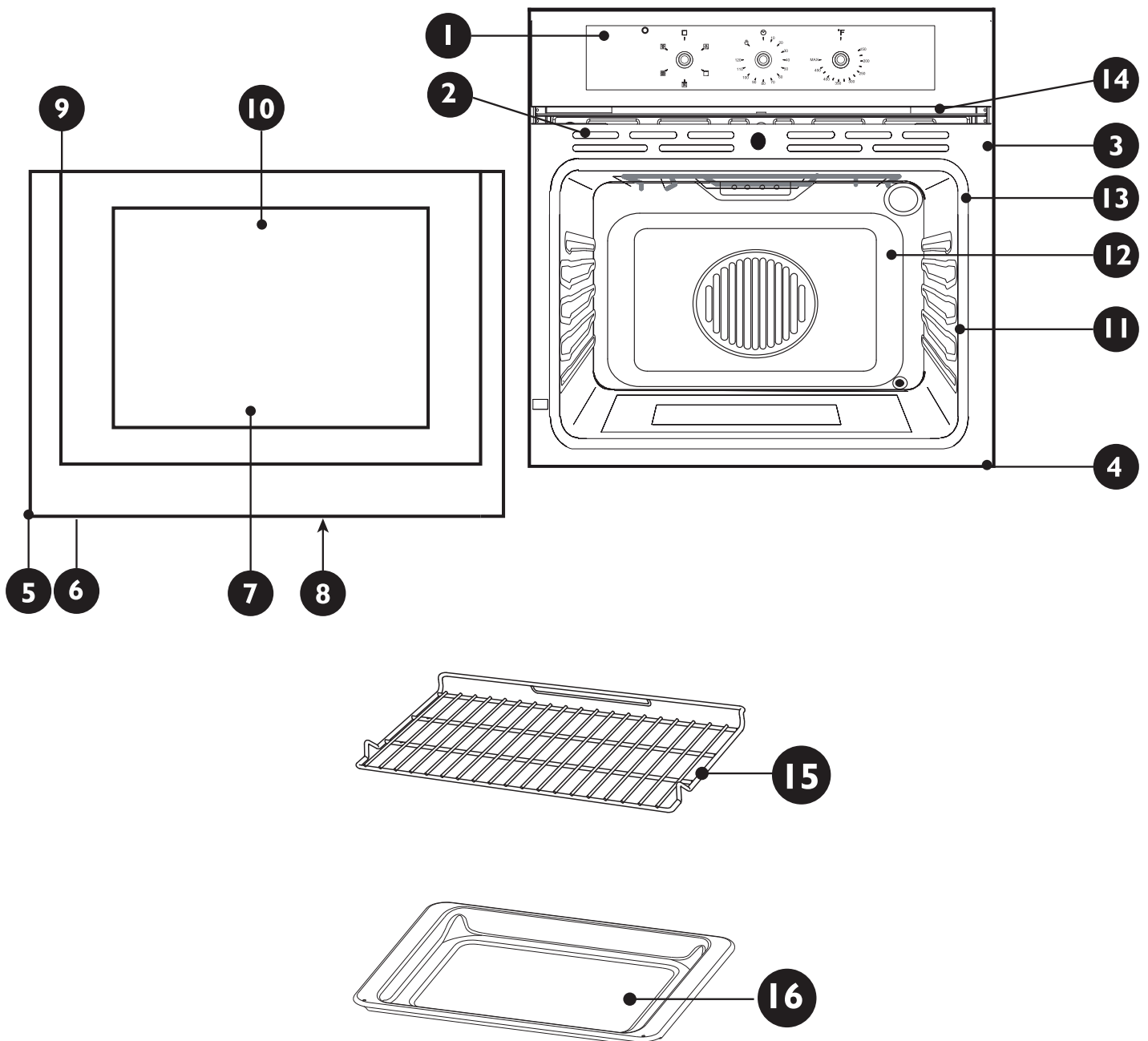
Defrost

1. Position temperature knob to any temperature.
2. The fan in the oven will circulate the air at room temperature around the food.
3. This is recommended for defrosting of any type of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as ice cream cakes, cream or custard desserts, and fruitcakes.
4. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "Convection Cooking" and setting the temperature between 175°F(79°C) and 225°F(107°C).

General Oven Care

How to use the cleaning chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration below.
2. Find the part name in the Cleaning Chart.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.



Cleaning chart

Part		Cleaning Method	Part		Cleaning Method
		Stainless Steel Oven			Stainless Steel Oven
1	Control Panel	C-G	9	End Caps	D
2	Door Cooling Vent	E	10	Interior Oven Door	E
3	Side Trim	D	11	Oven Front Frame	E
4	Bottom Trim	D	12	Oven Cavity	E
5	Door Frame	E	13	Door Gasket	B
6	Door Handle	G	14	Oven Cooling Vents	D
7	Interior Door Windows	F	15	Oven Rack	A
8	Door Front	C&G	16	Drip Pan	E

Please refer to the following chart for Cleaning Method.

Oven Finishes/Cleaning Methods

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

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

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

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

Oven Door Removal

⚠ Warning:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. DO NOT grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, DO NOT force door open or closed. The hinge could be damaged and injury could result.

Follow these instructions:

1. Open the door fully.(Refer to Figure 1.)
2. Lift up and push the small levers located on the two hinges all the way back. (Refer to Figure 2.)
3. While holding the door on each side, shut the door until it touches the levers. Then continue closing the door until it is about 4 inches (10cm) from being fully closed.
4. Pull the door towards you, pulling it out of its seat. Door will gently come away from the oven. (Refer to Figure 3.)
5. To replace the door, perform the reverse of the above procedure.

⚠ Note: If door does not come away from oven easily, DO NOT force it.

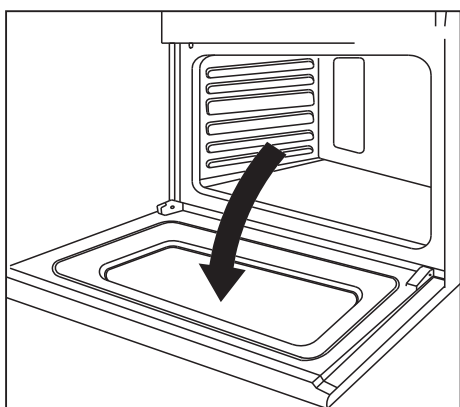


Figure 1

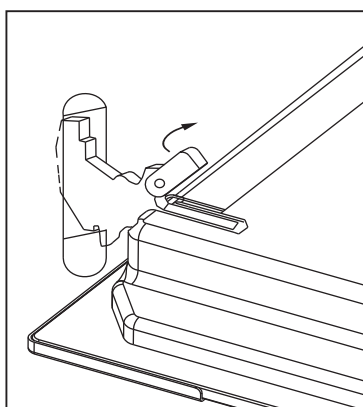


Figure 2

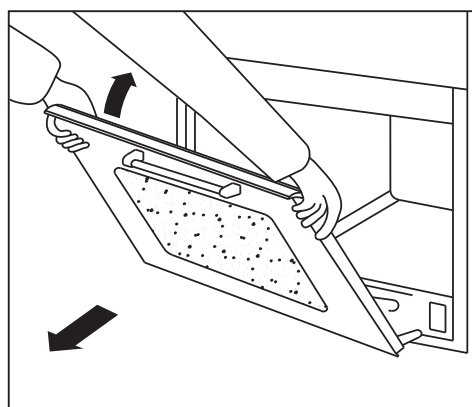


Figure 3

Replacing An Oven Light

WARNING



Electrical Shock Hazard

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

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

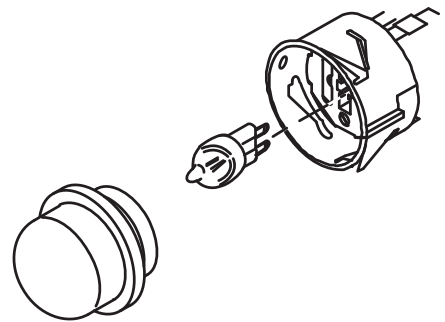
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

To replace a light bulb

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the glass cover of the lamp-holder.
3. Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures with the following characteristics:
 - Voltage: 208-240V
 - Wattage: 25W
 - Type: E 14
4. Replace the glass cover.
5. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solutions
Will not operate or turn on.	No power.	Verify that the electrical wires are connected to the mains properly. Refer to “Installation Instructions” section.
	Household fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Cooling fan runs during baking and broiling.	No problem.	Normal for the fan to automatically run while the oven is in use and for some time after to cool.
Oven temperature too high or too low.	Oven was not preheated.	Allow the oven to preheat so it is at the proper temperature when your food goes in.
	Racks are positioned incorrectly.	Try changing the rack position.
	Batter is not evenly distributed.	Check that the batter is level in the pan.
	Improper cook time was being used.	Adjust the cook time.
	Oven door was opened while cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cook times.
Baked items are too brown on the bottom.	Oven rack is placed too low.	Move rack to a higher position in the oven.

Problem	Possible Causes	Solutions
Pie crust edges are browning early.	Temperature is too hot.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	Contact a qualified technician.
Oven makes clicking noise.	No problem.	This is the sound of the heating element turning on and off and is normal.
Display flashes.	Power outage or surge.	Reset the clock. If the oven was in use, reset it.

LIMITED WARRANTY BRAVOKITCHEN LLC. warrants to the original consumer or purchaser this BRAVOKITCHEN Gas Cooktop is free from defects in material or workmanship for a period of One (1) year from the date of purchase. If any such defect is discovered within the warranty period, BRAVOKITCHEN LLC., at its discretion, will repair or replace the Product at no cost.

This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in the United States. For warranty or repair service: Email us at CustomerService@BravoKitchen.com include your name, address, phone number, warranty repair request, and a copy of your proof of purchase receipt. You can also visit us at Bravokitchen.com and use the contact us page.

BravoKitchen customer service will contact you and arrange prompt service for your appliance. Thank you for choosing BravoKitchen.



K I T C H E N

24" Built-in Oven

BV241WE

User Manual Instructions



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the important information regarding installation, safety and maintenance. Keep these instructions for future reference.

Table des matières

Instructions de sécurité relatives au four	02
Renseignements généraux sur le four	07
Astuces générales sur le four	08
Instructions d'installation	10
Panneau de commande	18
Cuisson avec un four à convection	19
Mode du four	21
Astuces et techniques du gril par convection	22
Astuces et techniques du gril	23
Conseil de cuisson pratique	25
Soin général du four	27
Les finitions du four/Méthode de nettoyage	28
Retrait de la porte du four	30
Remplacement d'une lumière du four	31
Résolution des problèmes	32

Instructions de sécurité relatives au four

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES.

Nous avons donné plusieurs importants messages de sécurité dans la présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels susceptibles de vous tuer ou de vous faire mal, ainsi que les autres. Tous les messages de sécurité seront suivis soit du symbole de l'alerte de sécurité, soit du mot «DANDER», «AVERTISSEMENT» ou «ATTENTION».

⚠ DANDER

Une situation dangereuse imminente. Vous pourriez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas directement ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation dangereuse imminente. Vous pourriez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas directement ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à la mort ou à des blessures modérées ou mineures.

Tous les messages de sécurité vous diront ce qu'est un danger potentiel, vous diront comment réduire la probabilité de blessure et vous diront ce qui peut se produire au cas où es instructions ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEME

La loi sur la salubrité de l'eau potable et les produits toxiques de l'État de Californie (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) demande au Gouverneur de l'État de Californie de publier une liste de substances répertoriées par l'État de Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales ou d'autres anomalies de reproduction, et demande aux entreprises de mettre en garde sur l'exposition éventuelle à de telles substances.

Ce produit contient une substance chimique répertoriée par l'État de Californie comme cause du cancer, de malformations congénitales ou d'autres anomalies de reproduction. Cet appareil peut causer une exposition de faible niveau à certaines des substances répertoriées, notamment, le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène, et la suie.

Avertissements pour l'installation électrique

⚠ AVERTISSEME



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié ou par une agence de service.

Le modèle est alimenté à 240V.

Toujours débrancher l'alimentation avant d'effectuer le service d'entretien sur cette unité.

L'appareil doit être mis à la terre de manière appropriée.

Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner la mort ou de graves blessures.

Introduction

Veillez lire les présentes instructions **ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT**. Cela vous permettra de gagner en temps, d'épargner vos efforts et de garantir un rendement optimal du four.

Se rassurer de respecter les **AVERTISSEMENTS**. Les présentes instructions d'installation sont destinées à être utilisées par un installateur qualifié.

En plus des présentes instructions, le four doit être installé

- Aux États-Unis, conformément au Code National d'Électricité/Codes d'État et municipaux et/ou les codes locaux.
- Au Canada, conformément au Code canadien de l'électricité C22.1- dernière édition/les Codes provinciaux et municipaux et/ou les codes locaux.

Toutes ces instructions doivent être scrupuleusement respectées en tout moment.

REMARQUE: AU CAS OÙ VOUS INSTALLEZ VOTRE FOUR AU CANADA, VEUILLEZ VÉRIFIER POUR VOUS ASSURER QUE VOUS DISPOSEZ D'UN MODÈLE DOTÉ DE LA LISTE RÉSERVÉE AU CANADA.



Importantes instructions de sécurité

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

AVERTISSEMENT:

Pour réduire le risque d'incendie, les chocs électriques, les blessures corporelles ou les dommages lors de l'utilisation du four, suivre les précautions de base, y compris les suivantes:

L'installation appropriée:

1. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la masse électrique par un technicien qualifié. Brancher uniquement sur une prise disposant d'une mise à la terre appropriée. Voir les «Instructions de mise à la masse» présentes dans les instructions d'installation.
2. Cet appareil doit être entretenu uniquement par un technicien de service qualifié. Contacter le centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation et réglage.
3. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé. Référer le service à préposé à l'entretien autorisé.
4. Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé, jusqu'à ce qu'un préposé à l'entretien l'ait examiné.
5. Installer ou placer cet appareil uniquement dans le respect strict des instructions d'installation.
6. Utiliser ce four uniquement comme prévu par le fabricant. Si vous avez des questions, contacter le fabricant.
7. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures qui se trouvent sur cet appareil.
8. Utiliser cet appareil uniquement comme le prévoit la description du présent manuel.

Ne pas utiliser des vapeurs et des produits chimiques corrosifs ou des produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou pour cuire. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire. L'utilisation des substances chimiques corrosives dans le chauffage ou le nettoyage endommageront l'appareil.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:

1. Ne pas conserver des matériaux inflammables dans ou près du four.
2. Ne pas utiliser de l'eau sur un feu de graisse. Éteindre l'incendie ou utiliser un extincteur à mousse ou à poudre chimique.
3. Il est fortement recommandé que l'extincteur soit immédiatement disponible et bien visible près de l'appareil de cuisson.
4. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller attentivement le four au cas où des matières en papier, en plastique ou d'autres matières combustibles sont placées à l'intérieur du four.

5. Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne pas laisser les produits en papier, les ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
6. Au cas où les matières présentes dans le four pourraient prendre feu, garder la porte du four fermée. Éteindre le four et débrancher le circuit au niveau du boîtier de disjoncteurs.
7. Se rassurer que le ventilateur refoulant fonctionne à chaque fois que le four est en fonctionnement. Au cas où le ventilateur ne fonctionne pas, ne pas utiliser le four. Appeler un centre de service homologué.
8. Ne jamais utiliser le four pour réchauffer ou chauffer une pièce.

Sécurité personnelle:

1. Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil, à moins que ce soit sous la supervision étroite d'un adulte. Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où d'utilisation de l'appareil. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir ou de se tenir debout sur le four.
2. Ne pas conserver des articles d'intérêts pour les enfants au-dessus du four. S'il arrive que les enfants grimpent sur l'appareil pour se saisir de tels articles, ils pourraient subir de blessures graves.
3. Pour la protection personnelle, porter des vêtements appropriés. Il ne faut jamais porter des tenues ou vêtements amples ayant des manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
4. Arrêter les cheveux longs, afin de ne pas les laisser pendants.
5. Ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
6. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de coloration sombre. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
7. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou toute matériau inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four, jusqu'à ce qu'ils se soient suffisamment refroidis avec le temps.
8. La garniture au-dessus et sur les côtés de la porte du four peut suffisamment devenir chaude pour causer des brûlures.
9. Prendre des précautions lors de l'ouverture de la porte. Ouvrir la porte légèrement pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur chaude de s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
10. Ne pas chauffer des contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut entraîner l'éclatement du contenant et induire des blessures.

11. Toujours placer les grilles du four dans un emplacement de choix une fois que le four se refroidit. Au cas où une grille doit être enlevée au moment où le four est chaud, ne pas laisser la manique entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
12. Utiliser uniquement des maniques sèches. Des maniques moites ou humides sur des surfaces chaudes peuvent donner lieu à des brûlures par vapeur. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec des éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou d'autres tissus épais.

Renseignements généraux sur le four

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Retirer tous les matériaux d'emballage et étrangers issus du four.
Tout matériau de la sorte laissé à l'intérieur du four peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou l'incendie.

Branchement 240V vs 208V

La plupart des installations du four auront un branchement de 240V. Au cas où votre four est installé avec 208V, le temps de préchauffage peut être légèrement plus long qu'avec une tension de 240V. Le four est conçu pour assurer le même temps de nettoyage à 208V.

Tout premier chauffage

Chauffer l'appareil vide à la température maximale, afin de retirer tous les résidus de fabrication qui pourraient affecter les aliments avec des mauvaises odeurs.

Bac récepteur

Placer un bac récepteur (fourni) sur l'étage inférieur du four pour empêcher l'écoulement des sauces et/ou des graisses dans la base du four, seulement lors de la cuisson au grilloir des aliments. Pour tous les types de cuissons, ne jamais utiliser l'étagère de base et ne rien placer sur la base du four lorsqu'il est en fonctionnement parce que cela pourrait endommager l'émail. Toujours placer les ustensiles de cuisine (assiettes, papier d'aluminium, etc.) sur la grille du four.

Étuvage en haute altitude

Lors de la cuisson en haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varieront de la norme.

Panne d'alimentation

Lorsque l'appareil est branché à une source d'alimentation électrique ou lorsqu'il y a eu une coupure d'électricité, le symbole du temps va clignoter automatiquement.

Erreur

En cas d'erreur, l'afficheur va clignoter et biper de manière continue. Débrancher l'appareil de la source d'alimentation électrique et appeler un technicien qualifié.

Les bips

Ils signalent que la température paramétrée a été atteinte. Les bips signalent également la fin d'une fonction ou une défaillance du four.

Astuces générales sur le four

Paramètres par défaut

La fonction Modes de cuisson sélectionne automatiquement une température appropriée. Elle peut être changée lorsqu'une différente température est nécessaire.

Température et condensation du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments lors du processus de cuisson. Sa quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser plus froidement sur n'importe quelle surface qu'à l'intérieur du four, à l'instar du panneau de commande.

- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four avait certainement un thermostat mécanique qui dérivait avec le temps vers une température élevée. Il est normal que vous puissiez avoir besoin d'adapter vos recettes préférées lors de la cuisson dans un nouveau four.

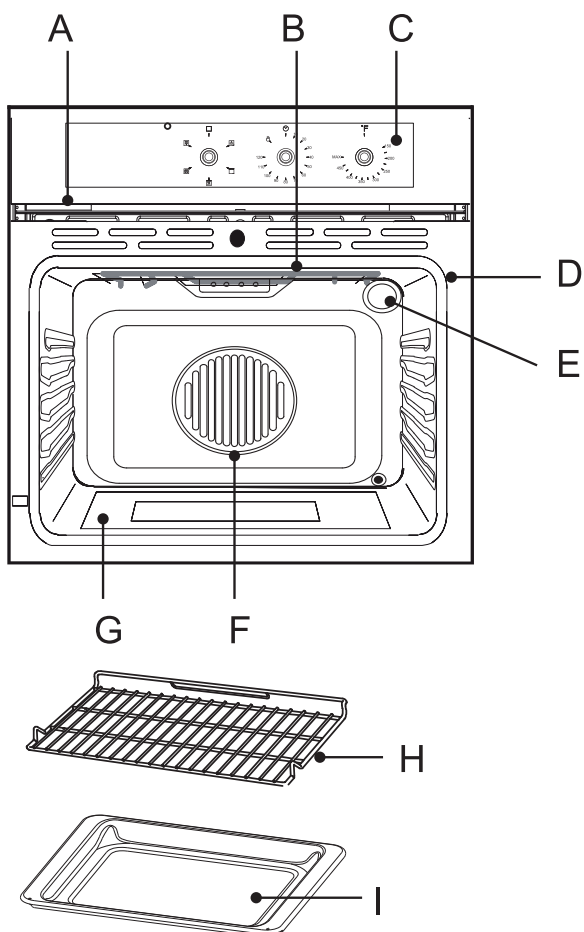
Suggestions sur le fonctionnement

- Utiliser les Tableaux de cuisson comme un guide.
- Ne placer aucune charge sur la porte ouverte du four.
- Utiliser les lumières à l'intérieur du four pour voir les aliments à travers la glace de la porte du four au lieu d'ouvrir la porte fréquemment.

Ustensiles

- Les assiettes de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduire la température du four à 25°F (15°C) lors de la cuisson dans un ustensile en verre.
- Utiliser des casseroles qui donnent le brunissement désiré. Le type de finition sur la casserole aidera à déterminer le taux de brunissement qui se produira.
- Les casseroles luisantes, en métal doux ou légères anti-adhérentes/casseroles anodisées reflètent la chaleur, produisant un brunissement léger plus délicat. Les gâteaux et les biscuits exigent ce type d'ustensile.
- Les casseroles sombres, rugueuses ou ternes absorberont la chaleur, produisant une croûte plus brune et plus croustillante. Utiliser ce type d'ustensile pour les tourtes.
- Pour des croutes brunes et croustillantes, utiliser des ustensiles sombres non adhérents/adonisés ou sombres, en métal terne ou des moules en verre. Des plats à four en verre peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Placer la lèchefrite fourni sur la base de l'étagère du four, afin d'empêcher l'écoulement de la sauce et/ou des graisses dans la base du four lors de la cuisson au grill des aliments.

Caractéristiques de votre four



- A. Évents de refroidissement
- B. Élément de grillage
- C. Panneau de commande
- D. Joint de porte
- E. Lumière du four
- F. Ventilateur et élément de convection
- G. Élément de base (pas visible)
- H. Grille du four
- I. Bac récepteur

Instructions d'installation

Important: Préserver ces instructions à utiliser par l'inspecteur électrique local.
 Installateur: Veuillez laisser ce manuel chez le propriétaire pour une référence ultérieure.

Propriétaire: Veuillez conserver ce manuel pour une référence ultérieure.

AVERTISSEME

Au cas où les renseignements contenus dans le présent manuel ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Outils nécessaires

Les outils suivants sont nécessaires pour l'installation de votre nouveau four:

- Mètre ruban et règle de précision ou une règle graduée
- Crayon
- Tournevis Phillips
- Niveau d'eau
- Pincés coupe-fils et pincés à dénuder les fils
- Scie manuelle ou scie sauteuse
- Scie cylindrique 1" (2,5 cm)
- Trépan et mèche de trépan
- Gants et lunettes de protection
- Voltmètre (0-250V CA)

Emballage

Retirer les bandes et emballages avant d'utiliser le four.

Détruire l'emballage après avoir déballé le four suivant les règles en vigueur dans votre ville. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.

Exigences de puissance

Le four doit être livré avec une tension et une fréquence appropriées. Le four est fabriqué pour être branché à une alimentation électrique à phase de trois fils, quatre fils, un fil, 240 Volts, 60 Hz CA sur un circuit séparé dotée de fusibles des deux côtés de la ligne. Au cas où un circuit de 240 volts doit être utilisé, voir la partie sur le Branchement au circuit de 240 volts dans le présent manuel. Un disjoncteur ou un fusible à action retardée dont la taille n'excède pas la valeur nominale du circuit de l'appareil spécifiée sur la plaque signalétique placé sur le cadre derrière la porte du four est recommandé.

Le four doit être livré avec des fils de cuivre ou d'aluminium. Au cas où le fil en aluminium est fourni pour brancher le four au circuit de dérivation, les raccords UL énumérés pour joindre le cuivre et l'aluminium doivent être utilisés. Suivre les instructions fournies avec les raccords.

Il est recommandé de faire effectuer le câblage et le branchement électriques de votre four par un technicien qualifié.

Après que l'installation est terminée, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le disjoncteur principal et lesquels des disjoncteurs/fusibles de circuit sont pour le four.

Choix d'un emplacement pour le four

Choisir soigneusement l'emplacement où le four sera placé.

Le four doit être placé pour une utilisation convenable dans la cuisine, mais loin des courants d'air forts.

Les courants d'air forts peuvent être causés par l'ouverture des portes ou des fenêtres, ou par les conduits de chauffage et/ou les conduits d'aération ou les ventilateurs. Se rassurer que la puissance électrique peut être fournie à l'emplacement choisi.

Étapes pour l'installation

Les pages suivantes donnent les renseignements nécessaires en vue d'une installation appropriée du four et sont disposés de la manière suivante:

- Données techniques
- Dimensions de découpe d'installation, Dégagements requis et instructions de montage pour:
 - Installation encastrée, four unique
 - Installation murale, four unique
- Exigences relatives au câblage et à l'alimentation électrique, Programmation exigée en cas de raccordement à un circuit de 240 Volts. Branchements électriques pour un circuit de dérivation à 3 fils ou 4 fils.
- Liste récapitulative finale

Remarques sur l'installation

1. Ne pas glisser le four sur le plancher. Possible dommage au revêtement du plancher ou du plancher.
2. La surface d'appui du four doit être d'au moins 3/4" (2 cm) de contreplaqué épais plateforme.
 Cette plateforme doit pouvoir supporter 100 livres.
 La plateforme doit être solide, plat et à ras du sol avec les dimensions du coffret.
3. Faire extrêmement attention lors du déplacement ou de l'installation du four. Il est très lourd.
NE PAS SOULEVER LE FOUR PAR LE MANCHE DE LA PORTE, retirer la porte pour une manipulation et une installation plus aisée.
 Voir **RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR** dans la section entretien du manuel.
4. Être prudent lors du déplacement ou de l'installation du four, afin d'éviter d'endommager la cadre du four ou d'endommager les coffrets.
5. Se rassurer que le four se trouve sur une surface plane. Un four qui ne se trouve pas sur une surface plane peut donner de mauvais résultats de cuisson ou des résultats de cuisson inconsistants.
6. Être prudent lors du placement du four. **NE PAS** pincer le conduit entre l'arrière du four et le mur.

AVERTISSEME

Avant d'installer ou de retirer, ARRÊTER l'alimentation électrique du panneau de service.

Verrouiller le panneau de service pour empêcher que l'alimentation s'ACTIVE accidentellement.

Serrer correctement le four au coffret à l'aide des vis fournies.

Le non-respect de cette consigne peut donner lieu au déplacement ou au basculement du four lors de l'utilisation et causer des dommages au four ou aux coffrets ou des blessures corporelles.

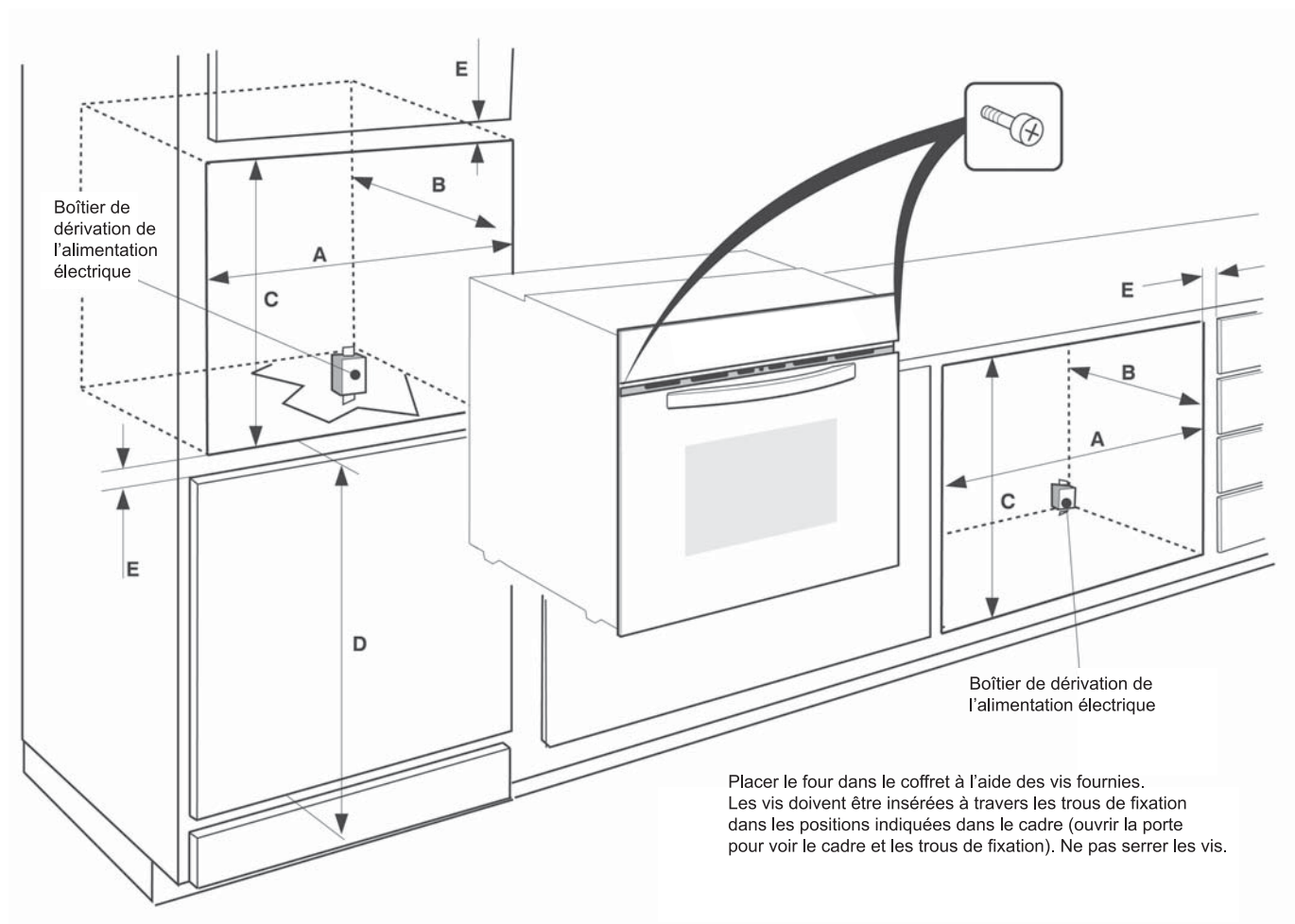
Savoir comment débrancher l'alimentation du four au niveau du disjoncteur ou du boîtier à fusibles en cas d'urgence.

PRECAUTION

L'unité est lourde et exige au moins deux personnes ou un équipement approprié pour être déplacée.

Ltr.	Dimensions	24"
A	Largeur de découpe	21 31/32" (55.8 cm)
B	Profondeur de découpe	24"(61 cm)
C	Hauteur de découpe	22 19/32" à 23"(57,5 à 58,5 cm)
D	Découpe du plancher à la base	34"(86.5 cm)
E	Espacement minimal	1/2(1.3 cm)

Installation encastrée ou murale, four unique



Alimentation électrique

Avant d'installer le four, faites en sorte qu'un technicien qualifié vérifie que votre domicile dispose d'un système électrique adéquat et que l'ajout d'un four ne surchargera pas le circuit de dérivation sur lequel le four doit être installé.

Une phase unique séparée à trois fils ou à quatre fils de 240 Volts, 60 Hz ou un circuit de dérivation de 208 volts, 60Hz est requis.

Pour un raccordement au four, vous aurez besoin d'un boîtier de dérivation approuvé installé où elle sera facilement accessible à travers le coffret avant où le four sera localisé. Le four dispose de 3 pieds de conduit.

Laisser un créneau de deux à trois pieds dans la ligne pour permettre le déplacement du four pendant l'entretien en cas de nécessité.

NE PAS écourter le conduit flexible.

Exigences de câblage

Lors de l'établissement des branchements des fils, utiliser la longueur totale du conduit fourni (3 pieds). Le conduit ne doit pas être coupé.

Avant d'établir les branchements, se rassurer que l'alimentation électrique est arrêtée, lire et respecter les consignes suivantes:

1. Une phase unique séparée à trois fils ou à quatre fils de 240 Volts, 60 Hz ou un circuit de dérivation de 208 volts, 60 Hz est requis pour le four.
2. Le four doit être branché avec des fils de cuivre ou d'aluminium.
3. Aux États-Unis:
Le câblage doit se conformer au Code National d'Électricité, ANSI/NFPA N° 7, la dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du Code National d'Électricité en écrivant à: National Fire Protection Association Battery March Park Quincy, MA 02269
Au Canada:
Le câblage doit être conforme à la toute dernière édition du Code canadien de l'Électricité C22.1. Vous pouvez obtenir une copie du Code canadien de l'électricité en écrivant à: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3.
4. La taille du fil (fil de cuivre ou d'aluminium) et les raccordements doivent être appropriés aux caractéristiques assignées à l'appareil conformément aux exigences du Code National d'Électricité. Le câble blindé flexible qui s'étend du four doit être directement branché au boîtier dérivation.
5. Le boîtier dérivation doit être localisé de manière à offrir un créneau aussi grand que possible entre le boîtier dérivation et le four, afin que celui-ci puisse être entretenu en cas de nécessité.
6. Chaque extrémité du câble d'alimentation électrique doit être pourvue d'un raccord de conduit listé par U.L.

AVERTISSEME

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Le circuit de dérivation de l'alimentation électrique vers le four doit être coupé lors du raccordement des lignes.
- Ne pas utiliser une rallonge avec cet appareil.
- La mise à la terre électrique est requise pour cet appareil. Les extrémités libres du fil vert (le fil de terre) doivent être branchées à une mise à la terre convenable. Ce fil doit rester mis à la terre en direction du four.
- Au cas où la canalisation d'eau froide venait à être interrompue par des joints plastiques, non métalliques, les raccords d'union ou autres matériaux isolants, **NE PAS** l'utiliser pour la mise à la terre.
- **NE PAS** mettre à la terre sur un tuyau à gaz.
- **NE PAS** avoir un fusible dans le circuit **NEUTRE** ou de **MISE À LA TERRE**. La présence d'un fusible sur un circuit **NEUTRE** ou de **MISE À LA TERRE** pourrait entraîner un choc électrique.
- Vérifier avec un électricien qualifié au cas où vous auriez des doutes si l'appareil doit être mis à la terre ou pas.
- Le non-respect des cas instructions pourrait donner lieu à de graves blessures corporelles ou à la mort.

PRECAUTION

Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres services d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié. Cela peut réduire le risque de blessures corporelles et de dommages au four. Ne jamais modifier ou altérer la construction de cet appareil en retirant les panneaux, les couvre-fils, les vis ou toute autre pièce du produit.

Branchements électriques

Se rassurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demander à votre vendeur de recommander un technicien qualifié ou un service de réparation homologué.

Cet appareil est fabriqué avec un fil de MISE À LA TERRE vert connecté au châssis du four. Après vous être rassuré que l'alimentation électrique a été coupée, brancher la conduit flexible partant du four vers le boîtier de dérivation à l'aide du raccord de conduit listé par U.L. Les figures A et B, ainsi que les instructions fournies ci-dessous présentent la façon la plus usuelle de brancher les fours. Vos codes et ordonnances locaux, bien entendu, priment sur ces instructions.

Effectuer les branchements électriques conformément aux codes et ordonnances locaux «AVERTISSEMENT» risque de choc électrique, cadre mis à la terre au neutre de l'appareil à travers un lien.

La mise à la terre à travers un conducteur neutre est interdite pour des installations sur un nouveau circuit de dérivation (1996 NEC); maison mobiles et les véhicules de plaisance, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre à travers un conducteur neutre. Pour des installations où la mise à la terre à travers un conducteur neutre est interdite:

- Débrancher la mise à la terre du neutre à l'extrémité libre du conduit;
- Utiliser la borne de mise à la terre ou le fil de connexion à l'unité de mise à la terre; et
- Brancher la borne neutre ou le fil de connexion au circuit de dérivation de manière habituelle.

Circuit de dérivation à 3 fils (pour Nous uniquement)

Se référer à la Figure A, où les codes locaux autorisent un branchement du fil de la TERRE provenant du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil en gris ou blanc).

- Au cas où les codes locaux l'autorisent, brancher le fil de la TERRE provenant du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil en gris ou blanc).
- Brancher les fils de connexion rouges et noirs provenant du four aux fils de connexion correspondants dans la boîtier dérivation.

Circuit de dérivation à 4 fils (pour Nous et le Canada)

Se référer à la Figure B:

- Débrancher la mise à la terre du neutre à l'extrémité libre du conduit.
- Brancher le fil de TERRE vert provenant du four au fil de TERRE du boîtier dérivation (fil nu ou fil vert).
- Brancher les fils de connexion rouges et noirs provenant du four aux fils de connexion correspondants dans la boîtier dérivation.

Neutre mis à la terre

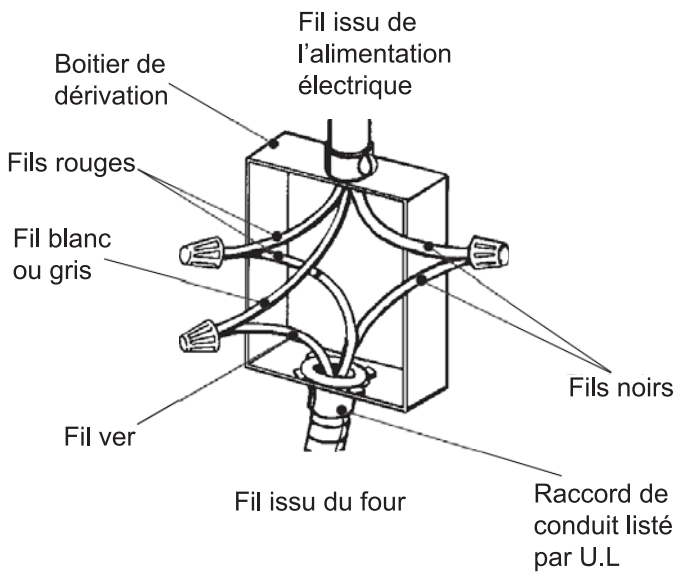


Figure A

Neutre non mis à la terre

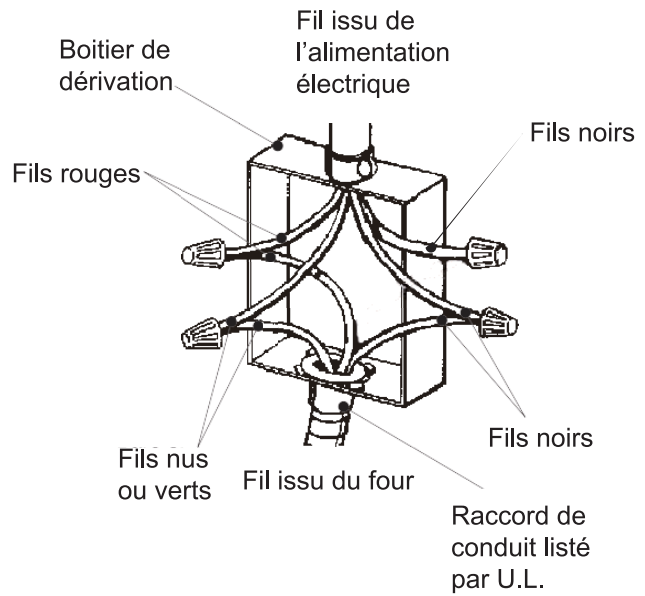
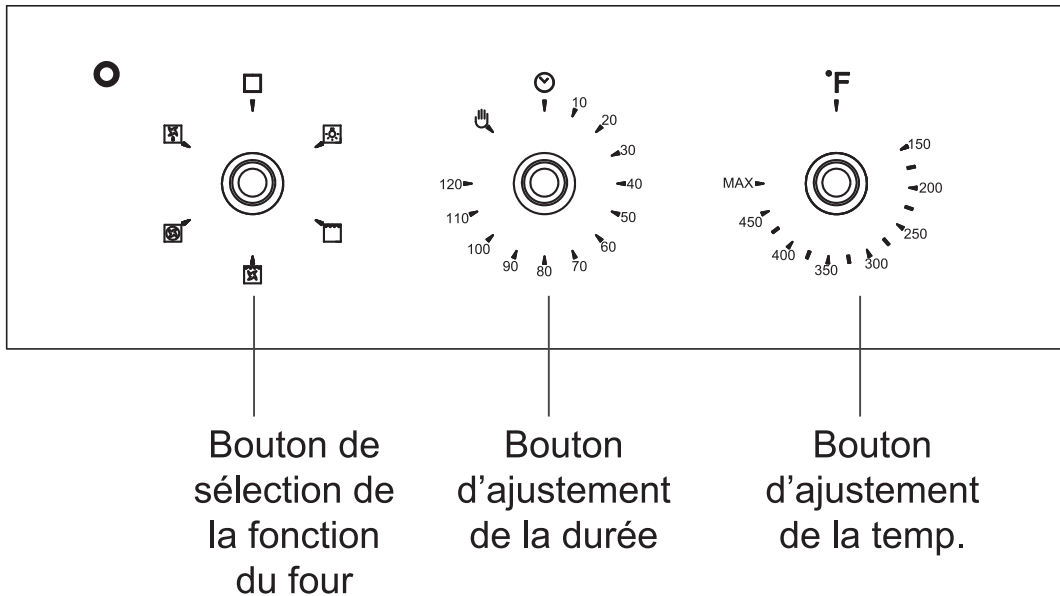


Figure B

Panneau de commande

Description du panneau de commande



Le minuteur

Pour utiliser le minuteur, l'avertisseur doit être armé en tournant le bouton un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retourner à la durée souhaitée, de sorte que le nombre de minutes sur le bouton corresponde à la marque de référence sur le panneau.

La minuterie peut être utilisée indépendamment de la fonction de cuisson du four pendant une période maximale de 120 minutes. Pour régler le minuteur, tourner le bouton complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis le retourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au temps souhaité. La période qui a été définie expirera lorsque le bouton de commande atteint zéro, un bref signal audible résonnera.

Important: Au cas où le four ou le grill est en usage pendant que le minuteur est en mode compte à rebours. Lorsque le compte à rebours se termine, le four continuera à chauffer. Vous devez éteindre le four/le grill à l'aide de la fonction four et du bouton de contrôle de température.

Au cas où le four ou le grill est en usage pendant que le minuteur est en mode compte à rebours. Lorsque le compte à rebours se termine, le four ou le grill arrêtera de travailler, un autre continuera à chauffer. Vous devez éteindre le four/le grill à l'aide de la fonction four et du bouton de contrôle de température.

Cuisson avec un four à convection

Dans un four conventionnel, les sources de chaleur s'allument et s'éteignent en cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four.

À mesure que la température monte et baisse, de doux courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle tend à être inefficace parce que les courants d'air sont irréguliers et lents. Dans ce système de convection, la chaleur est «transmise» par un ventilateur qui fait circuler l'air chaud en continu. Le système européen de convection propose une ingénierie à la pointe de la technologie et un design dernier cri pour créer un four à convection le plus raffiné. Dans les fours à convection ordinaires, un ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour des aliments. Le système est caractérisé par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire qui se trouve autour du ventilateur de convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé dans trois directions: le long des côtés, au sommet et dans toute la profondeur de la cavité du four. Ce système européen de convection aide à maintenir une température plus uniforme dans l'ensemble de la cavité du four.

L'air en circulation aide à accélérer le processus d'étuvage et cuit les aliments de manière plus uniforme. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson par convection produit des aliments brunis de manière uniforme qui sont croustillants à l'extérieur mais frais à l'intérieur. La cuisson par convection fonctionne mieux pour les pains et les pâtisseries, ainsi que pour les viandes et la volaille. Les aliments levés à l'air comme les gâteaux des anges, soufflés et les choux à la crème lèvent plus dans un four conventionnel. Les viandes restent juteuses et tendres tandis que l'extérieur est savoureux et craquant.






En utilisant la convection européenne, les aliments peuvent être cuits à une température plus basse et les durées de cuisson peuvent être plus courtes. Lors de l'utilisation de ce mode, la température du four ordinaire doit être baissée à 25°F (15°C). Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson devraient être vérifiés un peu plus tôt que normalement. Pour avoir de meilleurs résultats, les aliments devraient être cuits non couverts, dans des casseroles basses pour profiter de la circulation d'air forcée. Lors de l'utilisation du mode rôti par convection, la température du four ordinaire n'a pas besoin d'être réduite.

Avantages de la cuisson par convection

- L'étuvage sur plusieurs casiers au même moment est possible avec des résultats uniformes.
- L'étuvage sur plusieurs casiers gagne en temps.
- Préparer toutes les viandes une seule fois sans transfert de saveur
- Nécessite aucun moule spécialisé.
- Déshydrate les légumes, les fruits et les végétaux
- Fait gagner en temps et économise l'énergie.
- Cuisson par convection au grilloir permet de faire des grillades extraordinaires avec des coupes d'aliments plus épaisses.

Mode du four

Sélectionner la fonction four. Chacune des fonctions énumérées ci-dessous peut être utilisée seulement avec une température adéquate.

	Lumière du four	Allume la lumière du four lorsqu'elle est sélectionnée.
	Gril	Meilleur pour la fonte du fromage, rôtissage et brunissement. Pour des résultats optimaux, utiliser en conjonction avec le paramètre de la température de rôtissage.
	Cuisson par convection	Utiliser l'élément de chauffage puissant qui entoure le ventilateur pour distribuer uniformément la chaleur dans l'ensemble du four. C'est génial pour une cuisson sur plusieurs étages parce que le ventilateur s'assure que chaque casier est chauffé.
	Grille du ventilateur	Utiliser un élément de la chaleur élevée du gril et le ventilateur de faire circuler l'air chaud dans l'ensemble du four. Idéal pour la cuisson de grandes portions de viande, pour qu'elles soient fraîches à l'intérieur et craquantes à l'extérieur. Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne. Il est recommandé de régler la température à 400°F au maximum.
	Dégivrage	Fait circuler l'air à la température ambiante pour dégivrer les aliments. Pour les aliments tels que la viande, le poisson et le pain, le mode de cuisson par convection, régler entre 175°~225°F, peut être utilisé pour accélérer le processus de dégivrage.

Ventilation de refroidissement

Pour refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume automatiquement lorsque le four est chaud.

Lorsque le ventilateur est allumé, l'on peut entendre un flux d'air normal qui s'échappe entre la porte du four et le panneau de commande.

Remarque: Lorsque la cuisson est faite, le ventilateur demeure allumé jusqu'à ce que le four se refroidisse suffisamment.

À propos de la cuisson par convection

Les modes de cuisson ordinaires (Gril, etc.), utilisent la chaleur rayonnée issue d'un ou de plusieurs éléments pour cuire les aliments. Les modes de convection utilisent en même temps la chaleur issue des éléments et des ventilateurs à l'arrière du four pour circuler l'air chauffé de manière continue dans l'ensemble du four.

Avantages de la cuisson par convection

- Étuvage, brunissement et croustillance uniformes.
- Les jus et les saveurs sont conservés à l'intérieur.
- Les aliments levés à l'aire tels que les choux à la crème, soufflés, meringues et pains sont plus élevés et plus légers.
- Cuisson sur plusieurs casiers.
- Pas de moule spécifique requis.
- Fait gagner en temps et économise l'énergie.

Astuces et techniques du gril par convection

- Placer le casier à la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser le mode de gril par convection avec la porte du four fermée.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser une casserole de gril à 2 pièces. (Sans la casserole à 2 pièces, il peut y avoir un risque de feu avec l'écoulement de graisse de la viande).
- Tourner les viandes une fois à la mi-cuisson le long du temps de cuisson (voir le graphique du gril par convection).

Graphique du grill par convection

Aliments et épaisseur	Position rac	Temp du four °F (°C)	Durée côté 1 (Min.)*	Durée côté 2 (Min.)*
Bœuf Steak (1" ou plus)				
Moyen rare	4	450 (230)	10-12	10-12
Moyen	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (1" ou plus)				
Moyen	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien	4	550 (290)	11-13	8-10
Volailles				
Quarts de poulet	4	450 (230)	18-20	13-15
Demis poulet	3	450 (230)	25-27	15-18
Thorax en bréchet	4	450 (230)	14-16	10-14
Porc				
Côtelettes de porc(1 1/4" ou plus)	4	450 (230)	13-15	12-14
Saucisse - fraîche	4	450 (230)	4-6	3-5

La TEMP. et la DURÉE dans le graphique ci-dessus sont pour un réglage de 240V.

* Les durées du grill et du grill par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indicatives et dépendent également de l'épaisseur et de la température de démarrage de la viande avant la cuisson.

Astuces et techniques du grill

- Placer le casier à la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser le mode de grill avec la porte du four fermée.
- Préchauffer le four pendant 5 minutes avant utilisation.
- Utiliser une casserole de grill à 2 pièces. (Sans l'utilisation d'une casserole à 2 pièces, il peut y avoir un risque de feu avec l'écoulement de graisse de la viande).

Remarque: Pour de meilleurs résultats utiliser seulement les 2/3 du centre de la largeur de la casserole de grill.

- Tourner les viandes une fois à la mi-cuisson le long du temps de cuisson (voir le graphique du grill).

Graphique du gril

Aliments et épaisseur	Position rac	Réglage du gril	Durée côté 1 (Min.)*	Durée côté 2 (Min.)*
Bœuf Steak (1" ou plus) Moyen rare	5	L 5	5-7	4-6
Moyen	5	L 5	6-8	5-7
Bien	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (1" ou plus) Moyen	4	L 5	8-13	11
Bien	4	L 5	10-15	8-12
Volailles Thorax (avec os) Cuisse (très bien faite)	4	L 4	10-12	8-10
	4	L 3	28-30	13-15
Porc Côtelettes de porc (1") Saucisse - fraîche Tranche de jambon (1/2")	5	L 5	7-9	5-7
	5	L 5	5-7	3-5
	5	L 5	4-6	3-5
Poissons et fruits de mer Filets de poisson, 1" au beurre	4	L 4	10-14	N/A
Côtelettes d'agneau (1") Moyen rare	5	L 5	5-7	4-6
Moyen	5	L 5	6-8	4-6
Bien	5	L 5	7-9	5-7
Pain Pain à l'ail, 1" tranches Pain à l'ail, 1" tranches	4	L 5	2-3	N/A
	3	L 5	4-6	

Le PARAMÈTRE DE GRIL et la DURÉE dans le graphique ci-dessus sont pour un réglage de 240V.

* Les durées du gril et du gril par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indicatives et dépendent également de l'épaisseur et de la température de démarrage de la viande avant la cuisson.

Lignes directrices de la température du service alimentaire de FSIS (service de l'inspection et de la sécurité alimentaire de l'USDA)	
140°F (60°C)	Jambon, précuit (pour Réchauffer)
145°F (63°C)	Bœuf, veau, agneau frais (moyen rare)
160°F (71°C)	Viande hachée et mélanges de viande (bœuf, porc, veau, agneau) Bœuf, veau, agneau frais (moyen) Porc frais (moyen) Jambon frais (cru) Assiettes à œufs
165°F (74°C)	Viande hachée et mélanges de viande (dinde, poulet)
165°F (74°C)	Farce (cuit seule ou dans des restes d'oiseaux et cuits en cocotte)
170°F (77°C)	Bœuf, veau, agneau frais (bien fait) Thorax de volailles Porc frais (bien fait)
180°F (82°C)	Poulet, dinde (entier) Volailles (cuisses et ailes) Canard et oie

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

Conseil de cuisson pratique

Gril

1. Positionner le bouton de température entre 150°F(65°C) et Max/Gril.
2. L'élément de chauffage central supérieur s'allumera.
3. La température extrêmement élevée et directe de l'élément de chauffage permet de brunir la surface des viandes et des rôtis tout en préservant les jus à l'intérieur, afin de les maintenir tendres.
4. Le mode «Gril» est également fortement recommandé pour les plats qui exigent une température élevée sur la surface comme les steaks de bœuf, veau, hauts de côte, filets et hamburgers.

Cuisson par convection

1. Positionner le bouton de température entre 150°F(65°C) et 475°F(246°C).
2. L'élément de chauffage arrière et le ventilateur s'allumeront, garantissant la distribution uniforme de la chaleur dans l'ensemble du four.
3. Le mode «Cuisson par convection» est également idéal pour l'étuvage et la cuisson délicate des aliments, surtout les gâteaux qui nécessitent de lever et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 étages au même moment. Voici quelques exemples: choux à la crème, petits gâteaux sucrés et savoureux, feuilletés savoureux, roulés à la confiture et de petites portions de légumes au gratin.

Grille du ventilateur

1. Positionner le bouton de température entre 150°F(65°C) et 400°F(204°C).
2. L'élément de chauffage central supérieur et le ventilateur s'allumeront.
3. La combinaison des caractéristiques augmente l'effectivité de la radiation thermique unidirectionnelle de l'élément de chauffage à travers la circulation forcée de l'air dans l'ensemble du four.
4. Ceci aide à prévenir que les aliments brûlent sur la surface, permettant à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments.
5. D'excellents résultats sont obtenus avec des kebabs avec des viandes et des légumes, saucisses, côtelettes d'agneau, poulet dans une sauce épicée, caille et côtelettes de porc.
6. Le mode «Grille du ventilateur» est également idéal pour la cuisson des darnes comme l'espadon, et les farcis de seiche.

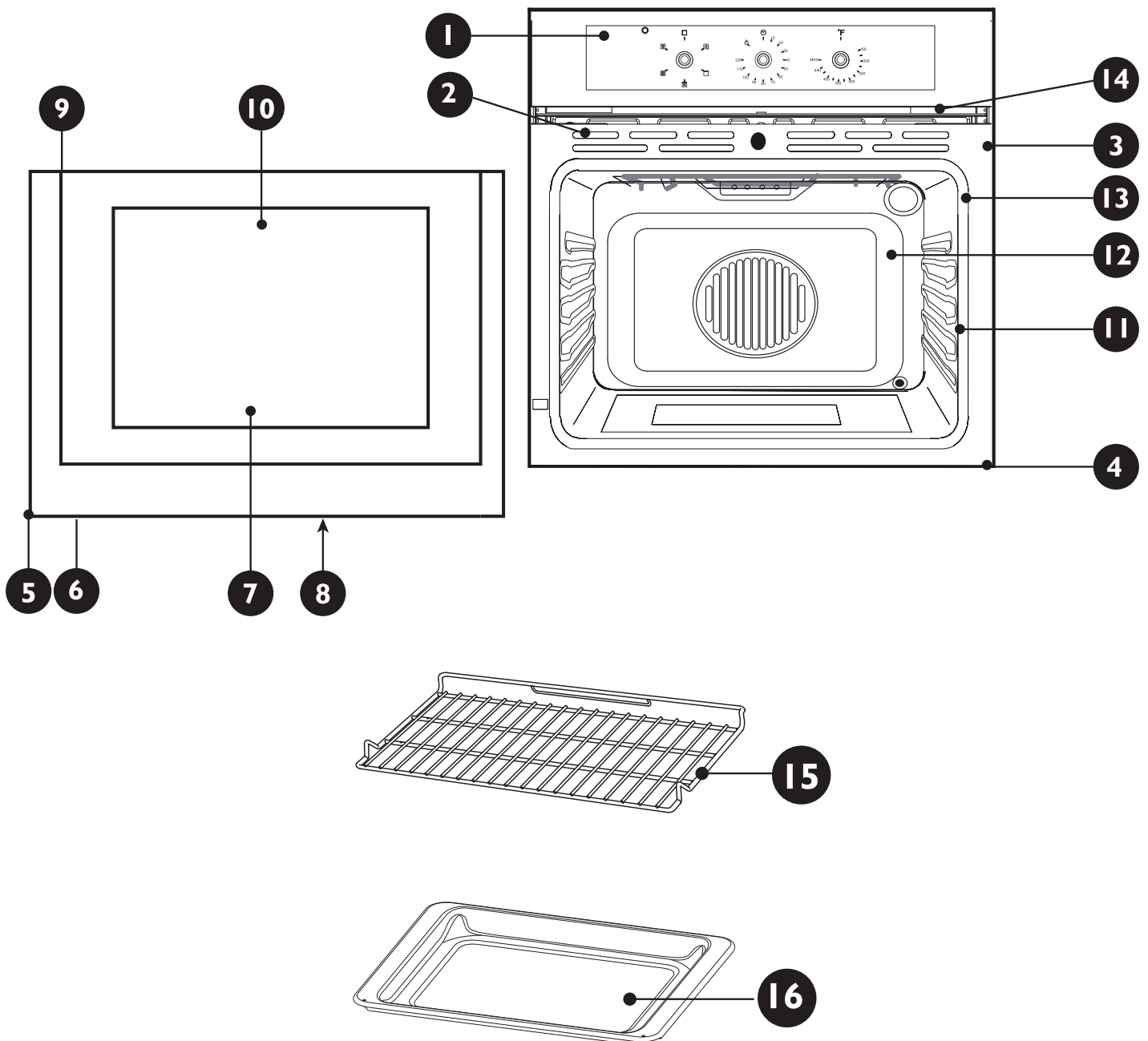
Dégivrage

1. Positionner le bouchon de température à n'importe quelle température.
2. Le ventilateur dans le four circulera l'air à la température ambiante autour des aliments.
3. Il est recommandé pour le dégivrage de tout type d'aliments, mais en particulier pour des types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas la chaleur, tels que les gâteaux à la crème glacée, la crème ou les desserts pâtisseries et les gâteaux aux fruits.
4. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est approximativement divisé de moitié. En cas de cuisson de la viande, du poisson et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant la «Cuisson par convection» et en réglant la température entre 175°F(79°C) et 225°F(107°C).

Soin général du four

Comment se servir du graphique de nettoyage

1. Localiser le nombre de la partie à nettoyer dans l'illustration ci-dessous.
2. Trouver le nom de la partie dans le graphique de nettoyage.
3. Faire correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage sur la page suivante.



Graphique de nettoyage

Partie		Méthode de nettoyage	Partie		Méthode de nettoyage
		Four en acie inoxydable			Four en acie inoxydable
1	Panneau de commande	C-G	9	Bouchons d'extrémité	D
2	Évents de refroidissement de la porte	E	10	Porte intérieure du four	E
			11	Cadre avant du four	E
3	Aménagement latéral	D	12	Cavité du four	E
4	Aménagement de base	D	13	Joint de porte	B
5	Cadre de la porte	E	14	Évents de refroidissement du four	D
6	Manche de porte	G			
7	Glaces intérieures de la porte	F	15	Grille du four	A
8	Façade de la porte	C&G	16	Bac récepteur	E

Veillez-vous référer au graphique ci-après pour la méthode de nettoyage.

Les finitions du four/Méthode de nettoyage

Le four entier peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'une éponge savonneuse, rincé et séché. Au cas où des tâches rebelles demeurent, suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Toujours utiliser un outil de nettoyage le plus doux qui effectuera le travail.
- Frotter le fini métallique dans le sens du grain.
- Utiliser des tissus, éponges ou essuie-tout propres et doux.
- Rincer entièrement avec peu d'eau, afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans les fentes de la porte.
- Sécher pour éviter les traces d'eau.

Les produits de nettoyage énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ceux qui ne sont pas approuvés. Utiliser tous les produits en fonction des indications de l'emballage.

Partie	Méthode de nettoyage
A Chromé	<p>Laver avec beaucoup d'eau savonneuse. Rincer entièrement et sécher. Ou, frotter légèrement avec les tampons Soft Scrub[®], Bon-Ami[®], Comet[®], Ajax[®], Brillo[®] or S.O.S.[®] tel qu'indiqué.</p> <p>Les produits de nettoyage pour four Easy Off[®] ou Dow[®] (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent causer le noircissement et la décoloration.</p> <p>Les casiers peuvent être nettoyés dans le four pendant le mode auto nettoyage. Toutefois, les casiers chromés perdront de leur fini brillant et deviendront gris de manière permanente.</p>
B Fibre de verre tricoté	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN
C Verre	Asperger Windex [®] ou Glass Plus [®] sur un morceau de tissu d'abord, puis essuyer pour nettoyer. Utiliser Fantastik [®] ou Formula 409 [®] pour enlever les éclaboussures de graisse.
D Paint	Nettoyer avec de l'eau savonnée chaude ou appliquer Fantastik [®] ou Formula 409 [®] d'abord sur une éponge propre ou sur un essuie-tout et nettoyer. Éviter d'utiliser des produits de nettoyage en poudre et des tampons en laine d'acier.
E Porcelaine	Nettoyer immédiatement les déversements acides tels que le jus de fruit, le lait et les tomates à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser une éponge/chiffon mouillé sur de la porcelaine chaude. Une fois refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer BonAmi [®] ou Soft Scrub [®] par rapport à une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les tâches rebelles, utiliser Brillo avec douceur [®] ou des tampons S.O.S. [®] . Il est normal que la porcelaine se craquèle (lignes fines) avec le temps du fait de l'exposition à la chaleur et les salissures alimentaires.
F Verre réfléchissant	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge ou un tampon à récurer en plastic. Frotter les tâches rebelles avec du vinaigre, Windex [®] , l'ammoniaque ou Bon-Ami [®] NE PAS UTILISER DES PRODUITS ABRASIFS DURS.
G Inoxydable	Toujours nettoyer ou frotter avec le grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher. Ou, nettoyer avec Fantastik [®] ou Formula 409 [®] aspergé sur un essuie-tout. Protéger et lustrer avec Stainless Steel Magic [®] et un tissu doux. Retirer les tâches d'eau à l'aide d'un tissu mouillé avec du vinaigre blanc. Utiliser Zud [®] , Cameo [®] , Bar Keeper's Friend [®] ou RevereWare Stainless Steel Cleaner [®] , pour enlever la décoloration due à la chaleur.

Retrait de la porte du four

⚠ Avertissement:

- Se rassurer que le four est froid et que l'alimentation électrique du four a été arrêtée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour retirer la porte du four. La partie avant de la porte est en verre. Manipuler avec soin pour éviter qu'elle ne se casse.
- Saisir uniquement les côtes de la porte du four. NE PAS saisir la manche puisqu'elle peut balancer entre vos mains et causer des dommages ou des blessures.
- Manquer de saisir fermement et correctement la porte du four pourrait donner lieu à des blessures corporelles ou des dommages du produit.
- Pour éviter des blessures issues de la fermeture de la ferrure d'articulation, se rassurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. Aussi, NE PAS fermer ou ouvrir la porte par force. La charnière pourrait être endommagée et entraîner les blessures corporelles.

Suivre les instructions suivantes:

1. Ouvrir la porte entièrement (Se référer à la Figure.1.)
2. Soulever et pousser les petits leviers localisés sur les deux charnières tout au long du bac. (Se référer à la Figure 2.)
3. Tout en tenant la porte de chaque côté, fermer la porte jusqu'à ce qu'elle touche les leviers. Puis continuer à fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit à 4 pouces (10 cm) d'être entièrement fermée.
4. Tirer la porte vers vous, en la sortant de son siège. La porte va doucement sortir du four (Se référer à la Figure 3.)
5. Pour remplacer la porte, effectuer la procédure décrite ci-haut à l'inverse.

⚠ Remarque: Au cas où la porte ne sort pas facilement du four, NE PAS la forcer.

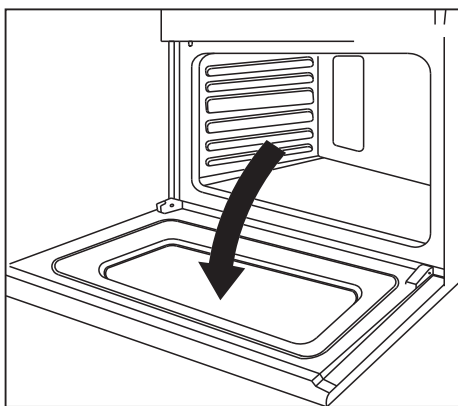


Figure 1

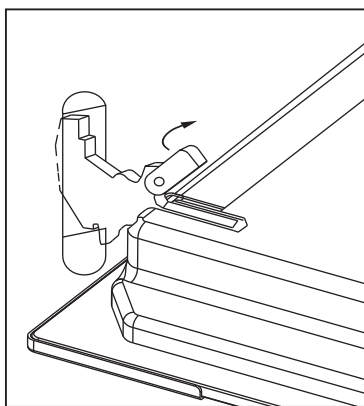


Figure 2

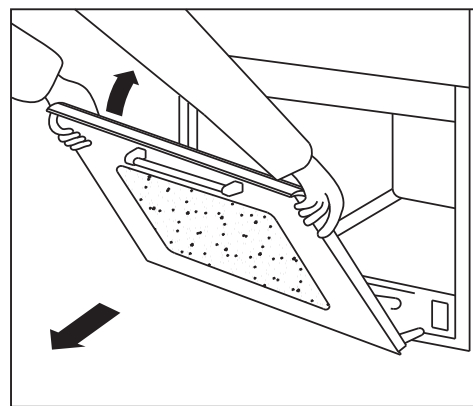


Figure 3

Remplacement d'une lumière du four

⚠ AVERTISSEME



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Se rassurer que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation électrique du four a été arrêtée avant de remplacer les ampoules électriques. Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule électrique de la cassure.

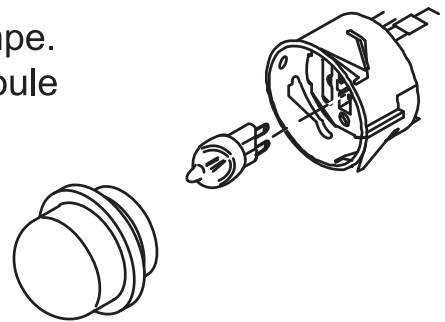
Les lentilles sont faites de verre. Manipuler avec soin pour éviter qu'elle ne se casse.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des entailles ou des brûlures.

Pour remplacer l'ampoule électrique

Avant le remplacement, se rassurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher l'alimentation du secteur (coffret à fusibles ou boîte des disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre de la douille de lampe.
3. Retirer l'ampoule et la remplacer avec une ampoule résistante aux fortes températures ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension: 208-240V
 - Puissance: 25W
 - Type: E 14
4. Remplacer le couvercle en verre
5. Rallumer l'alimentation du secteur (coffret à fusibles ou boîte des disjoncteurs).



Résolution des problèmes

Problème	Causes Possibles	Solutions
Ne fonctionnera pas ou ne s'allumera pas.	Aucune alimentation.	Vérifier que les fils électriques sont correctement branchés au secteur. Se référer à la section relative aux «instructions d'installation».
	Un fusible du disjoncteur domestique a éclaté ou le disjoncteur a sauté.	Remplacer le fusible et remettre le disjoncteur.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant l'étuvage et le gril.	Aucun problème.	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant que le four est à l'usage et pendant un certain temps après refroidissement.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le four n'a pas été préchauffé.	Laisser le four préchauffer pour qu'il atteigne la température appropriée lorsque vous y mettez des aliments.
	Les casiers ne sont pas correctement positionnés.	Essayer de changer la position du casier.
	La pâte n'est distribuée de manière uniforme.	Vérifier que la pâte est uniforme dans la casserole.
	Utilisation d'une durée de cuisson inappropriée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four a été ouverte pendant la cuisson.	Le fait de guetter dans le four libère la chaleur du four. Cela peut induire des durées de cuisson plus longues.
Les articles cuits au four sont trop bruns à la base.	Le casier du four est placé trop bas.	Déplacer le casier à une position plus élevée dans le four.

Problème	Causes Possibles	Solutions
Les extrémités de la croûte de tarte brunissent trop tôt.	La température est trop chaude.	Utiliser le papier d'aluminium pour couvrir l'extrémité de la croûte et/ou réduire la température d'étuvage.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule électrique est branlante ou défectueuse.	Serrer ou remplacer l'ampoule.
	L'interrupteur de la lumière de fonctionnement est cassé.	Contacter un technicien qualifié.
Le four produit un bruit de cliquetis.	Aucun problème.	Ce bruit indique l'activation et d'extinction de l'élément de chauffage. Il est normal.
L'écran clignote.	Panne d'électricité.	Réinitialiser l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, réinitialisez-le.

LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY BRAVOKITCHEN LLC. warrants to the original consumer or purchaser this BRAVOKITCHEN Gas Cooktop is free from defects in material or workmanship for a period of One (1) year from the date of purchase. If any such defect is discovered within the warranty period, BRAVOKITCHEN LLC., at its discretion, will repair or replace the Product at no cost.

This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in the United States. For warranty or repair service: Email us at CustomerService@BravoKitchen.com include your name, address, phone number, warranty repair request, and a copy of your proof of purchase receipt.

You can also visit us at Bravokitchen.com and use the contact us page.

BravoKitchen customer service will contact you and arrange prompt service for your appliance. Thank you for choosing BravoKitchen.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO

- 1.Failure of product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service
- 2.Damage caused by transportation or handling.
- 3.Damage caused to the product by accident, vermin, lightning winds, fire, floods, or acts of God.
- 4.Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, or improper installation, repair, or maintenance. Improper use includes using an external device that alters or converts the voltage or frequency of electricity
- 5.Any unauthorized product modification, repair by unauthorized repair center, or use of non-approved replacement parts.
- 6.Abnormal cleaning and maintenance as described in the user's manual.
- 7.Use of accessories or components that are not compatible with this product.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.