FULGOR
MILANO



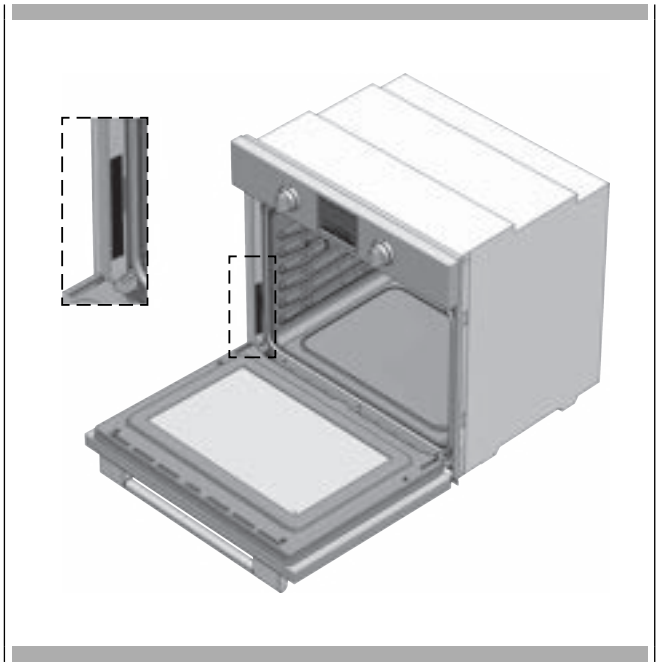

SOFIA
ENDLESS PASSION FOR COOKING

**FSO 300 P MK 2F X**

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL

| INDICE | PAGINA |
|---|---|
| **1 - Istruzioni di Sicurezza** | **2** |
| **2 - Caratteristiche del Prodotto** | **3** |
| Il Vostro Forno | 3 |
| Ventola di raffreddamento | 3 |
| Posizioni Griglia | 3 |
| Elementi per la Cottura al Forno | 4 |
| Elementi per la Cottura alla Griglia | 4 |
| Elementi per la Cottura Ventilata | 4 |
| Forni a Convezione | 4 |
| **3 - Installazione del Forno** | **5** |
| Caratteristiche Elettriche | 5 |
| Rispetto per l'ambiente | 5 |
| **4 - Alimentazione Elettrica** | **7** |
| Requisiti per il Cablaggio | 7 |
| Collegare Il Forno Alla Rete Elettrica | 7 |
| **5 - Istruzioni per l'Uso** | **8** |
| Primo utilizzo del forno | 8 |
| Griglie del Forno | 8 |
| Griglie del Forno Estensibili | 8 |
| **6 - Pannello di controllo** | **10** |
| Manopole di comando | 10 |
| **7 - Informazioni generali forno** | **11** |
| Codici errore | 11 |
| Segnali acustici | 11 |
| Blocco Porta | 11 |
| Guasto Alimentazione Elettrica | 11 |
| Impostazioni predefinite | 11 |
| Numero Codici Guasti F | 11 |
| Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido | 11 |
| Timer | 11 |
| **8 - Suggerimenti generali forno** | **12** |
| Come preriscaldare il forno | 12 |
| Suggerimenti per il Funzionamento | 12 |
| Utensili | 12 |
| Condensa e temperatura del forno | 12 |
| Cottura al forno ad alta quota | 12 |
| **9 - Istruzioni per l'uso** | **13** |
| Istruzioni per la prima accensione | 13 |
| **10 - Impostazioni Utente** | **14** |
| Lingua | 14 |
| Temperatura e Peso | 14 |
| Ora | 14 |
| Data | 15 |
| Luminosità | 15 |
| Segnale acustico | 15 |
| **11 - Impostazioni di sistema** | **16** |
| Registro Eventi | 16 |
| Demo | 16 |
| **12 - Avviare il Forno** | **17** |
| Accendere e spegnere il forno | 17 |
| Selezionare la modalità di cottura | 17 |
| Cambiare la modalità di cottura | 17 |
| Cambiare la temperatura | 17 |
| Fase di preriscaldamento | 19 |
| Eco | 19 |
| Preriscaldamento Rapido | 19 |
| Utilizzo delle luci del forno | 19 |
| **13 - Funzionamento forno in modalità temporizzata** | **20** |
| Tempo di Cottura | 20 |
| Ora di Arresto | 20 |
| **14 - Impostazione sonda termica carne (se presente)** | **21** |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto | 23 |
| Linee Guida Generali | 23 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata | 23 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata | 24 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato | 24 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill | 24 |
| Suggerimenti e Tecniche per Disidratare | 24 |
| Consigli e tecniche per la frittura ad aria | 25 |
| Linee guida per gli accessori per la frittura ad aria | 25 |
| Tabella Essiccazione | 26 |
| **15 - Ricette** | 27 |
| **16 - Pizza Pizzeria 350°C (Su Alcuni Modelli)** | **29** |
| **17 - Istruzioni Modalità Sabbath (su alcuni modelli)** | **31** |
| **18 - Cura e Pulizia del Forno** | **32** |
| Autopulizia del Forno | 32 |
| Preparazione del forno per l'autopulizia | 32 |
| **19 - Impostare la modalità di autopulizia** | **33** |
| Come impostare la modalità Autopulizia | 33 |
| Per Cambiare il Tempo di Pulizia | 33 |
| Come Ritardare l'Inizio della Pulizia | 33 |
| **20 - Sistema di Blocco della Porta (disponibile solo in alcuni modelli)** | 34 |
| Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico | 34 |
| Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno | 34 |
| **21 - Sostituzione della luce del forno** | **35** |
| **22 - Risoluzione Problemi di Cottura al Forno** | **36** |
| **23 - Risoluzione Problemi Funzionali** | **37** |
| **24 - Assistenza o Manutenzione** | **38** |
| Record Dati Manutenzione | 38 |



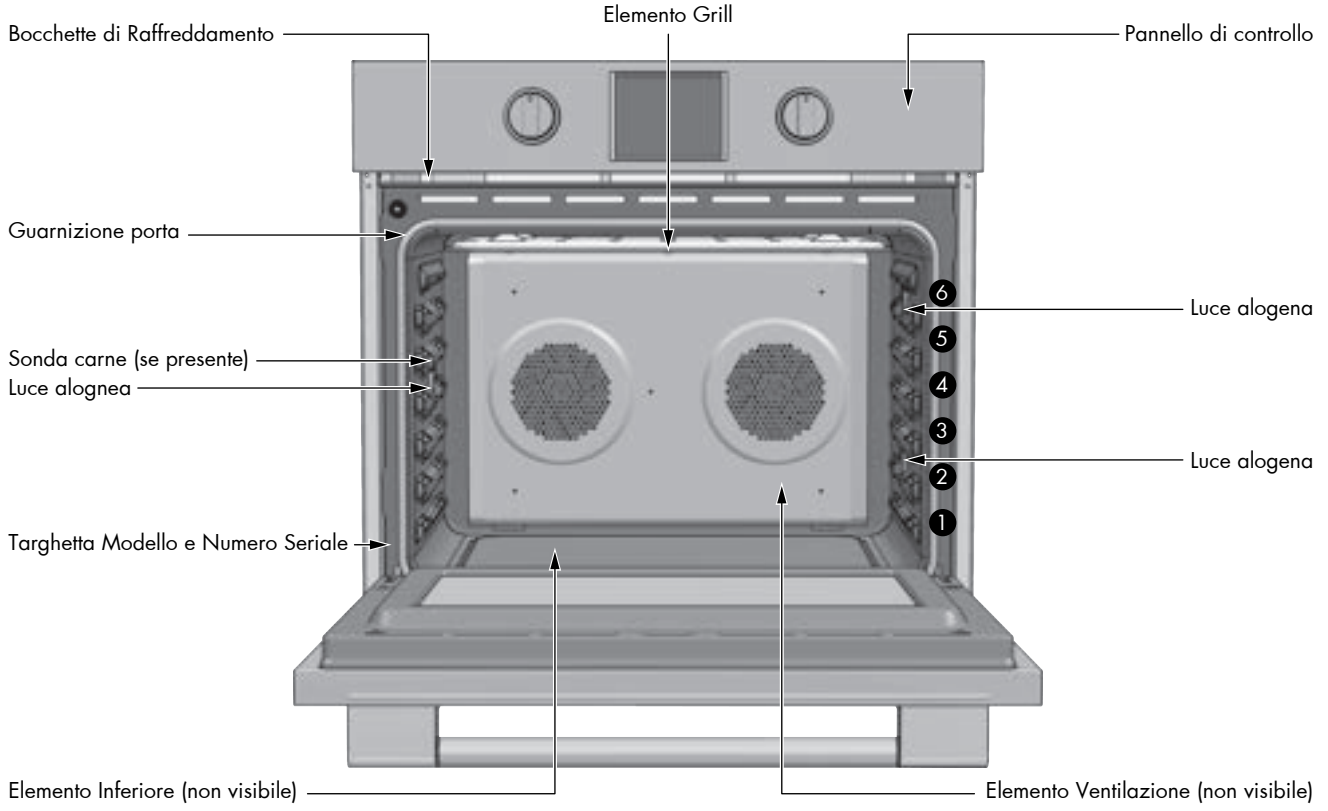
**⚠ IMPORTANTE**

La targhetta con i dati identificativi del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. La targhetta è visibile semplicemente aprendo la porta. Menzionare sempre i dettagli ivi presenti per identificare l'elettrodomestico al momento dell'ordine di pezzi di ricambio.

- **Non smontare nessuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill tenere la porta chiusa in tutti i modelli.
- La ventola di raffreddamento può rimanere in funzione fintanto che il forno è caldo, anche dopo lo spegnimento dello stesso.
- **Durante l'utilizzo l'elettrodomestico si riscalda molto: non toccare le resistenze riscaldanti all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: tenere dunque lontano i bambini in particolare modo durante la fase di auto-pulizia.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini superiori agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, pirofile e simili).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile, sonda termica carne) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro porte decorative onde evitare il surriscaldamento.
- ATTENZIONE: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.
- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

**⚠ IMPORTANTE**

Se il forno viene installato ad una temperatura ambiente inferiore ai 37 F (3 C), F*0117 può apparire, quando si raggiunge una temperatura ambiente superiore, l'errore non verrà più visualizzato.




## Il Vostro Forno

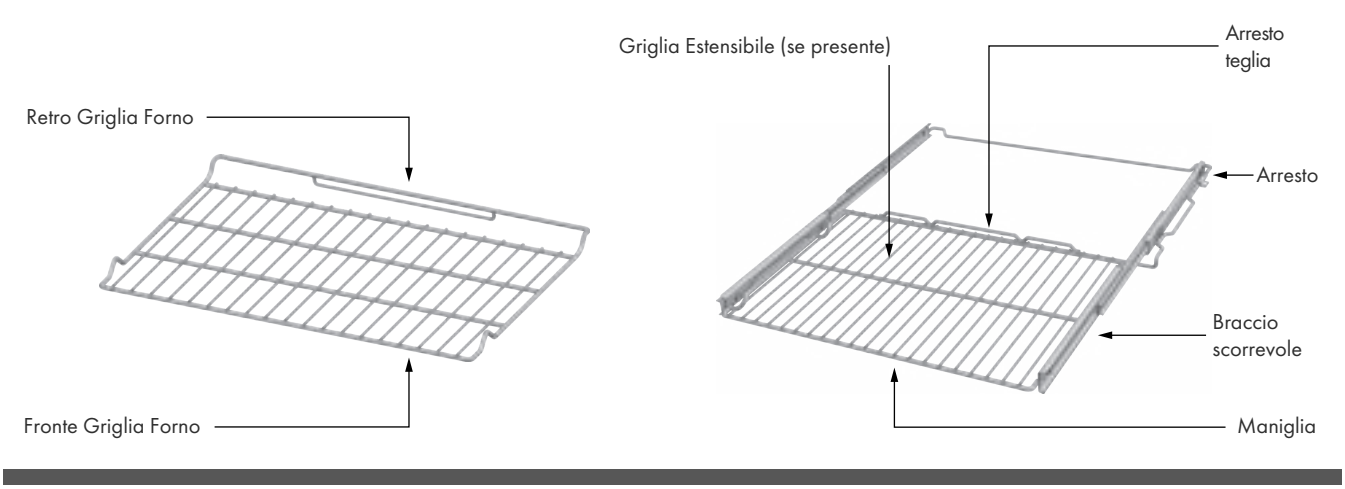
Sopra trovate un'illustrazione di un forno che mostra le componenti del forno.

## Ventola di raffreddamento

Il forno ha una ventola di raffreddamento per raffreddare il pannello di controllo. Potreste sentire la ventola che continua a funzionare dopo il termine della cottura e/o della pulizia. La ventola funziona fino a che il forno è caldo e il selettore funzione forno è in una qualunque posizione che non sia "Spento". Questo è normale funzionamento.

## Posizioni Griglia

Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione. Ogni livello guida è composto da supporti appaiati formati nelle pareti laterali della cavità del forno. La griglia deve essere posizionata entro i supporti appaiati. Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate.



## Elementi per la Cottura al Forno

Il forno utilizza due elementi per la cottura al forno: uno situato sulla parte superiore del forno e un secondo situato sotto il pavimento della cavità del forno per garantire comodità nel pulire la cavità del forno.

## Elementi per la Cottura alla Griglia

L'elemento del forno che griglia è posizionato sulla parte superiore della cavità del forno. Non toccare l'elemento riscaldante né permettere che i guanti da forno lo tocchino. Non utilizzare mai asciugamani o strofinacci ingombranti quali guanti da forno; potrebbero prendere fuoco.

## Elementi per la Cottura Ventilata

Gli elementi per la cottura ventilata (non visibili) e le ventole sono posizionati sul retro dell cavità del forno. Tale combinazione di elemento e ventola effettua la cottura.

## Forni a Convezione

In un forno tradizionale, il ciclo delle fonti di calore si accende e si spegne per mantenere una temperatura media nella cavità del forno. Non appena la temperatura gradualmente aumenta o diminuisce, si generano leggere correnti d'aria all'interno del forno. Tale convezione naturale tende ad essere poco efficace in quanto le correnti d'aria sono irregolari e lente. In questo sistema a convezione, il calore viene "condotto" da una ventola che fornisce circolazione continua dell'aria calda. Tale sistema di Convezione Europeo conferisce un design di ingegneria attuale e avanzato per creare il miglior forno a convezione. Nei forni a convezione standard, una ventola fa semplicemente circolare l'aria calda intorno alle pietanze. Il sistema p caratterizzato dalla combinazione di un elemento riscaldante addizionale situato intorno alla ventola di convezione e la bocchetta che distribuisce l'aria calda in tre dimensioni: lungo i lati, nella parte superiore e in quella più inferiore della cavità del forno. Tale sistema di Convezione Europeo aiuta a mantenere una temperatura del forno più uniforme su tutta la cavità del forno. L'aria che circola aiuta ad accelerare il processo di cottura e cuoce le pietanze in maniera più omogenea. Controllando il movimento dell'aria riscaldata, la cottura ventilata rende le pietanze dorate in maniera uniforme, croccanti fuori e umide all'interno. La cottura ventilata funziona al meglio per pani e prodotti di pasticceria così come per carni e pollame. Alimenti lievitati ad aria quali torte paradiso, soufflé e bignè crescono di più che in un forno tradizionale. Le carni rimangono succose e tenere mentre l'esterno è saporito e croccante. Utilizzando la Convezione Europea, le pietanze possono essere cotte a temperature più basse e i tempi di cottura possono essere più brevi. Quando si utilizza questa modalità, la temperatura per il forno standard deve essere abbassata di 25 F (15 C). Pietanze che richiedono un tempo di cottura inferiore devono essere controllare leggermente prima del normale. Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Quando si utilizza la modalità Cottura Ventilata, la temperatura per forno standard non ha bisogno di essere abbassata.

Per l'installazione del forno nella cucina, praticare un vano di incasso secondo le dimensioni indicate nella figura Vani da Incasso e Dimensioni.
L'apparecchio deve essere fissato al mobile sopra tramite le due viti fornite in dotazione nel kit, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.

**⚠ ATTENZIONE**

Poiché questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ciascuna superficie a contatto con il forno resista ad una temperatura di circa 90 C.

## Caratteristiche Elettriche

| | | |
|---|---|---|
| **Potenza assorbita:** | | |
| resistenza superiore forno: | 3500+1000W<br>3500+1000W | 230V<br>240V |
| resistenza inferiore forno: | 3000W<br>3000W | 230V<br>240V |
| elemento circolare (aria calda): | 2x1300W<br>1x2500W<br>(dipende dal modello) | 240V<br>o 240V |
| lampada: | 3x25W | |
| motore ventola aria calda: | 2x44W o 1x44W<br>(dipende dal modello) | |
| motore ventola di raffreddamento: | 44W | |
| Potenza massima assorbita: | (vedere la targhetta). | |
| Tensione di alimentazione: | (vedere la targhetta). | |

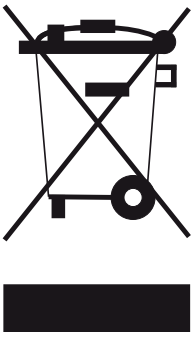
## Rispetto per l'ambiente

La documentazione del presente elettrodomestico utilizza carta sbiancata senza cloro oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla tutela dell'ambiente. Gli imballaggi sono concepiti per evitare di danneggiare l'ambiente; sono prodotti ecologici che possono essere recuperati o riciclati.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

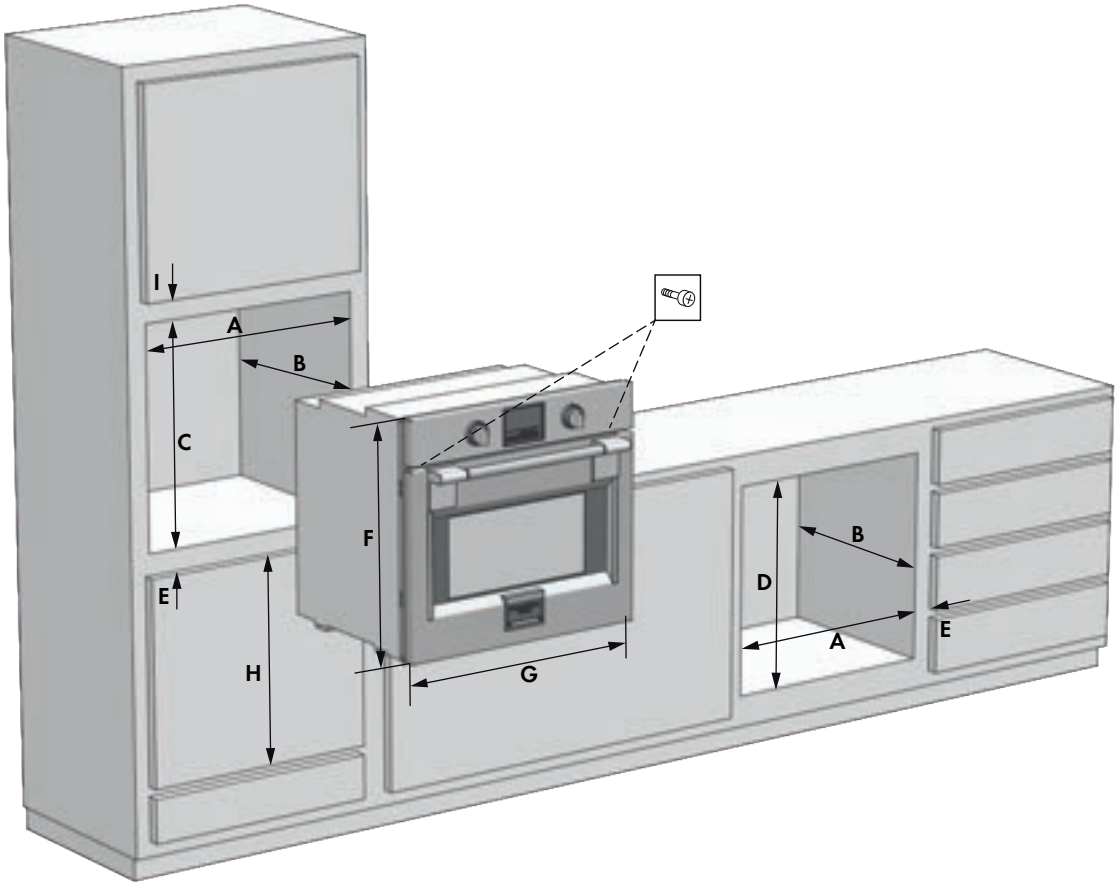
IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericoloso. QUESTO ELETTRODOMESTICO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/96/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



## VANI DA INCASSO E DIMENSIONI




| Elettrodomestici | A | B | C | D | E | F | G | H | I |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Forno singolo | 72,2 | 59,0 | 69,5 | 69,5 | Min. 1,3 | 70,7 | 75,4 | 86,5 | Min. 1,9 |

Le dimensioni sono in centimetri

La mancata osservanza solleva il costruttore da qualsivoglia responsabilità per eventuali danni a persone o cose.
Prima di installare il forno, assicuratevi che un elettricista qualificato verifichi che la vostra abitazione sia provvista di un servizio elettrico adeguato e che l'aggiunta di un forno non sovraccariche il circuito su cui deve essere installato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario un circuito 240V o 220-240V 50/60 Hz monofase a tre cavi separato.
deve essere sostituito dal costruttore, un suo tecnico o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.

**⚠ ATTENZIONE**

**RISCHIO DI FOLGORAZIONE**

- La corrente elettrica al circuito del forno deve essere spenta durante i collegamenti.
- Non utilizzare una prolunga con questo elettrodomestico
- Su questo elettrodomestico è richiesta la connessione a terra
- L'estremità libera del cavo giallo/verde (cavo di terra) deve essere collegata ad una terra adatta. Tale cavo deve rimanere collegato al forno.
- Un elettricista qualificato deve installare l'elettrodomestico
- Il forno deve essere collegato a terra in conformità agli Standard Australiani in vigore.
- NOTA PER L'AUSTRALIA: L'elettrodomestico deve essere correttamente installato e manutenuto da personale adeguatamente qualificato, tassativamente in conformità con le norme di cablaggio AS/NZS 3000.
- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un disgiuntone multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.
- Tale dispositivo deve essere provvisto di alimentazione elettrica in conformità alle normative
- La presa o interruttore devono essere facilmente accessibili a forno installato.
- In caso contrario si corre il rischio di gravi lesioni o morte

## Requisiti per il Cablaggio

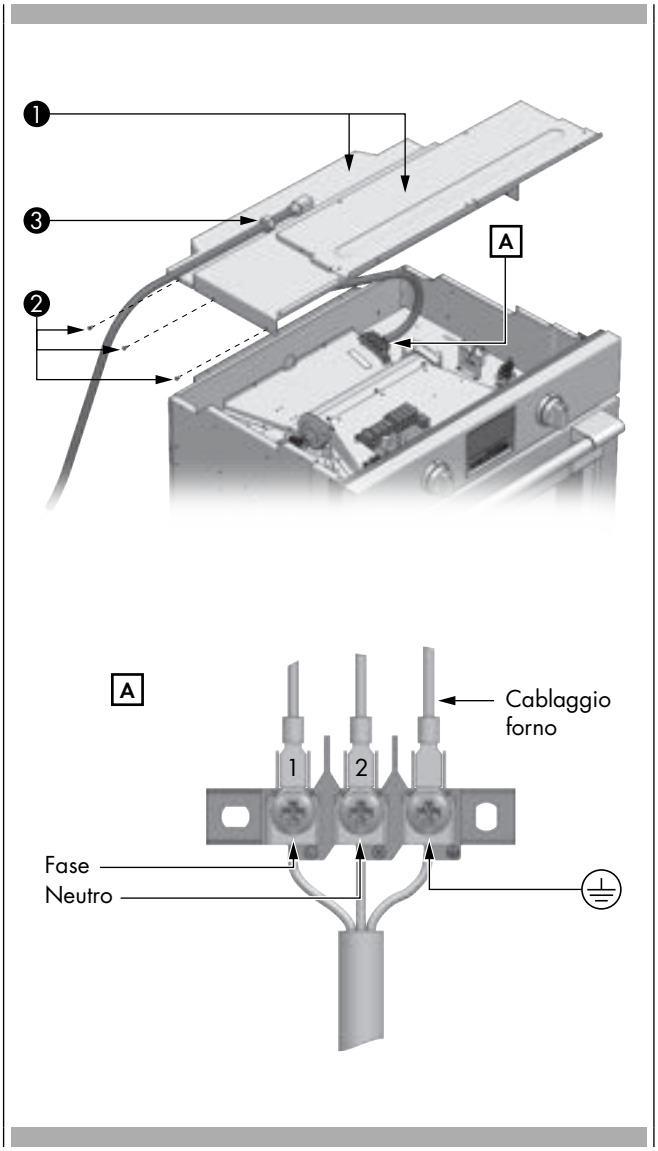
Prima di effettuare i collegamenti, assicurarsi che la corrente sia staccata e leggere e osservare quanto segue:

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario un circuito 240V o 220-240V 50/60 Hz monofase a tre cavi separato.
- Il forno deve essere collegato ESCLUSIVAMENTE CON CAVI DI RAME.
- NOTA PER L'AUSTRALIA: il forno deve essere installato esclusivamente in conformità con lo Standard Australiano in vigore.
- Il formato del cavo (ESCLUSIVAMENTE DI RAME) e dei collegamenti deve essere adatto alla classe dell'elettrodomestico come da Standard Australiano in vigore.

## Collegare Il Forno Alla Rete Elettrica

Per il collegamento usare un cavo di gomma flessibile tipo H05SS-F (3x2,5 mm2 min) ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione. Per collegare il cavo al forno procedere come segue (vedi figura):

1. Rimuovere le due coperture superiori del forno (1) allentando le relative viti autofilettanti (2). Svitare i dadi (3) per il reggi cavo e inserire il cavo attraverso il foro lasciando il cavo sufficientemente lento.
2. Rimuovere circa 12 cm di isolante esterno dal cavo e accorciare i due cavi attivi (di fase e neutro) di 6 cm. Lasciare invariata la lunghezza del cavo di terra. Rimuovere circa 1 cm di isolante da ciascuno dei tre cavi e poi connettere ciascuno di essi al blocco terminale. Assicurarsi che ciascun cavo sia collegato in maniera adeguata (L è per il cavo di Fase, N per il cavo Neutro e il cavo di terra è indicato con il tradizionale triangolo con il trattino).
3. Stringere le due viti del reggi cavo in modo da assicurare che il cavo di alimentazione sia tenuto saldamente in posizione.



## Primo utilizzo del forno

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e sciacquare bene. Far funzionare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare tutte le tracce di grasso che potrebbero altrimenti creare odori sgradevoli durante la cottura.

**⚠ ATTENZIONE**

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

**⚠ ATTENZIONE**

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

## Griglie del Forno

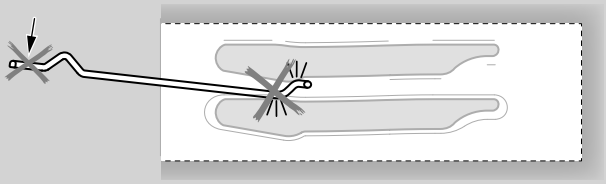
- Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione a Pagina 3.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
- Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti sui lati della cavità del forno.
- Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate. In caso di dubbi su quale sia il lato anteriore della griglia, fare riferimento all'illustrazione a Pagina 3.
- Le griglie sono progettate per fermarsi quando vengono spinte in avanti fino al loro limite.

**⚠ ATTENZIONE**

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

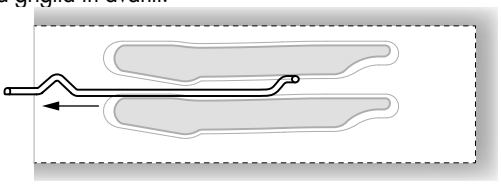
**⚠ ATTENZIONE**

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

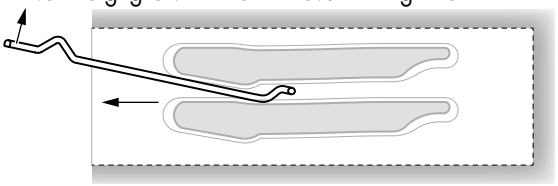


**Per rimuovere la griglia dal forno:**

1. Tirare la griglia in avanti.

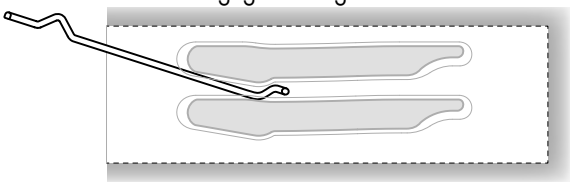


2. Sollevare la griglia verso l'alto in avanti e toglierla.

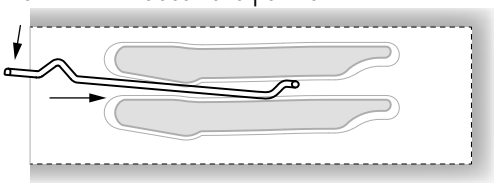


**Per riposizionare una griglia forno.**

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide.



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



## Griglie del Forno Estensibili

- La griglia allungabile consente di accedere più facilmente ai cibi in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando il cibo più vicino all'utilizzatore.

**⚠ ATTENZIONE**

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

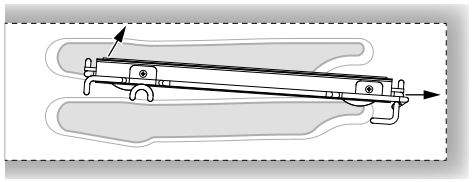
NOTA: Togliere sempre la griglia allungabile prima dell'auto-pulizia del forno.

**⚠ ATTENZIONE**

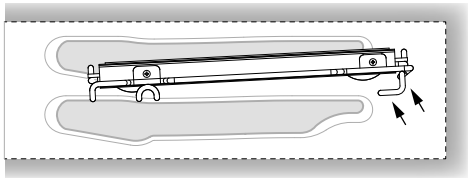
Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

**Per rimuovere la griglia estensibile dal forno:**

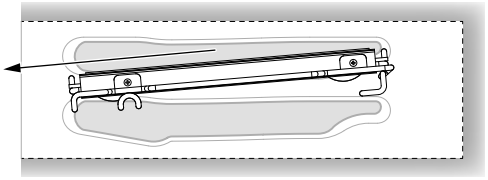
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto.



2. Risollevare la griglia fino al telaio e smettere di tirare fuori la guida della griglia.

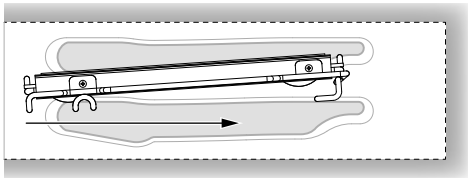


3. Tirare la griglia in basso e fuori.

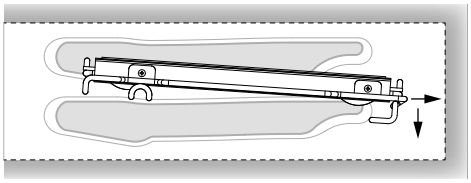


**Per riposizionare una griglia forno.**

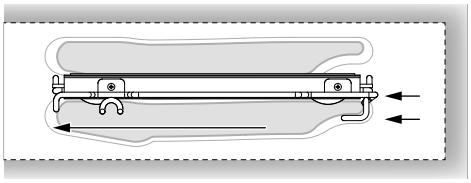
1. Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



2. Spingere completamente finché il retro della griglia scende in posizione.



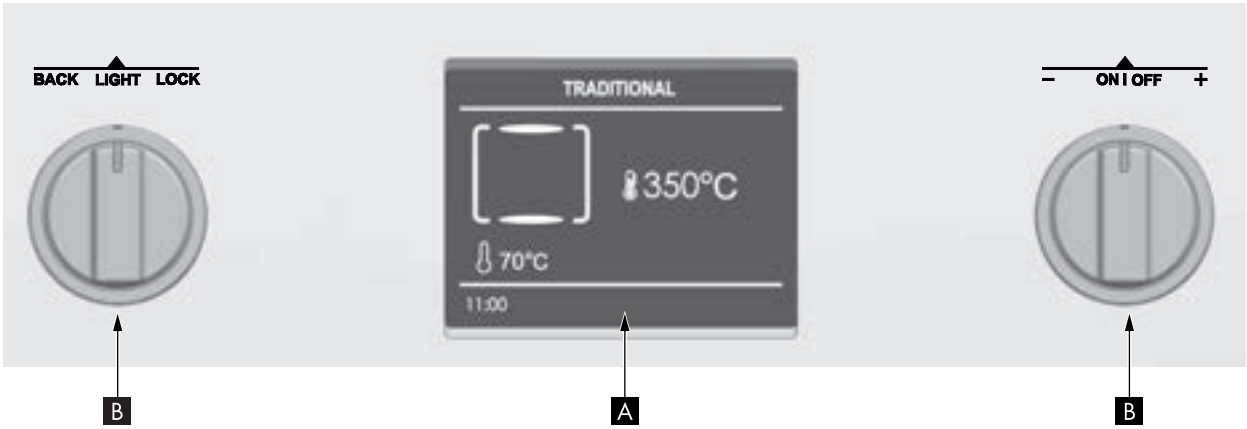
3. Tirare entrambe le sezioni in avanti finché si attiva l'arresto. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva.



Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Schermo display

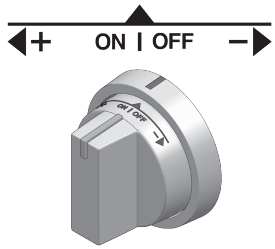
B - Manopole di controllo per forno




## Manopole di comando

Per utilizzare le manopole di controllo, ruotarle a destra/sinistra e premere delicatamente. Il controllo non funzionerà nel caso in cui vengano premute o ruotate più manopole nello stesso momento.

### ON/OFF & MANOPOLA DELLA TEMPERATURA

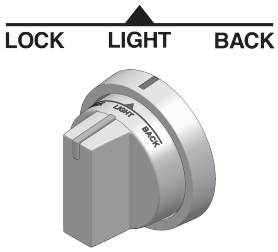



PREMERE ON/OFF: Accende e spegne il forno.

RUOTARE ◀ + : Incrementa la temperatura

RUOTARE - ▶ : Diminuisce la temperatura

### MANOPOLA DI FUNZIONE




PREMERE OK: Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura.

PREMERE LIGHT: Accende/spegne la luce del forno solo se premuto durante le operazioni di cottura.

RUOTARE A SINISTRA ◀ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE A DESTRA ▶ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE SU BACK (2 sec.): Ritorno alla schermata del display precedente.

RUOTARE SU LOCK (2 sec.): Attivazione del comando di blocco porta.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta rimuovere tutto l'imballaggio e i corpi estranei dal forno(i). Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

## Codici errore

Questo codice appare in caso il controllo elettrico indichi un guasto. Quando appare l'errore, la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

## Segnali acustici

Confermano che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di una manopola.
Indicano inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).
I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

## Blocco Porta

Viene mostrato fisso quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia quando la sicura si muove al fine di bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta in questo momento. La porta può essere aperta quando il simbolo non è più visualizzato. Un lucchetto appare quando la porta è stata bloccata automaticamente a causa della modalità auto-pulente.

## Guasto Alimentazione Elettrica

Dopo che ritorna l'alimentazione elettrica al forno, il meccanismo di bloccaggio effettua un test, successivamente vengono mostrati data e ora.

## Impostazioni predefinite

Le modalità di cottura selezionano automaticamente una temperatura adatta; quando necessario, questa può essere cambiata.

## Numero Codici Guasti F

Tali codici vengono mostrati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.
Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

## Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.
Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.
Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento Rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento. Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento rapido, impostare il valore di temperatura desiderato, dopodiché ruotare la manopola verso destra, dopo essere entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona ⩓ utilizzando la manopola ◀ ▶, confermare premendo la manopola di funzione. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'"Icona Preriscaldamento Rapido" sia "temperatura corrente" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire le pietanze.

## Timer

**⚠ ATTENZIONE**

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello si allertarvi tramite il campanello.
Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione cottura-terminata o cottura ritardata.

NOTA: Premendo la manopola ON/OFF non reimposta né interrompe il timer.

1. Selezionare la funzione ⏲ e impostare il tempo desiderato utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostato, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per annullare l'impostazione del tempo, è necessario reimpostare il timer premendo la manopola di funzione per 2 secondi quando ci si trova nel menù di impostazione del timer.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Una volta finito il tempo impostato, il display mostra 00:00 e verrà emesso il segnale acustico per un minuto o finché non viene premuta la manopola di funzione.

## Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno quando si utilizzano le modalità Cottura statica, Cottura ventilata e Cottura arrosto ventilata.
- Utilizzare la modalità di Preriscaldamento Rapido quando si desidera un tempo minore per preriscaldare il forno.
- Selezionare una temperatura maggiore non diminuisce il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Mettere le griglie da forno in posizione prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldo, la temperatura di cottura selezionata viene sempre visualizzata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la "temperatura rilevata" si spegnerà.

## Suggerimenti per il Funzionamento

- Dono posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

**Utensili**

- Le pirofile in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 15 C (25 F) se si cuociono cibi all'interno di pirofile in vetro.
- Utilizzare teglie che conferiscano la doratura desiderata. Il tipo di finitura della teglia può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- Teglie lucide, di metallo liscio o leggermente antiaderenti / anodizzate riflettono il calore, conferendo una rosolatura più leggera e delicata. Dolci e biscotti richiedono questo tipo di utensili.
- I recipienti scuri, dalla superficie irregolare od opachi assorbono il calore e permettono di ottenere una crosta più dorata e croccante. Usare questo tipo di utensili per le torte salate.
- Per croste scure e croccanti, utilizzare utensili di metallo scuro anti-aderenti / anodizzati o scuro, opaco o articoli da forno in vetro. Teglie da forno coibentate possono allungare il tempo di cottura.
- Non cucinare con la teglia vuota in forno, in quanto ciò potrebbe cambiare le prestazioni di cottura.
- Conservare la teglia per grigliare fuori dal forno.

## Condensa e temperatura del forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall'umidità contenuta nelle pietanze. L'umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all'interno del forno, ad esempio il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura accurata. Il vostro precedente forno probabilmente era dotato di un termostato meccanico, il quale, nel corso del tempo, si è spostato verso una temperatura più alta. È normale che possiate avere la necessità di adattare le vostre ricette quando cucinate in un nuovo forno.

## Cottura al forno ad alta quota

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

## Istruzioni per la prima accensione

Una volta che il blocco cottura è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

NOTA: Sia durante il primo che i successivi collegamenti alla corrente elettrica, il meccanismo di bloccaggio della porta si calibra - **in questa fase, tenere sempre la porta chiusa.**

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

**Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.**

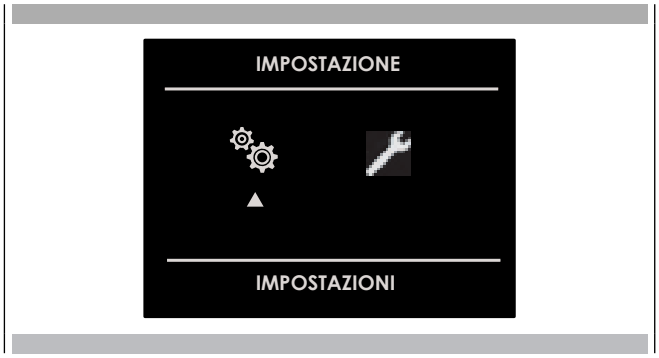
Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.



Quando il forno è acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Questo menù consente di personalizzare le impostazioni del proprio forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture o funzioni temporizzate.

NOTA: Il Menù impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Ruotare la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.




2.Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
Ruotare la manopola di funzione per selezionare le impostazioni o per cambiare il sottomenù visualizzato tra i sei disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.



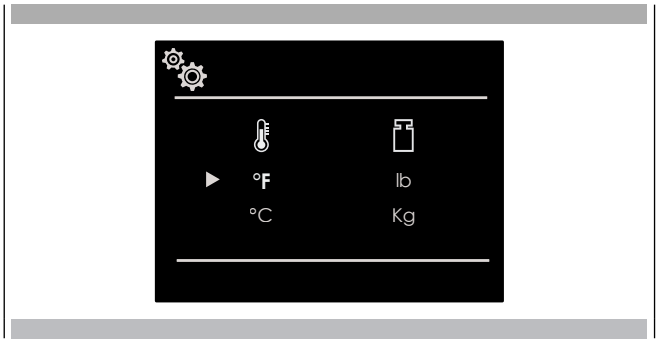

## Lingua

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una lingua tra quelle disponibili e confermare premendo la manopola di funzione.



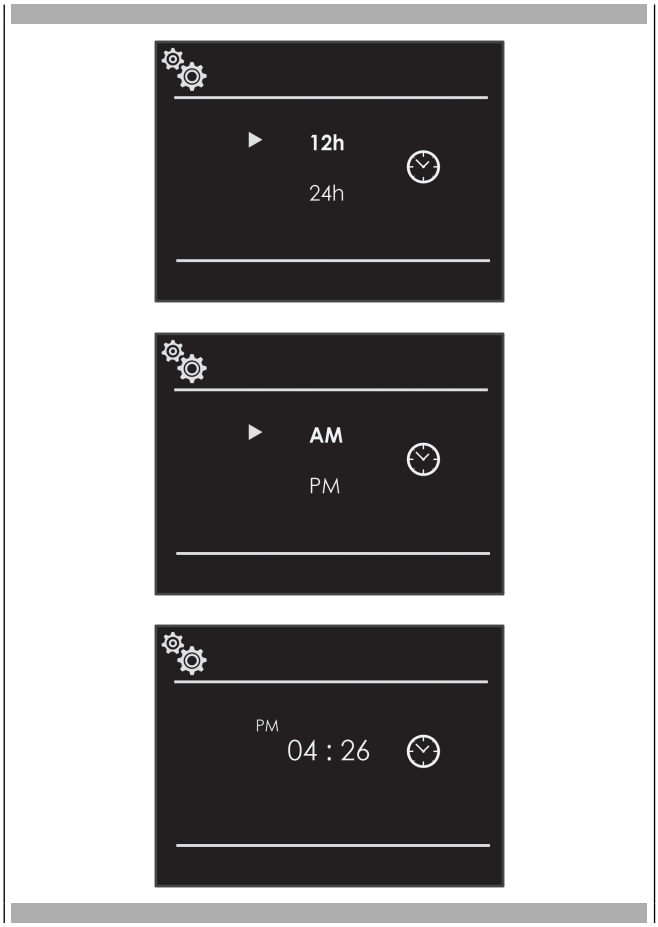

## Temperatura e Peso

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una delle due opzioni di temperatura " C/ F" o di peso "Kg/lb" e confermare premendo la manopola di funzione.



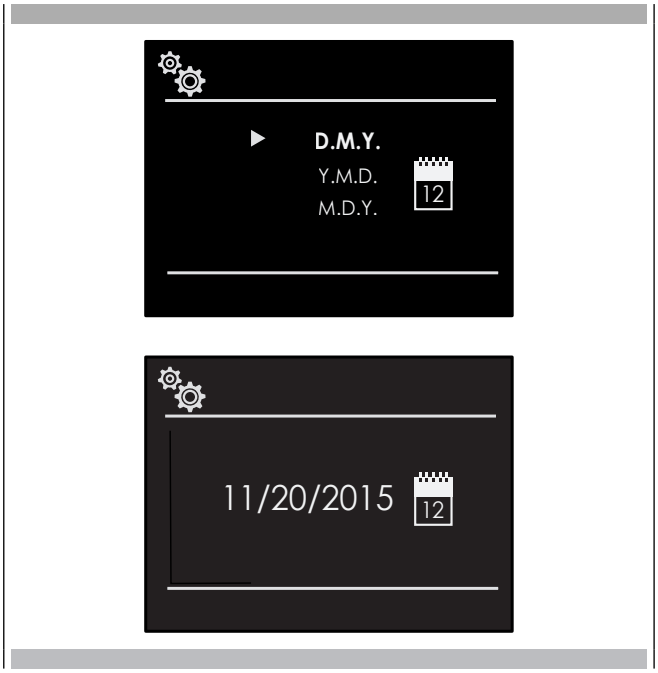

## Ora

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato dell'ora tra le opzioni "12h AM/PM" o "24h", confermare premendo la manopola di funzione. Successivamente, impostare l'ora seguendo la medesima procedura.



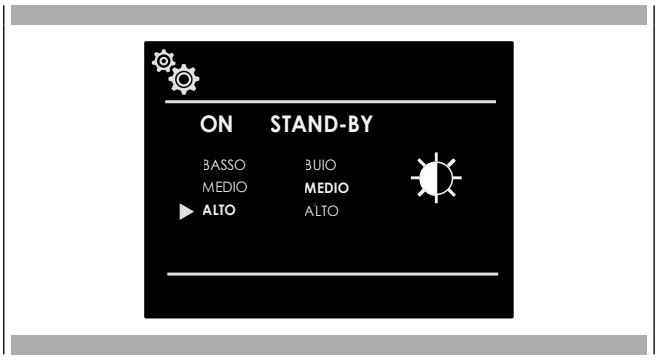
## Data

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato della data tra le opzioni “D.M.Y (Giorno Mese Anno) – Y.M.D. (Anno Mese Giorno) – M.D.Y. (Mese Giorno Anno)” e confermare premendo la manopola di funzione.




## Luminosità

Ruotare la manopola di funzione per scegliere l’impostazione di luminosità e per cambiare tra ON e STANDBY, dopodiché, ruotando la manopola di funzione, selezionare il grado di luminosità desiderato e confermare premendo la manopola di funzione.




## Segnale acustico

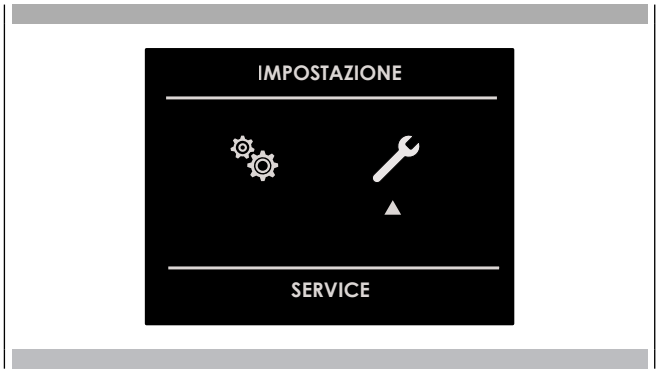
Ruotare la manopola di funzione per selezionare il volume del segnale acustico e confermare premendo la manopola di funzione.



# 11 - Impostazioni di sistema

Quando il forno è acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.




2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
   Premere la manopola di funzione per selezionare l'oggetto da impostare o da visualizzare tra i tre disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.




## Registro Eventi

Il menù permette di controllare qualunque errore registrato. Tali codici possono essere notificati al servizio di assistenza post-vendita.




## Demo

Lo scopo di questa funzione è impostare la modalità DEMO, la quale rende il forno inutilizzabile per la cucina, ma esegue automaticamente una dimostrazione di tutte le funzionalità del forno.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare e attivare la funzione.
2. Confermare premendo la manopola di funzione.
3. Premere la manopola [ON/OFF].

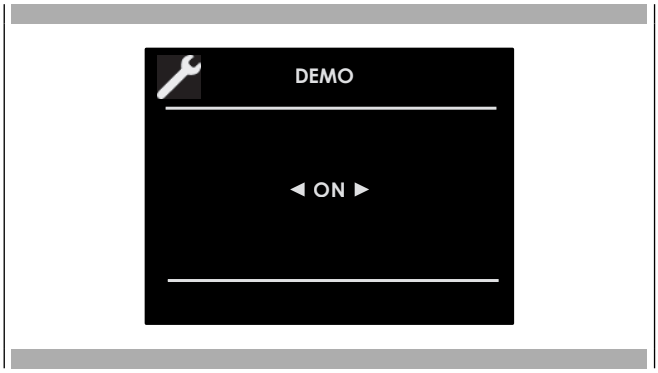
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

Per interrompere temporaneamente la funzione DEMO, tenere premuta una qualunque manopola per qualche secondo finché il forno non entra in modalità standby.

Per riattivarla, premere la manopola [ON/OFF].

Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare premendo la manopola di funzione.

NOTA Una volta impostata, la funzione rimane abilitata anche se il forno è disconnesso dall'alimentazione elettrica.



## Accendere e spegnere il forno

**⚠ IMPORTANTE**

- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che le parti interne del forno non si siano raffreddate.

Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.
**Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.**

## Selezionare la modalità di cottura

**⚠ IMPORTANTE**

- Non lasciare la porta aperta per lungo tempo durante la cottura.
- La porta deve essere tenuta chiusa durante le funzioni di COTTURA GRILL.
- Posizionare il grill o i grill sul livello appropriato.

| Funzioni | |
|---|---|
|  | COTTURA INFERIORE |
|  | COTTURA |
|  | COTTURA CIRCOLARE VENTILATA |
|  | COTTURA COTTURA |
|  | COTTURA COTTURA INFERIORE |
|   | COTTURA INFERIORE ECO |
|  | GRILL |
|  | COTTURA VENTILATO INFERIORE |
|  | COTTURA GRILL |
|  | PIZZA |
|   | PIZZA PIZZERIA 350° C<br>(Su alcuni modelli) |

| Funzioni | |
|---|---|
|  | AIRFRY |
|  | SCONGELAMENTO |
|  | ESSICCARE |
|  | MANTENERE IN CALDO |
|  | MANTENERE IN CALDO PLUS |
|   | SABBATH (Su alcuni modelli) |
|  | AUTO-PULIZIA |

Selezionare la modalità di cottura adeguata in base al cibo che si desidera cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.

## Cambiare la modalità di cottura

Per modificare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola su [BACK] per 2 secondi. A questo punto potrà essere selezionata un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili premendo la manopola di funzione.

## Cambiare la temperatura

**⚠ IMPORTANTE**

- La funzione COTTURA GRILL funziona su tutti i livelli. Non si può impostare nessuna temperatura in quanto lavora a cicli fissi secondo il livello impostato da L1 a L5.
- La temperatura massima della funzione COTTURA GRILL è limitata in base al livello impostato.
- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa, essa no viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. È possibile modificare la temperatura dalla schermata recante le modalità di cottura utilizzando la manopola di temperatura.
2. Una volta iniziata la cottura, la temperatura può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

| MODALITÀ DI COTTURA | ICONA | PRERISCALDAMENTO RAPIDO | SONDA TERMICA CARNE | TEMPERATURA Min. | TEMPERATURA Preimpostare | TEMPERATURA Max. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SCONGELAMENTO |  | | | *** | *** | *** |
| ESSICCARE |  | | | 120° F (50° C) | 140° F (60° C) | 160° F (70° C) |
| MANTENERE IN CALDO |  | | | 85° F (30° C) | 105° F (40° C) | 120° F (50° C) |
| MANTENERE IN CALDO PLUS |  | | | 130° F (55° C) | 165° F (75° C) | 210° F (100° C) |
| COTTURA INFERIORE |  |  |  | 165° F (75° C) | 345° F (175° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA |  |  |  | 165° F (75° C) | 345° F (175° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA INFERIORE ECO |  | |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA CIRCOLARE VENTILATA |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| PIZZA |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA VENTILATA |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| GRILL VENTILATO |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA INFERIORE VENTILATA |  |  |  | 165° F (75° C) | 445° F (230° C) | 550° F (290° C) |
| COTTURA GRILL VENTILATO |  |  |  | 165° F (75° C) | 445° F (230° C) | 550° F (290° C) |
| BROILL1 | | | | | 375° F (190° C) | |
| BROILL2 | | | | | 400° F (205° C) | |
| BROILL3 |  | |  | | 430° F (220° C) | |
| BROILL4 | | | | | 450° F (235° C) | |
| BROILL5 | | | | | 480° F (250° C) | |
| PIZZA PIZZERIA 350° C (se presente) |  | | | | 650° F (345° C) | |
| AIRFRY |  |  | | 300° F (150° C) | 355° F (180° C) | 555° F (290° C) |
| SABBATH (se presente) |  | | | 120° F (50° C) | 140° F (60° C) | 555° F (290° C) |
| AUTO-PULIZIA |  | | | | 860° F (460° C) | |

## Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento, la temperatura corrente viene mostrata sotto l'icona della modalità di cottura.




Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura corrente scompare.




## Eco

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

## Preriscaldamento Rapido

La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento standard. La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e ECO), VENTILATA e PIZZA.

**Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:**

1. Selezionare e avviare la modalità di cottura, dopodiché ruotare la manopola verso DESTRA.
2. Una volta entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona ⩓ tramite la manopola ◁ ▷ e confermare premendo la manopola di funzione. Il simbolo ⩓ appare nella parte più in basso dello schermo.




3. La schermata del display mostra l'icona delle funzioni attive fino a che non viene raggiunta la temperatura impostata. Successivamente la funzione passa in automatico alla modalità di cottura selezionata.




## Utilizzo delle luci del forno

Una singola pressione della manopola di funzione attiva le luci
solo durante un'operazione di cottura.
Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta. Quando viene utilizzato un forno, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.
Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Le luci non funzionano durante la modalità Auto-Pulizia.

NOTA: Una volta accese, le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle, premere la manopola di funzione o aprire la porta.

# 13 - Funzionamento forno in modalità temporizzata

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente.
La modalità temporizzata spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

## ⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai alimenti nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura.
Ciò potrebbe causare il deterioramento delle pietanze stesse.

NOTA Le funzioni temporizzate non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

## Tempo di Cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di Cottura" per far funzionare il forno per un determinato periodo di tempo. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

### Come impostare una Modalità Temporizzata

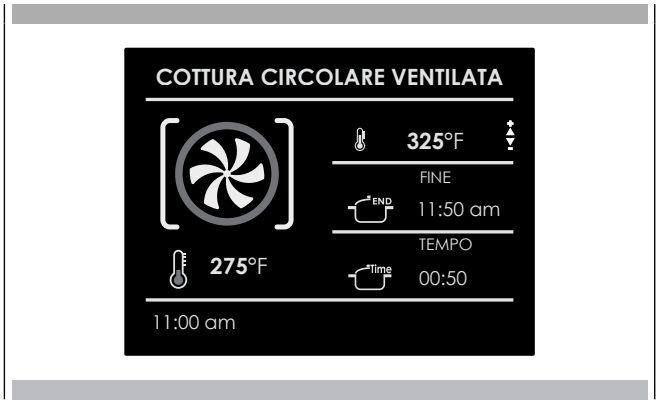
1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.

a) Selezionare per impostare la durata e premere la manopola di funzione.

b) Selezionare per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.

3. Dopo aver selezionato una delle due opzioni sopra citate, impostare il tempo tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.
4. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia la cottura e le informazioni relative al tempo di cottura vengono visualizzate nella schermata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Fine del tempo di cottura




5 Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

## Ora di Arresto

Utilizzare la funzione "Ora di Arresto" per ritardare l'avvio della cottura temporizzata. Inserire l'ora di arresto della cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

### Come ritardare l'Inizio della Modalità Temporizzata

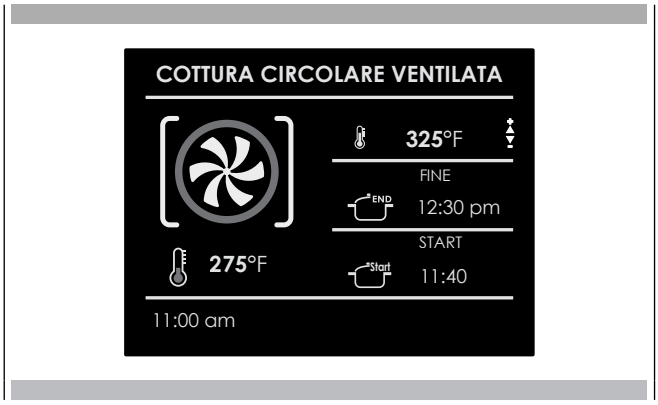
1 Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".

2 Selezionare per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.

3 Impostare il tempo di arresto della cottura tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.

4 Dopo aver premuto la manopola di funzione, la funzione viene posta in standby e sullo schermo vengono mostrati i dettagli della cottura rimandata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Ora di arresto cottura
- Tempo di cottura




- Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura e di arresto mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di arresto cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

Quando vengono cotti arrosti, bistecche o pollame, questa è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.
In via opzionale, questo forno è provvisto della funzione sonda carne per controllare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.
Quando viene utilizzata la sonda, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.
La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.
La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dagli alimenti durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti i qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.
Alcuni tipi di batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4,4º fino a 60ºC. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri, è necessario prendere le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame subito prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm, in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente gli alimenti, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza incoraggia la crescita di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno delle pietanze.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165 C.

NB: Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

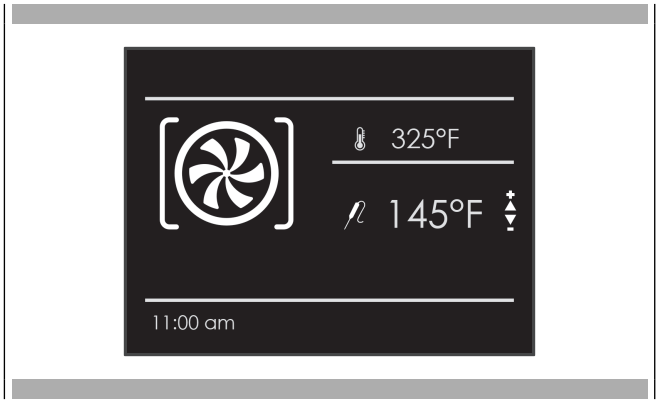
| Alimento | Temperatura interna minima |
|---|---|
| **Macinati** | |
| Hamburger | 71 C |
| Manzo, vitello, agnello, maiale | 74 C |
| Pollo, tacchino | 74 C |
| **Manzo, vitello, agnello** | |
| Arrosti e bistecche: | |
| Al sangue | La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario. |
| Poco cotta | 63 C |
| Media | 71 C |
| Ben cotta | 77 C |
| **Maiale** | |
| Braciole, arrosti, costolette: | |
| Media | 71 C |
| Ben cotta | 77 C |
| Prosciutto fresco | 71 C |
| Salsicce fresche | 71 C |
| **Pollame** | |
| Pollo intero o a pezzi | 82 C |
| Anatra | 82 C |
| Tacchino intero (non ripieno) | 82 C |
| Petto di tacchino | 77 C |

## ⚠ ATTENZIONE

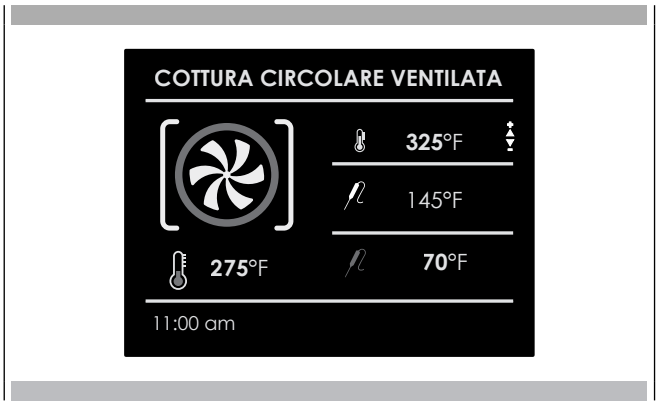
- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda termica. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA La sonda termica carne non è abilitata per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile nemmeno per Ricette). Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.
Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.
La temperatura della sonda termica può essere impostata tra 104 F e 212 F (40 C - 100 C).
Il forno conserva l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Inserire la punta della sonda termica nella parte centrale e più spessa della carne.
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.
Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona sullo schermo.
Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.




1. Impostare la temperatura della sonda richiesta tramite la manopola di temperatura.




2. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia il processo di cottura e vengono visualizzati tutti i dettagli di cottura relativi alla sonda sullo schermo.

- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda termica
- Temperatura corrente sonda

Una volta che la temperatura della sonda impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta iniziata la cottura, la temperatura del forno può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

Per cambiare la temperatura della sonda, ruotare la manopola di funzione su [BACK] per 2 secondi, dopodiché selezionare nuovamente la funzione di cottura e cambiare il valore di temperatura.

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto

Arrostire è cuocere con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.
Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti e le dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

## Linee Guida Generali

- Per risultati migliori, cuocere al forno pietanze su un solo ripiano con almeno 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Controllare la cottura al tempo di cottura minimo.
- Utilizzare prodotti in metallo (antiaderenti o non), vetro resistente al calore, vetroceramica, ceramica o altri utensili adatti al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 25 F (15 C).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o pirofile.
- Teglie di metallo scuro o coperture antiaderenti cucinano più in fretta con maggiore doratura. Teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire parti del forno. L'alluminio è un ottimo isolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e può danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta per poggiare le teglie.
- Suggerimenti per Risoluzione Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 37.

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25 F (15 C).
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Utilizzare teglie di alluminio brillante per risultati migliori a meno che diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 25 F (15 C) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 50 F (30 C).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero scurirsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- Prodotti da forno, per la maggior parte, cuociono estremamente bene in convezione. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento a convezione. Utilizzare la modalità di Cottura al Forno standard per questo tipo di pietanze.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
  - Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
  - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero volerci alcune prove ed errori per raggiungere un risultato perfetto. Tenere traccia della vostra tecnica per la prossima volta che vorrete preparare la ricetta utilizzando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risoluzione di Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 36.

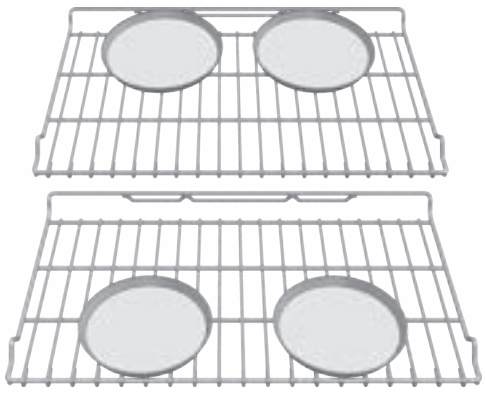
**Pietanze raccomandate per la modalità Cottura Inferiore Ventilata:**

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè
Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
Bignè
Muffin
Stufati e Antipasti
Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa, Torta Paradiso, Torta Chiffon)

**POSIZIONE GRIGLIA**




**POSIZIONAMENTO TEGLIE SU PIÙ GRIGLIE**



**Suggerimenti ricette facili e veloci**

Convertire dalla COTTURA AL FORNO standard a quella VENTILATA:
Ridurre la temperatura di 25 F (15 C).
Utilizzare lo stesso tempo della cottura al forno se inferiore ai 10 - 15 minuti.
La cottura di pietanze con un tempo di cottura al forno inferiore ai 30 minuti devono essere controllati 5 minuti prima che nelle ricette per la cottura al forno standard.
Se le pietanze vengono cotte al forno per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura al forno dovrebbe essere ridotto del 25%.

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere arrosto in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare una teglia a due pezzi per cuocere arrosto scoperto.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

**Suggerimenti ricette facili e veloci**

Convertire dalla **COTTURA INFERIORE** standard alla **COTTURA VENTILATA**:

- Le temperature non devono essere abbassate.
- Arrosti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la **COTTURA VENTILATA** cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 165 F (75 C).
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze di 5 - 10 F (3 - 6 C).

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

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill Ventilato con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura grill ventilato).

I tempi di cottura grill standard o ventilato sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

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

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno 5 minuti prima di utilizzarlo.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura grill ventilato).

I tempi di cottura grill standard o ventilato sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.
I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

## Suggerimenti e Tecniche per Disidratare

L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Disidratazione.

Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.

La temperatura della modalità Essiccatore è pre-programmata a 140 F (60 C).

Le temperature disponibili nella modalità Essiccatore vanno da 120 F (50 C) a 160 F (70 C).

Più griglie posso essere utilizzate contemporaneamente.

Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.

Consultare un libro di conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.

Tale modalità è adatta ad una varietà di frutta, verdura, spezie e strisce di carne.

Retini per essiccare possono essere acquistati in negozi di cucina specializzati.

Utilizzando asciugamani di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.

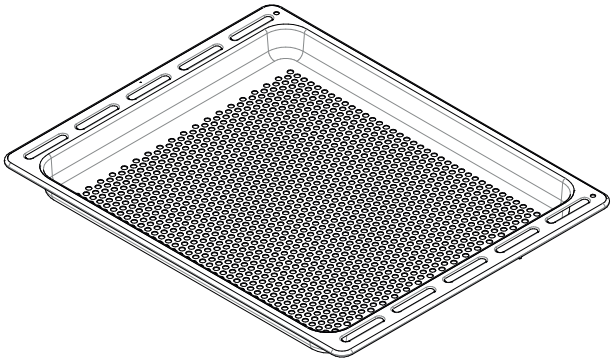
## Consigli e tecniche per la frittura ad aria

L'Air Fry è una modalità di cottura unica, progettata per produrre cibi con un aspetto più croccante rispetto alla cottura tradizionale in forno. Selezionare Air Fry, quindi impostare la temperatura desiderata e premere Avvio. La temperatura può essere impostata tra 300 F (150 C) e 555 F (290 C).

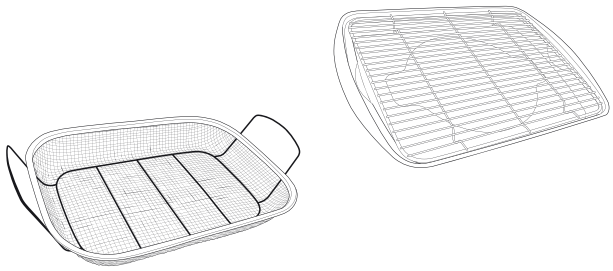
## Linee guida per gli accessori per la frittura ad aria

- Quando si utilizza la modalità Air Fry, utilizzare solo accessori sicuri per la cottura alla griglia.
- È possibile utilizzare anche cestelli e griglie da forno. Quando si utilizza un cestello da forno, è necessario posizionare una teglia sulla griglia sotto gli alimenti per raccogliere eventuali colature.
- Si consiglia di utilizzare una teglia scura. Una teglia scura favorisce una migliore doratura e croccantezza.
- La modalità Air Fry è progettata per la cottura su un unico ripiano.
- La modalità Air Fry è progettata per essere utilizzata con il preriscaldamento del forno.
- La posizione 3 del ripiano è consigliata per la maggior parte dei cibi.
- Quando si friggono alimenti con salsa, si consiglia di applicare la salsa alla fine della cottura.
- Se i cibi si dorano troppo rapidamente, provare a scegliere una posizione più bassa del ripiano o una temperatura più bassa del forno.
- Per gli alimenti confezionati, utilizzare le istruzioni di cottura del forno tradizionale per la temperatura impostata e il tempo di cottura previsto.
- Non è necessario girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.
- Disporre gli alimenti in un unico strato sulla teglia, senza sovraccaricarla.

**Vassoio principale fornito**



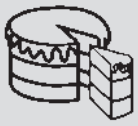
**Accessori alternativi opzionali**



## Tabella Essiccazione

| ALIMENTO | PREPARAZIONE | TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore) | | CONTROLLO ESSICCAZIONE |
|---|---|---|---|---|
| **FRUTTA** | | | | |
| **Mele** | Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette | | 11 - 15 | Leggermente duttili |
| **Banane** | Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette | | 11 - 15 | Leggermente duttili |
| **Ciliegie** | Lavare e tamponare. Per ciliegie fresche, rimuovere i noccioli | | 10 - 15 | Duttili, coriacee, gommose |
| **Bucce e Fette di arance** | fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata dalle arance | Bucce: | 2 - 4 | Buccia di arancia: secca e friabile |
| | | Fette: | 12 - 16 | Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido |
| **Anelli di ananas** | Tamponati | In scatola: | 9 - 13 | Morbidi e duttili |
| | | Freschi | 8 - 12 | |
| **Fragole** | Lavare e tamponare. Fettate spesse ½" , buccia (esterno) sulla griglia | | 12 - 17 | Secche, friabili |
| **VERDURE** | | | | |
| **Peperoni** | Lavare e tamponare. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente a pezzi di circa 1" | | 16 - 20 | Coriacei non umidi all'interno |
| **Funghi** | Lavare e tamponare. Tagliare il gambo Tagliare a fette di 1/8" | | 7 - 12 | Duri e coriacei, secchi |
| **Pomodori** | Lavare e tamponare. Tagliare a fette spesse 1/8", asciugare bene | | 16 - 23 | Secchi, color rosso mattone |
| **SPEZIE** | | | | |
| **Origano, salvia, prezzemolo, timo e finocchio** | Sciacquare e asciugare con asciugamano di carta | Seccare a 120 F (60 C) | 3 - 5 | Croccanti e friabili |
| **Basilico** | Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'umidità e asciugare. | Seccare a 120 F (60 C) | 3 - 5 | Croccanti e friabili |

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "SET", la modalità cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menù.

| Lista Ricette | Tipo di Alimento | Condizione alimento | Lista Ricette | Informazioni mostrate |
|---|---|---|---|---|
| PREIMPOSTATE O PERSONALI |  | FRESCO | PASTA PIZZA PRIMI PIATTI | TIPO DI ACCESSORIO<br>POSIZIONE LIVELLO<br>PESO ALIMENTO<br>TEMPO DI COTTURA<br>PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO) |
| | | CONGELATO | | |
| |  | INTERO | CARNE | |
| | | A PEZZI | | |
| |  | INTERO | POLLAME | |
| | | A PEZZI | | |
| |  | INTERO | PESCE | |
| | | A PEZZI | | |
| |  | - | VERDURE | |
| | | - | | |
| |  | - | TORTE | |
| | | - | | |

**Selezionare una ricetta preimpostata:**

1. Accendere il forno, selezionare l'icona 📖 e premere la manopola di funzione.
2. Utilizzare la manopola di funzione e selezionare la lista tra "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite la medesima manopola.
3. Selezionare la tipologia di alimento da cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendo la stessa manopola.
4. Utilizzare la manopola di funzione per scegliere tra "FRESCO" e "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare premendo la stessa manopola.
5. Selezionare la ricetta richiesta tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.
6. Quando la ricetta viene selezionata, sul display compare la seguente schermata:
7. Per avviare la ricetta, confermare premendo la manopola di funzione.

   Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.
8. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.



**Salvare una ricetta personalizzata:**

Una volta che la ricetta è stata selezionata, le impostazioni "Tempo" e "Peso" possono essere cambiate e la ricetta può essere salvata tra quelle "PERSONALI".

1. Una volta selezionata una ricetta, ruotare la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
2. Per modificare il peso, immettere il peso desiderato tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.




3. Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per modificare il tempo di cottura, utilizzare la manopola di funzione per impostare il tempo di cottura e confermare premendo la medesima manopola.




4. A questo punto, la ricetta può essere salvata nella lista delle ricette "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite la manopola di funzione.




NOTA Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliano salvare o no.

5. Per avviare la ricetta, premere la manopola di funzione.

**Cancellare una ricetta personalizzata:**

1. Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
2. Ruotare la manopola ON/OFF verso destra e selezionare una delle opzioni, dopodiché confermare tramite la manopola di funzione.



PIZZA PIZZERIA 350° C è stato specificatamente studiato per cucinare al forno PIZZE perfette in appena pochi minuti.
Per ottenere perfetti risultati selezionare il tasto [PIZZA PIZZERIA 350°] per accedere a questa speciale ricetta. Dopo aver inserito le vostre impostazioni, le ricette Pizza Pizzeria 350° C faranno il resto, raggiungendo circa 650° F (345° C) attivando gli elementi riscaldanti al 100% della loro capacità. A questa temperatura si assicura una base croccante e una cottura adeguata dei condimenti della vostra pizza, come quella della pizzeria. Il segreto per una buona pizza è nella semplicità di un impasto ben lievitato, preparato e ben cotto: utilizzare una ridotta quantità di condimenti di buona qualità.

| Lista Ricette | Tipo di Alimento | Condizione alimento | Lista Ricette | Informazioni mostrate |
|---|---|---|---|---|
| PREIMPOSTATE O PERSONALI |  | PIZZA SINGOLA SOTTILE | TEMPO DI COTTURA PROPOSTO | TIPO DI ACCESSORIO<br>POSIZIONE LIVELLO<br>TEMPO DI COTTURA<br>PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO) |
| | | PIZZA SINGOLA SPESSA | | |
| | | PIZZA DOPPIA SOTTILE | | |
| | | PIZZA DOPPIA SPESSA | | |
| | | PIZZA MULTI SOTTILE | | |
| | | PIZZA MULTI SPESSA | | |

| Pizza | Peso Impasto Lievitato | Diametro |
|---|---|---|
| SOTTILE | 180 gr | 30 cm |
| SPESSA | 260 gr | 30 cm |

**Selezionare una ricetta preimpostata "PIZZA PIZZERIA 350°C":**

1. Avviare il forno e selezionare l'icona [PIZZA PIZZERIA 350°], confermare tramite la manopola di funzione.
2. Tramite la manopola di funzione, selezionare una delle liste tra "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI", confermare con la medesima manopola.
3. Selezionare il tipo di pizza da cucinare tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
4. Dopo che la ricetta è stata selezionata, compare la seguente schermata:




Una volta che la ricetta è stata selezionata l'impostazione del "Tempo" può essere cambiata (fa 01:00 min/sec a 59:59 min/sec) e la ricetta può essere salvata tra le ricette "PERSONALI" della funzione speciale Pizza Pizzeria 350°C. Se richiesto, anche la ricetta salvata può essere cancellata.

**Se il tempo viene cambiato e non salvato subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vuole salvare o no.**

(PER ULTERIORI DETTAGLI SU COME ESEGUIRE QUESTI PASSAGGI, FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI SUL PARAGRAFO DELLA RICETTA).

5. Una volta confermato con la manopola di funzione, il forno si preriscalda e, una volta terminato questo procedimento, emette un segnale acustico. Dopodiché il display visualizzerà un messaggio ad indicare che le pizze possono essere posizionate nel forno. La cottura inizia in automatico quando si chiude la porta e, da questo momento fino alla fine, non ci sono altre impostazioni da inserire o altro da avviare; basta seguire le istruzioni sul display.




NOTA Dopo la prima pizza, potete immediatamente continuare ad infornare altre pizze senza dover preriscaldare. Se viene selezionato ON, la ricetta viene ripetuta, mentre se viene premuto OFF, la ricetta termina.

**Suggerimenti Per Una Buona Pizza.**

Date le alte temperature e il tempo di cottura ridotto, raccomandiamo di inserire e rimuovere le pizze velocemente cosicché la porta rimanga aperta il minor tempo possibile e la temperatura non cali.

Una volta che il segnale acustico e il display indicano che la cottura è terminata, rimuovere immediatamente la pizza, dato che i tempi di cottura sono molto brevi e anche pochi secondi possono avere un effetto importante.

Il tempo di cottura può essere cambiato in base al tipo di impasto e pizza, le modifiche devono essere eseguite con la manopola +/- prima di premere la manopola OK.

Alla fine di una ricetta, vi verrà chiesto qualora vogliate salvarla nelle vostre ricette personali.

**PIZZA GRILL**



**PIETRA DA FORNO (SE PRESENTE)**



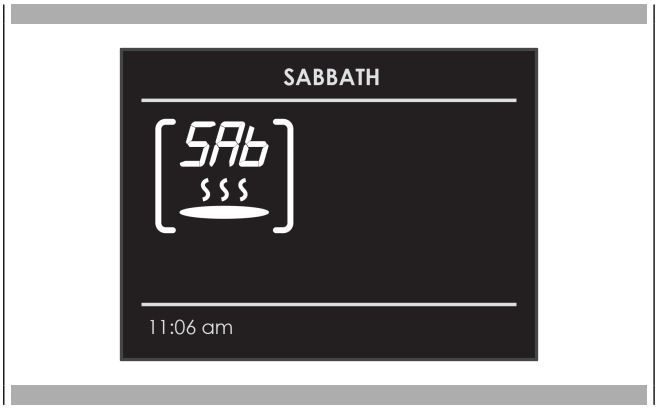
**Inserire prima di preriscaldare il forno**

La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le norme Ebraiche. Tale funzione permette la forno di eseguire solo la funzione statica.
Quando la funzione Sabbath è selezionata, le seguenti funzioni sono disabilitate:

- Luci del forno
- Tutte le funzioni tranne ON/OFF e impostazione della temperatura
- Funzione Sonda Termica Carne
- Funzioni di cottura temporizzate
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale.
- Schermo del display e segnali acustici principali.

Per impostare la modalità Sabbath, accendere il forno e selezionare la funzione Sabbath tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.

La funzione si avvia mostrando l'icona sullo schermo del display.




NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura può essere impostata in ogni momento da 120°F (50°C) a 550°F (290°C) con un preset di 140°F (60°C). La funzione può essere disabilitata in ogni momento premendo la manopola ON/OFF.

Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.

**⚠ ATTENZIONE**

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.

**⚠ ATTENZIONE**

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

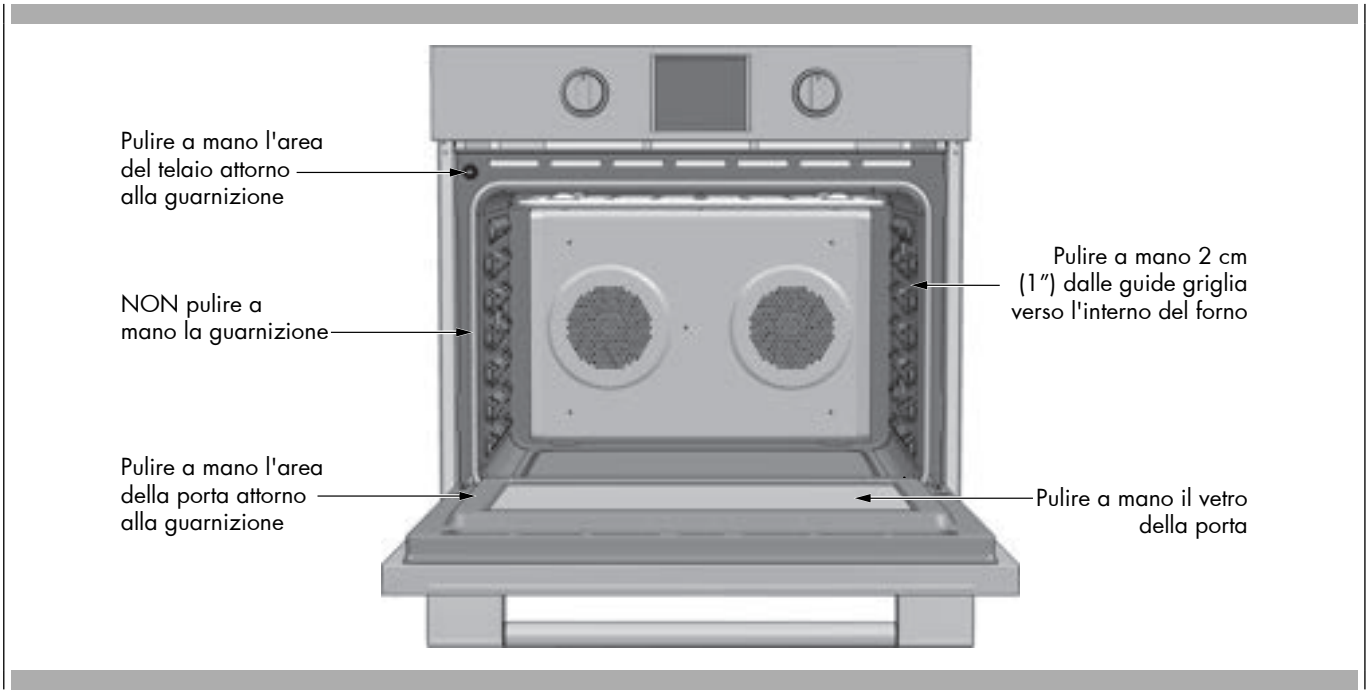
## Autopulizia del Forno

Il presente forno ha la funzione di auto-pulizia pirolitica che elimina la lunga e difficile pulizia dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno utilizza una temperatura molto elevata (circa 860 F/460 C) per bruciare i residui di cibo e grasso.

- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È possibile impostare l'autopulizia per un solo forno alla volta.
- È normale vedere del fumo e/o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità dei residui rimasti nel forno. Nel caso in cui una fiamma persista,
- spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di aprire la porta e pulire i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. L'icona "LUCCHETTO" apparirà sul display. Ciò garantisce l'impossibilità di apertura della porta mentre l'interno del forno è a temperature di pulizia.
- La luce del forno non è in funzione durante questa modalità.
- Durante l'Auto-Pulizia, la cucina dovrebbe essere ventilata per favorire l'eliminazione degli odori associati all'Auto-Pulizia. Gli odori diminuiranno con l'utilizzo.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- La modalità si interrompe automaticamente al temine delle ore di pulizia.
- Quando il calore del forno cala a temperature sicure, il blocco porta automatico si sblocca e la porta può essere aperta.

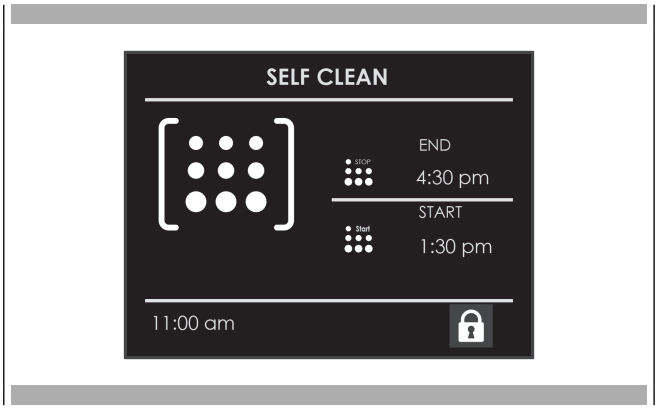
## Preparazione del forno per l'autopulizia

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie da forno non in porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perderanno irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriranno.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Utilizzare una spugna insaponata o un raschietto di plastica. Pulire a mano il bordo della porta del forno, la cornice anteriore fino a 1-½ " (2-3 cm) dentro la struttura con un detergente e acqua calda. Non sfregare la guarnizione sul forno. Pulire a mano il vetro della porta del forno. Sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano in posizione.



## Come impostare la modalità Autopulizia

1. Premere la manopola ON/OFF e selezionare l'icona ▦, dopodiché confermare con la medesima manopola.
2. Sullo schermo comparirà un messaggio per rimuovere tutti gli oggetti o accessori dal vano.
3. Premere la manopola di funzione per avviare il blocco porta e il ciclo di pulizia.
4. Il tempo di pulizia viene visualizzato automaticamente, la durata standard è di 3 ore.




5. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

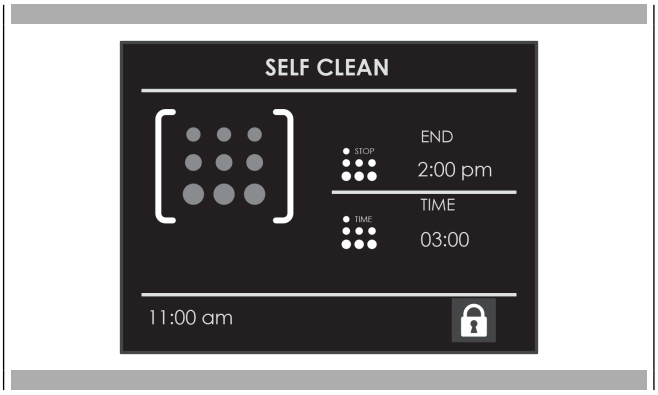
- Per interrompere la modalità di pulizia in ogni momento, premere la manopola ON/OFF.
- Il ciclo di Auto-Pulizia non può essere selezionato se la porta è aperta.
- Se la porta è aperta quando la funzione è già stata selezionata e viene premuta la manopola di funzione, il blocco non si muove, l'icona "LUCCHETTO" lampeggia fino a che la porta non viene chiusa e il blocco motore si arresta. Quando viene mostrato il "LUCCHETTO CHIUSO" la porta non può essere aperta.
- Controllare che la porta sia stata bloccata, se la porta non si blocca, premere la manopola ON/OFF e non avviare la procedura di autopulizia; contattare l'assistenza.
- Non provare ad aprire la porta mentre il ciclo di auto-pulizia è in funzione e la porta è bloccata.

## Per Cambiare il Tempo di Pulizia

1. Per cambiare l'impostazione da 3 ore, selezionare o 2 ore per residui leggeri subito dopo l'avvio.
2. Per cambiare le ore, ruotare la manopola di funzione verso DESTRA e selezionare l'icona ☞ (le ore lampeggeranno), utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.

## Come Ritardare l'Inizio della Pulizia

1. Seguire i passaggi da 1 a 3 descritti sopra.
2. Premere l'icona ☞ e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME" (ora di arresto). Le ore inizieranno a lampeggiare, utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.




8. Una volta trascorso il tempo di ritardo, si avvia l'autopulizia.
9. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

### ⚠ ATTENZIONE

Si ricorda che la porta del forno rimarrà bloccata fino a che non è sufficientemente sicuro aprirla. Il simbolo del blocco scompare dal display quando la porta si sblocca. Si deve comunque fare attenzione quando viene rilasciato il blocco porta perché l'interno del forno potrebbe essere ancora caldo.

Dopo che il ciclo di auto-pulizia è terminato, il controllo forno monitora la temperatura interna e viene mostrato il seguente messaggio:

- Dai 460 C/860 F ai 270 C/518 F= "Fine Auto-Pulizia"
- Dai 270 C/518 F ai 50 C/122 F= "Attesa Pulizia"
- Dai 50 C/122 F ai 25 C/77 F= "Rimuovere Residui" (Premere la manopola ON/OFF per cancellare il messaggio).

Potreste notare un residuo di cenere polverizzata sul fondo del forno dopo l'auto-pulizia. Tale condizione è normale. Utilizzare un panno umido o una spugna per rimuovere il residuo dopo che il forno si è raffreddato.

**Suggerimenti di Auto-pulizia:**

Se rimangono residui nel forno dopo che il ciclo di auto-pulizia è completo, si può ripetere il ciclo se volete.
Autopulire il forno regolarmente per prevenire un eccessivo accumulo di residui. Fare ciò farà funzionare meglio il ciclo i auto-pulizia e ridurrà il fumo e gli odori.

## Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia. La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, vale a dire sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità superiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto chiuso (▶🔒) sul display è:

**ACCESO** Quando la porta è completamente bloccata

**SPENTO** Quando la porta è completamente sbloccata

**LAMPEGGIANTE** Quando il meccanismo di blocco è in movimento o in attesa di comando dal controllo elettronico. (Dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

### Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno

**⚠ ATTENZIONE**

- Assicurarsi che il forno sia freddo e l'alimentazione sia stata scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno.

La parte anteriore della porta è in vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.

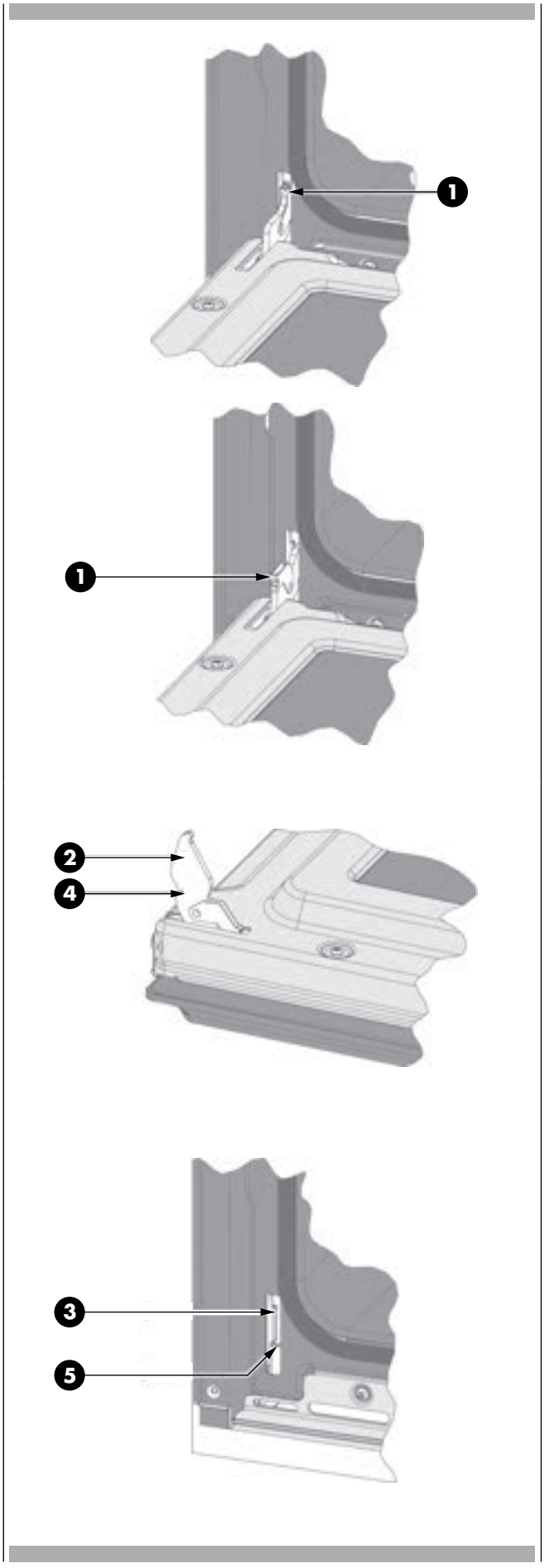
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

**Per Rimuovere la Porta**

1. Aprire la porta completamente.
2. Sollevare il supporto della cerniera (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere saldamente la porta, poiché è pesante.
5. Sistemare la porta in un luogo adatto.

**Per Riposizionare la Porta**

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3. Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.



- Ciascun forno è dotato di luci alogene situate sulle pareti laterali del forno.
- Le luci si accendono quando la porta è aperta o quando il forno è in un ciclo di cottura.
- Le luci del forno non sono illuminate durante l'AUTO-PULIZIA.
- Ciascun gruppo luce consiste di un paraluce amovibile, una lampadina e un alloggio fissato nel forno. Vedere la figura su questa pagina.
- La sostituzione della lampadina viene considerata un'attività di manutenzione ordinaria.

**Per Sostituire una Lampadina**

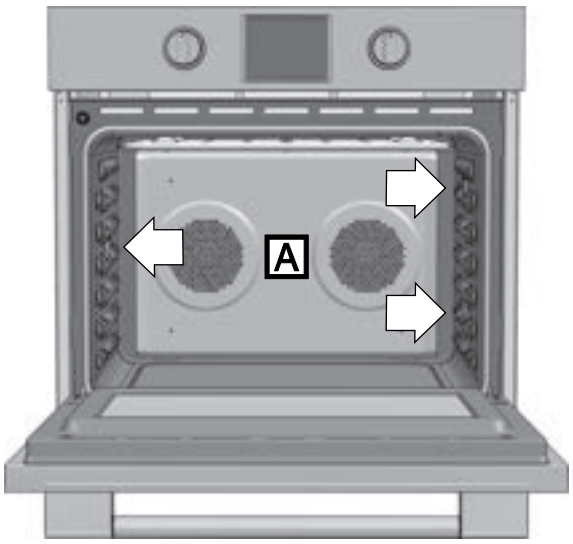
1. Leggere le AVVERTENZE presenti in questa pagina.
2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. In forni con griglie laterali, rimuoverle svitando le quattro viti.
4. Rimuovere i paraluce; per far leva per aprire tra la vite e il vetro utilizzare un cacciavite.
5. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
6. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, in quanto il sebo delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
7. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
8. Rimettere il paraluce in posizione.
9. Riposizionare le griglie se questo modello di forno ne è provvisto.

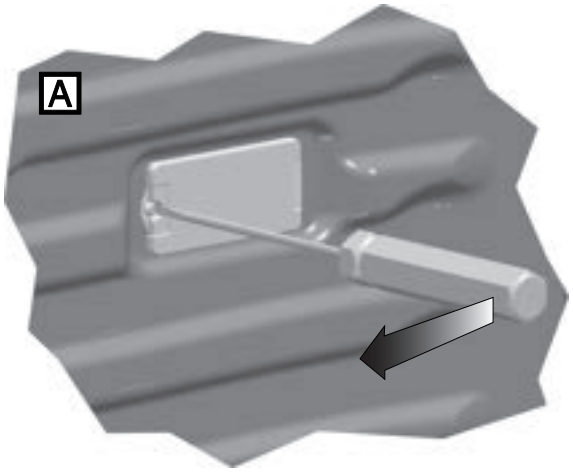
Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

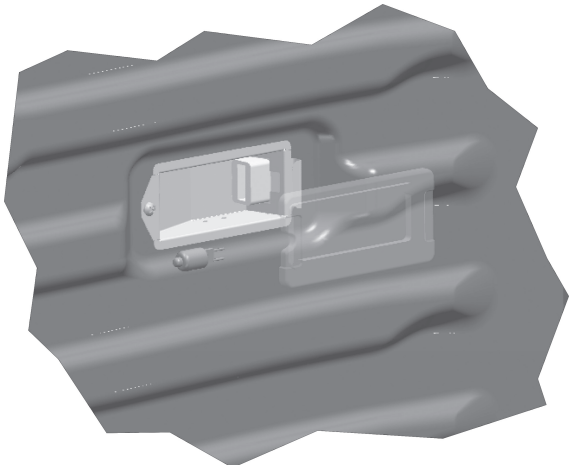
**⚠ ATTENZIONE**

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire la lampadina(e). In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

**LUCI DEL FORNO**



# 22 - Risoluzione Problemi di Cottura al Forno

Sia con la Cottura Tradizionale che con quella Ventilata si possono avere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Controllare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Dato che la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura al forno, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o si sono deformati col tempo e l'utilizzo.

| Problema di Cottura | Causa |
|---|---|
| Le pietanze non si dorano in maniera uniforme | - Forno non preriscaldato<br>- Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno<br>- Utensili da forno troppo grandi per la ricetta<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno |
| Pietanze troppo scure sotto | - Forno non preriscaldato<br>- Utilizza di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno |
| Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Forno non preriscaldato<br>- Porta forno aperta frequentemente<br>- Sigillato stretto con foglio di alluminio<br>- Dimensione teglia troppo piccola |
| Le pietanze si cuocono al forno o arrosto troppo lentamente | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Forno non preriscaldato<br>- Porta forno aperta frequentemente<br>- Sigillato stretto con foglio di alluminio<br>- Dimensione teglia troppo piccola |
| Le croste delle torte non si scuriscono sul fondo o hanno una crosta molliccia | - Tempo di cottura al forno non sufficientemente lungo<br>- Utilizzo di teglie di acciaio brillante<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Temperatura forno troppo bassa |
| Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Tempo di cottura al forno non corretto<br>- Prova torta troppo presto<br>- Porta forno aperta troppo di frequente<br>- Dimensione teglia probabilmente troppo grande |
| Torte alte nel mezzo con crepe sopra | - Temperatura di cottura al forno troppo elevata<br>- Tempo di cottura al forno troppo lungo<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Dimensione teglia troppo piccola |
| Bordi delle croste delle torte troppo dorate | - Temperatura forno troppo elevata<br>- Bordi della crosta troppo fini |

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

| Problema forno | Fasi Risoluzione Problema |
|---|---|
| Errore F1030* o F2030* compare sullo schermo del display. | Problema con il meccanismo di bloccaggio Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi,. Il forno dovrebbe eseguire un auto-test del funzionamento del meccanismo di bloccaggio. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza. |
| Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display. | Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi,. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza. |
| Il display del forno rimane SPENTO. | Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico.<br>Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato. |
| La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento | La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza. |
| La porta del forno è bloccata e non si sblocca, neppure quando freddo. | Spegnere il forno dall'interruttore magnetotermico ed attendere alcuni secondi. Riaccendere il quadro elettrico.<br>Il forno dovrebbe resettarsi ed essere operativo. |
| Il forno non si riscalda | Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa vostra. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata. |
| Il forno non si riscalda in maniera uniforme | Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25 F (15 C) quando si cuoce con la modalità Cottura Inferiore Ventilata. |
| La luce del forno non funziona adeguatamente. | Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 35. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina. |
| La luce del forno rimane accesa | Controllare eventuali ostruzioni sulla porta del forno. Controllare se il cardine è piegato o l'interruttore della porta rotto. |
| Il forno non si Auto-Pulisce adeguatamente | Permettere al forno di raffreddarsi prima di operare l'Auto-Pulizia. Rimuovere sempre i residui sparsi o grosse fuoriuscite prima di operare l'Auto-Pulizia. Se il forno è molto sporco, impostare l'Auto-Pulizia da quattro ore. Vedere Preparazione del Forno per l'Auto-Pulizia, Pagina 32. |
| L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente | Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedere le sezioni Orologio a Pagina 37. |
| Eccessiva umidità | Quando si utilizza la modalità Cottura al Forno, preriscaldare il forno prima. Cottura Inferiore Ventilata e Cottura Ventilata eliminano qualunque umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della convezione). |
| La porcellana si scheggia | Quando le griglie del forno vengono rimosse o riposizionate, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare che la porcellana si scheggi. |

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare "Risoluzione Problemi". Vi potrebbe far risparmiare il costo della chiamata per assistenza.
Se avete ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, si prega di sapere la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del vostro elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a rispondere in maniera migliore alla vostra richiesta.

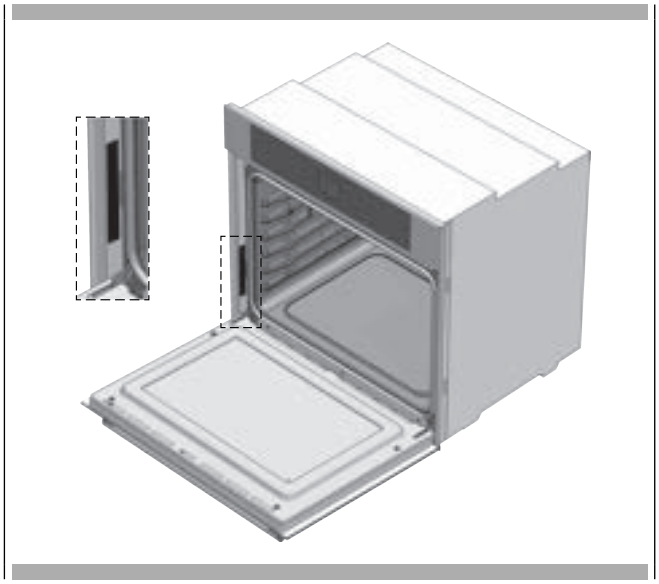
## Record Dati Manutenzione

**Per assistenza o parti autorizzate vedere il paragrafo "GARANZIA per Elettrodomestici".**

Per la collocazione della targhetta seriale vedere Pagina 2.
Ora è un buon momento per scrivere tali informazioni nello spazio apposito in basso.
Conservare la fattura per la convalida della garanzia.

| **Record Dati Manutenzione** |
| --- |
| Modello Numero _____ |
| Numero di Serie _____ |
| Data di Installazione o di Presa di Possesso _____ |

| INDICE | PAGINA |
|---|---|
| **1 - Safety Instructions** | **2** |
| **2 - Product Features** | **3** |
| About Your Oven | 3 |
| Cooling Fan | 3 |
| Rack Positions | 3 |
| Baking Elements | 4 |
| Grilling Element | 4 |
| Convection Element | 4 |
| About Convection Ovens | 4 |
| **3 - Installation of the Oven** | **5** |
| Electricals | 5 |
| Respect for the environment | 5 |
| **4 - Electrical Supply** | **7** |
| Wiring Requirements | 7 |
| Connecting The Oven To The Mains | 7 |
| **5 - Instructions for Use** | **8** |
| The first time you use the oven | 8 |
| Oven Racks | 8 |
| Oven Extendable Racks | 8 |
| **6 - Control Panel** | **10** |
| Command Knobs | 10 |
| **7 - General Oven Information** | **11** |
| Error codes | 11 |
| Beeps | 11 |
| Door Lock | 11 |
| Power Failure | 11 |
| Default Settings | 11 |
| F Failure Number Codes | 11 |
| Preheat and Fast Preheat | 11 |
| Timer | 11 |
| **8 - General Oven Tips** | **12** |
| Preheating the Oven | 12 |
| Operational Suggestions | 12 |
| Utensils | 12 |
| Oven Condensation and Temperature | 12 |
| High Altitude Baking | 12 |
| **9 - Instruction for Use** | **13** |
| Instruction for initial switch-on | 13 |
| **10 - User Settings** | **14** |
| Language | 14 |
| Temperature & Weight | 14 |
| Time | 14 |
| Date | 15 |
| Brightness | 15 |
| Beeper | 15 |
| **11 - System Setting** | **16** |
| Event Log | 16 |
| Demo | 16 |
| **12 - Starting your Oven** | **17** |
| Switching the oven on and off | 17 |
| Selecting the cooking mode | 17 |
| Changing the cooking mode | 17 |
| Changing temperature | 17 |
| Pre-heating phase | 19 |
| Eco | 19 |
| Fast Preheat | 19 |
| Using Oven Lights | 19 |
| **13 - Time Oven Mode Operation** | **20** |
| Cook Time | 20 |
| Stop Time | 20 |
| **14 - Setting the Meat Probe (if present)** | **21** |
| Roast Tips and Techniques | 23 |
| General Guidelines | 23 |
| True Convection Tips and Techniques | 23 |
| Convection Roast Tips and Techniques | 24 |
| Convection Broil Tips and Techniques | 24 |
| Broil Tips and Techniques | 24 |
| Dehydrate Tips and Techniques | 24 |
| Air Fry Tips and Techniques | 25 |
| Air Fry Cookware Guidelines | 25 |
| Dehydrate Chart | 26 |
| **15 - Recipes** | 27 |
| **16 - Pizza Pizzeria 350°C (on some models)** | **29** |
| **17 - Sabbath Mode Instructions (on some models)** | **31** |
| **18 - Oven Care and Cleaning** | **32** |
| Self-Cleaning the Oven | 32 |
| Preparing the Oven for Self-Clean | 32 |
| **19 - Setting The Self Cleaning Mode** | **33** |
| To Set the Self-Clean Mode | 33 |
| To Change the Cleaning Time | 33 |
| To Delay the Start of Cleaning | 33 |
| **20 - Door Locking System (only available in some models)** | 34 |
| Automatic door locking during pyrolytic cycle | 34 |
| Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal | 34 |
| **21 - Replacing an Oven Light** | **35** |
| **22 - Solving Baking Problems** | **36** |
| **23 - Solving Operational Problems** | **36** |
| **24 - Assistance or Service** | **37** |
| Service Data Record | 38 |



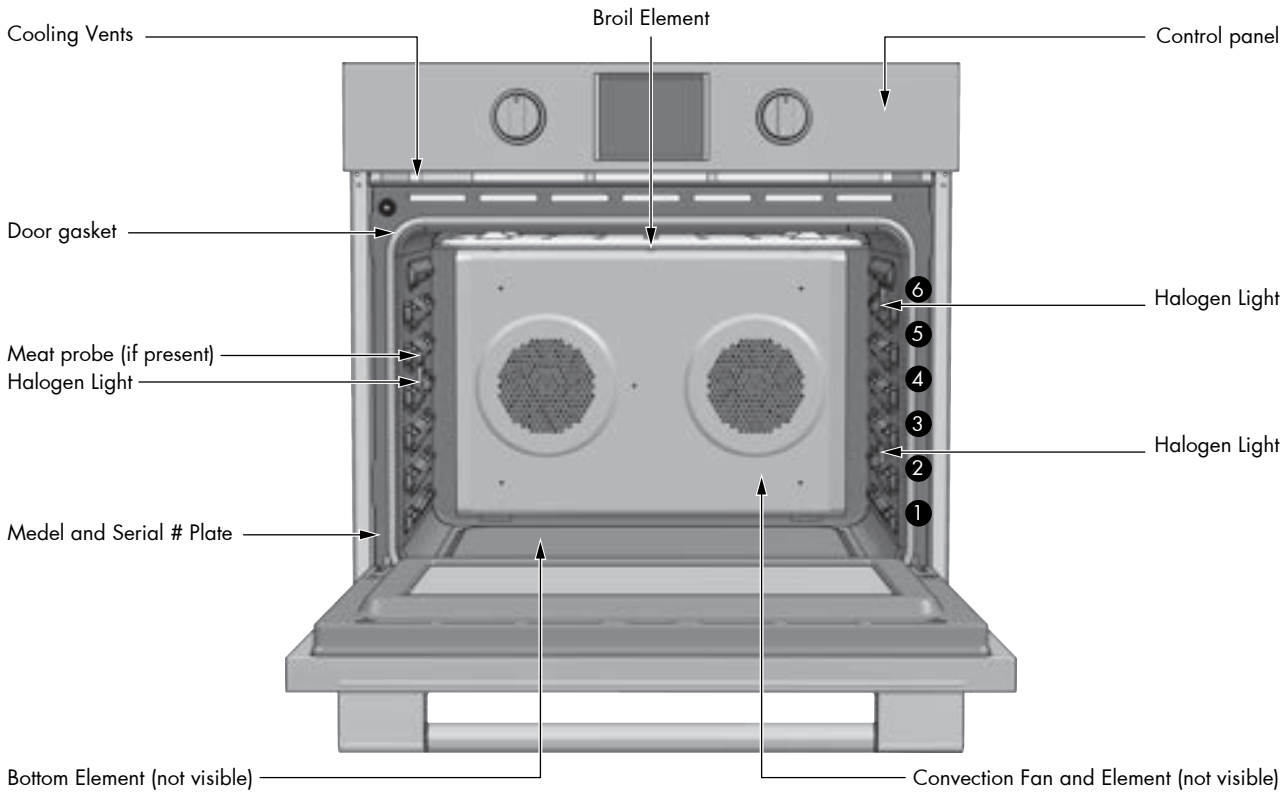
**⚠ IMPORTANT**

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at noload at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsable for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans, meat probe) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installedbehind a decorative door in order to avoid overheating.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

**⚠ IMPORTANT**

If the oven is installed in an ambient temperature below 37 F (3 C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.




## About Your Oven

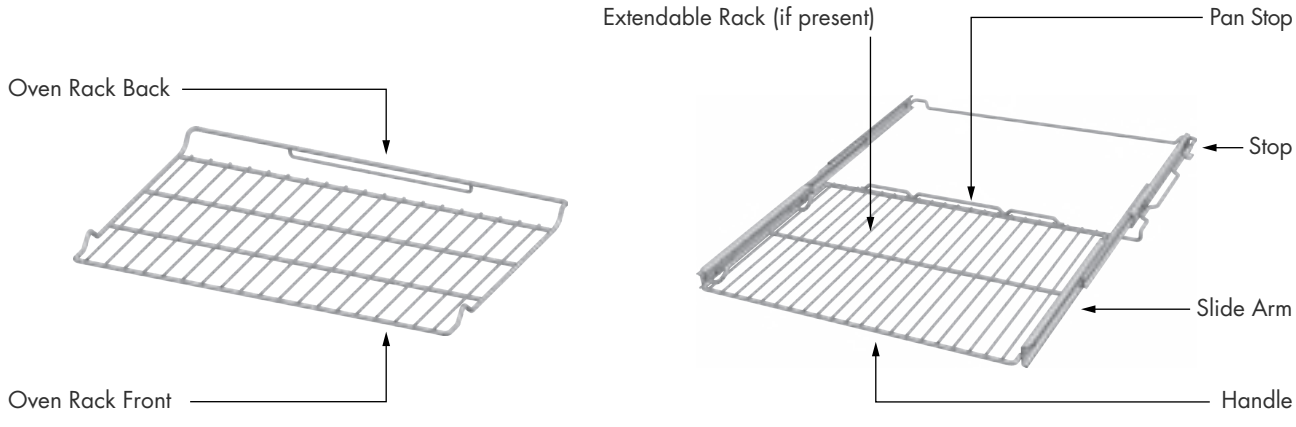
Above you will find an illustration of an oven showing the components of the oven.

## Cooling Fan

The oven has a cooling fan to cool the control panel. You may hear this fan continue to run after cooking and/or cleaning has been completed. The fan will run as long as the oven is hot and the oven's function selector is turned to any position other than "Off'. This is normal operation.

## Rack Positions

The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration. Each level guide consists of paired supports formed in the sidewalls on each side of the oven cavity. The rack should be positioned within the paired supports. Always be sure to position the oven racks, etc. before turning the oven on. Make sure that the rack(s) are level once they are in position.



## Baking Elements

The oven uses two elements for baking: one located at the top of the oven and the second located below the floor of the oven cavity to provide ease in cleaning the oven cavity.

## Grilling Element

The grilling element of the oven is located at the top of the oven cavity. Do not touch the heating element or let oven gloves touch the grilling element. Never use a towel or bulky cloth for an oven glove; they could catch on fire.

## Convection Element

The convection elements (not visible) and fans are located at the back of the oven cavity. This element and fan combination performs the cooking.

## About Convection Ovens

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 circutates 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.

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.
The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

**⚠ WARNING**

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90 C.

## Electricals

| **Absorbed power:** | | |
|---|---|---|
| oven top element: | 3500+1000W<br>3500+1000W | 230V<br>240V |
| oven bottom element: | 3000W<br>3000W | 230V<br>240V |
| round element (hot air): | 2x1300W<br>1x2500W<br>(depending on model) | 240V<br>or 240V |
| lamp: | 3x25W | |
| hot air fan motor: | 2x44W or 1x44W<br>(depending on model) | |
| cooling fan motor: | 44W | |
| Maximum absorbed power: | (see data plate). | |
| Supply voltage: | (see data plate). | |

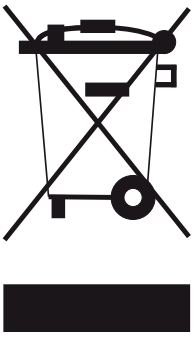
## Respect for the environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

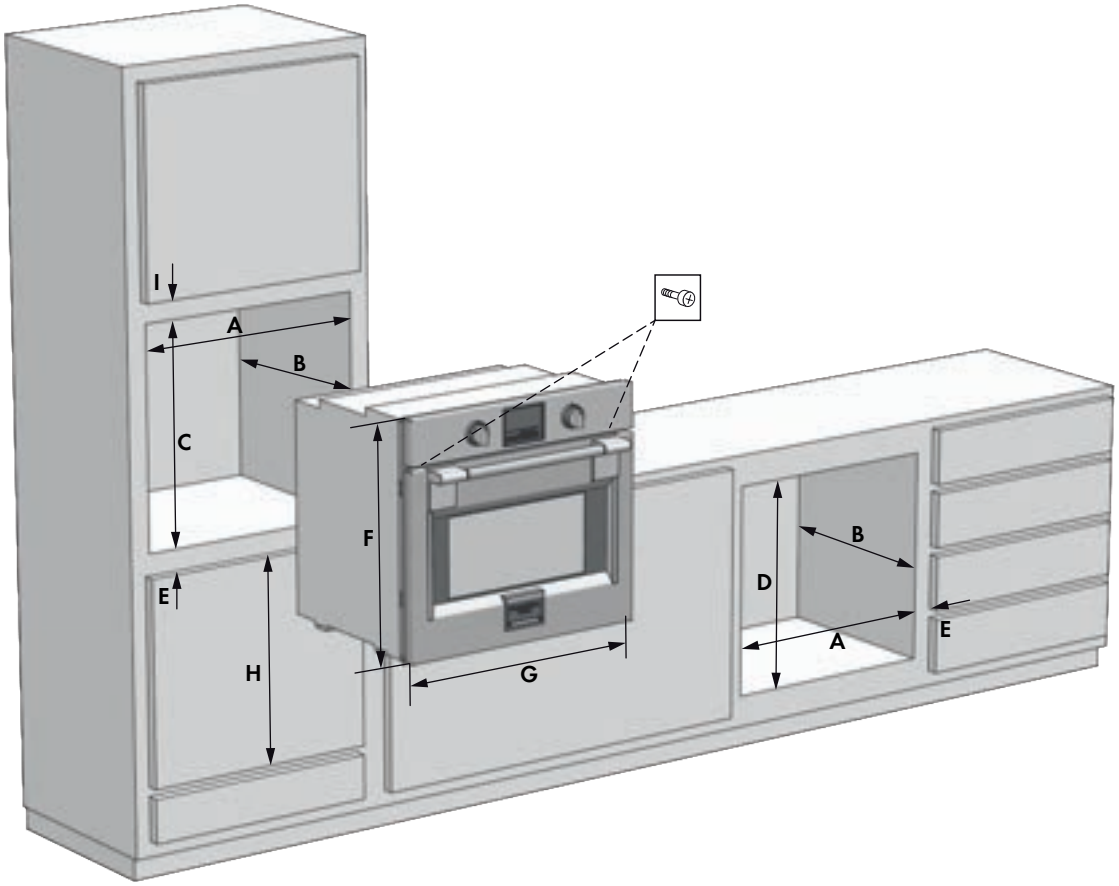
THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.



THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



## CUTOUT & DIMENSIONS




| Appliances | A | B | C | D | E | F | G | H | I |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Single oven | 72.2 | 59.0 | 69.2 | 69.2 | Min. 1.3 | 70.7 | 75.4 | 86.5 | Min. 1.9 |

Dimensions are in centimeters

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.
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 circuit on which it is to be installed. A separate three-wire single phase 240V or 220-240V 50/60 Hz circuit is required If the supply cord is damaged.
it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**⚠ WARNING**

**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

- The electrical power to the oven 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 yellow/green wire (the ground wire) must be connected to a suitable ground This wire must remain grounded to the oven
- A qualified electrician must install the appliance
- The oven must be earthed in accordance with the current Australian Standard
- NOTE FOR AUSTRALIA: This appliance must be correctly installed and serviced by a suitably qualified person, strictly in accordance with AS/NZS 3000 wiring rules.
- The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of a least 3 mm marking sure that the earth wire is not disconnected.
- Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.
- The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.
- Failure to follow these instructions could result in serious injury or death

## Wiring Requirements

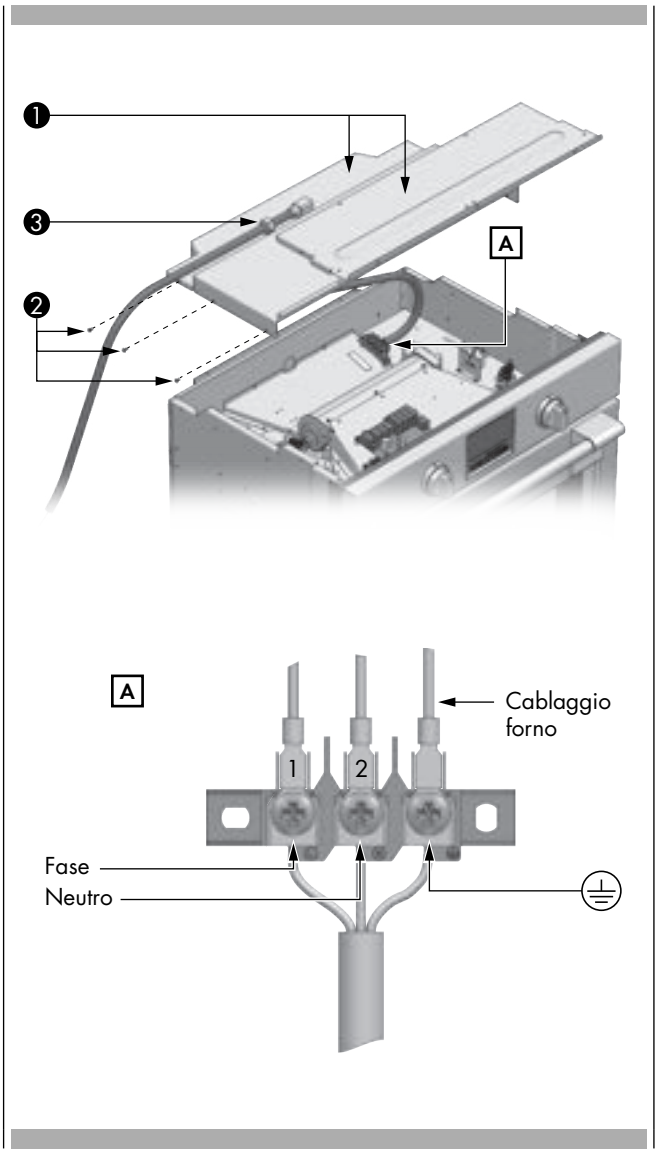
Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

- A separate three-wire single phase 240V or 220-240V 50/60 Hz circuit is required for the oven
- The oven must be connected with COPPER WIRE ONLY.
- NOTE FOR AUSTRALIA: the oven must be installed to conform with the current Australian Standard.
- Wire size (COPPER WIRE ONLY) and connections must be suitable for the rating of the appliance per the current Australian Standard.

## Connecting The Oven To The Mains

For connecting use a flexible rubber cable of the H05SS-F type (3x2 5 mm2 min) remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required To connect the cable to the oven proceed as follows (see figure):

1. Remove the two upper oven covers (1) by unfastening the relative self-tapping screws (2). Unfasten the nut (3) for the cable holder and feed the cable through the hole leaving enough cable slack to to avoid stretching.
2. Remove about 12 cm of outside insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6cm. Leave the length of the earth wire as it is. Remove about 1cm of insulation from each of the three wires and then connect each wire to the terminal block. Ensure that each wire is connected appropriately (L is for the Live wire, N is for the Neutral wire and the earth wire is indicated with the traditional dashed triangle).
3. Tighten the two cable holder screws so as to ensure that the mains cable is held firmly in place.



## The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of
grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

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

## Oven Racks

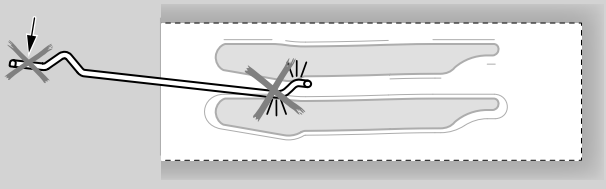
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 3.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position. Please refer to illustration on Page 3 if there is any question as to which side is the front of the rack.
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

**⚠ CAUTION**

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

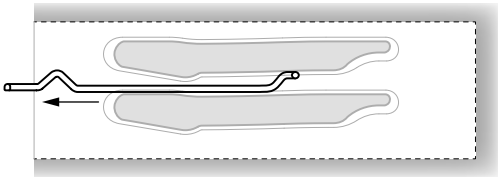
**⚠ CAUTION**

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

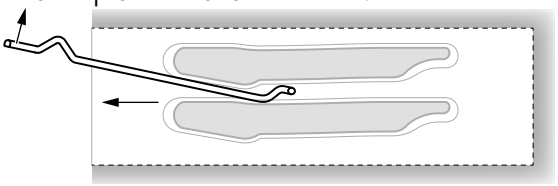


**To remove oven rack from the oven:**

1. Pull rack forward

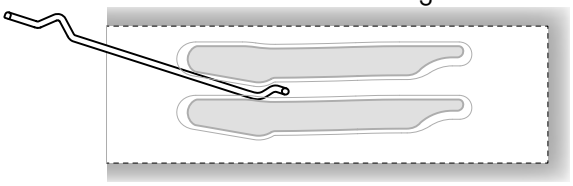


2. Lift rack up at front and then remove it

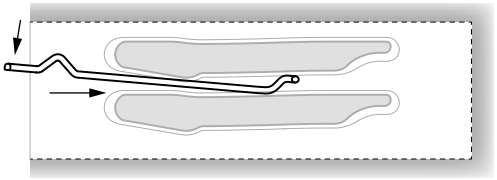


**To replace an oven rack:**

1. Place rear of rack between rack level guides



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



## Oven Extendable Racks

- The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing he food closer to the user.

**⚠ CAUTION**

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

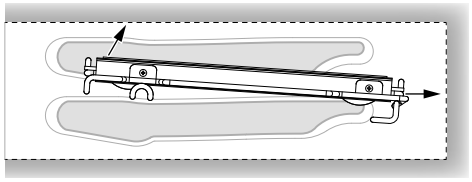
NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

**⚠ CAUTION**

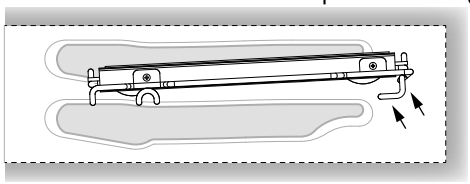
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

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

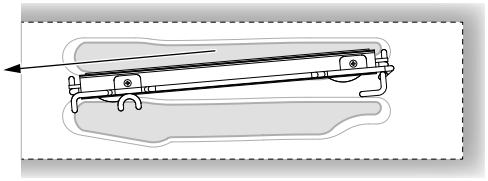
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



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

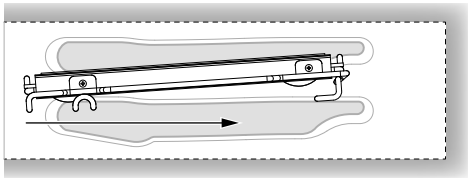


3. Pull rack down and out

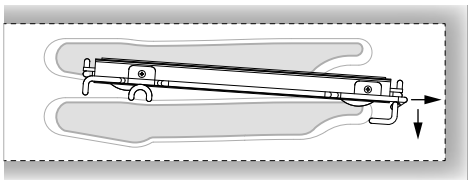


**To replace an extendable rack:**

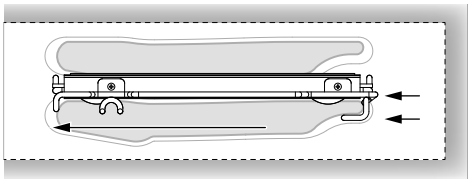
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



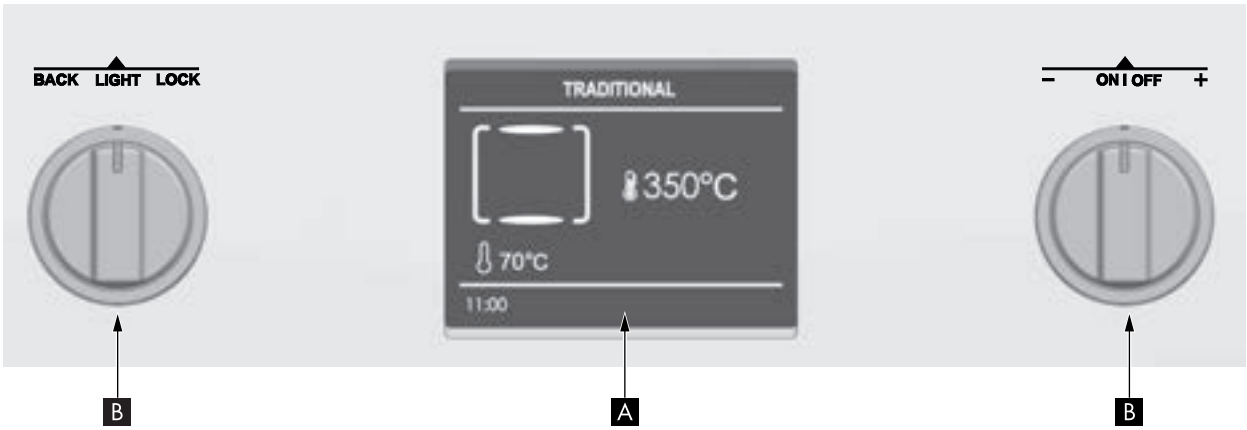
3. Pull both sections forward until slops activales. Rack should be straight and flat, not crooked



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Display screen

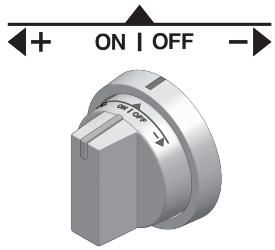
B - Large oven control knobs




## Command Knobs

To operate the control knobs, rotate them to left/right press gently. The control will not work if more than one knobs is pressedor rotate at the same time.

**ON/OFF & TEMP KNOB**

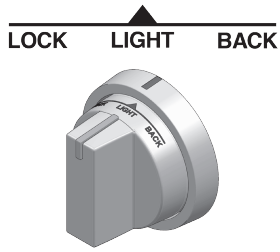



PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE ◀ + : Increase Temperature Setting

ROTATE - ▶ : Decrease Temperature Setting

**FUNCTION KNOB**




PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

PRESS LIGHT: Switches the oven light ON/OFF only when pressed during a cooking operation.

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTETA RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

ROTATE BACK (2 sec.): Return to previous display page.

ROTATE LOCK (2 sec.): Activation of key and Door lock.

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

## Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

## Beeps

They confirm that the command has been received as a result of pressing a knob.
It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).
Beeps also signal an oven fault.

## Door Lock

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

## Power Failure

After the power returns to the oven, the door lock mechanism perform a test run then the clock time and date are displayed.

## Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

## F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.
The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

## Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking made is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.
As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.
When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it use the heating elements and the convenction fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible. After having set one one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value, than turn the knob to the RIGHT, after entering the functions menu, select the icon ⩓ by means of the knob ◀▶ and confirm by means of the pressing [FUNTIONS] knob. As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

## Timer

**⚠ WARNING**

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE: Pressing the ON/OFF knob does not reset or interrupt the timer.

1. Select the function ⏲ and set the desired time using the function knob and confirm by means of the pressing functionknob.
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To canel the time set, you must reset the timer by pressing the [FUNTION] Knob fot 2 seconds when you are in timer setting menù.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the [FUNCTION] knob is pressed.

## Preheating the Oven

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

## Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

#### Utensils

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

## Oven Condensation and Temperature

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

## High Altitude Baking

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

## Instruction for initial switch-on

Once the range has been connected to the power supply for the first time, the control atomatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

NOTE: Both at the first and subsequest connections to the power supply, the door lock mechanism performs a calibration run - **in this phase, always keep the door closed.**

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

**Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.**

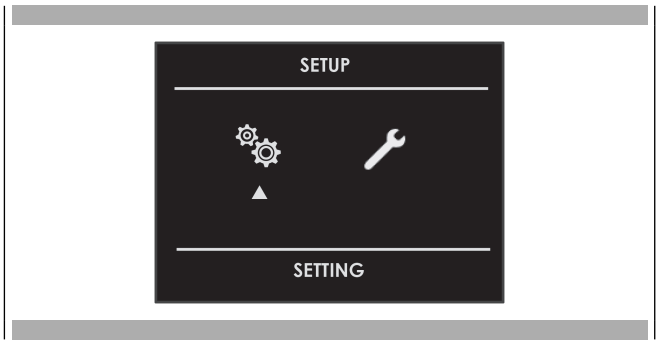
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



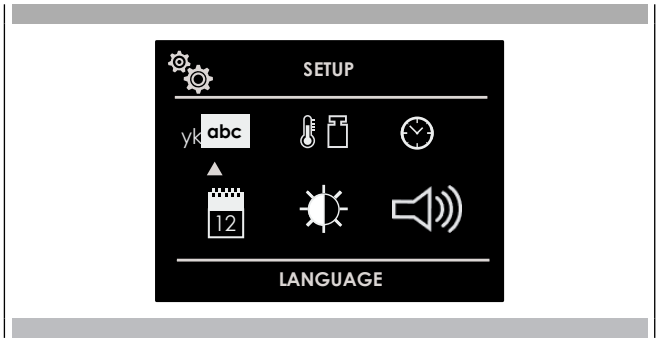
With the oven on, select the ⚙ iconand confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE: The Setting menù can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

1. Rotate the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.




2.Use this menu to change the following settings:
Rotate the [FUNCTION] knob to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



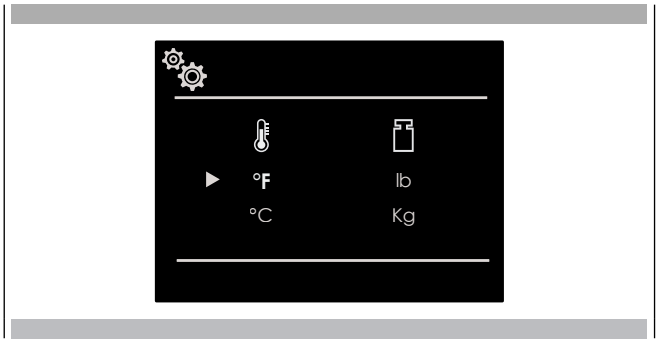

## Language

Rotate the [FUNCTION] knob to select a language from among those available, and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



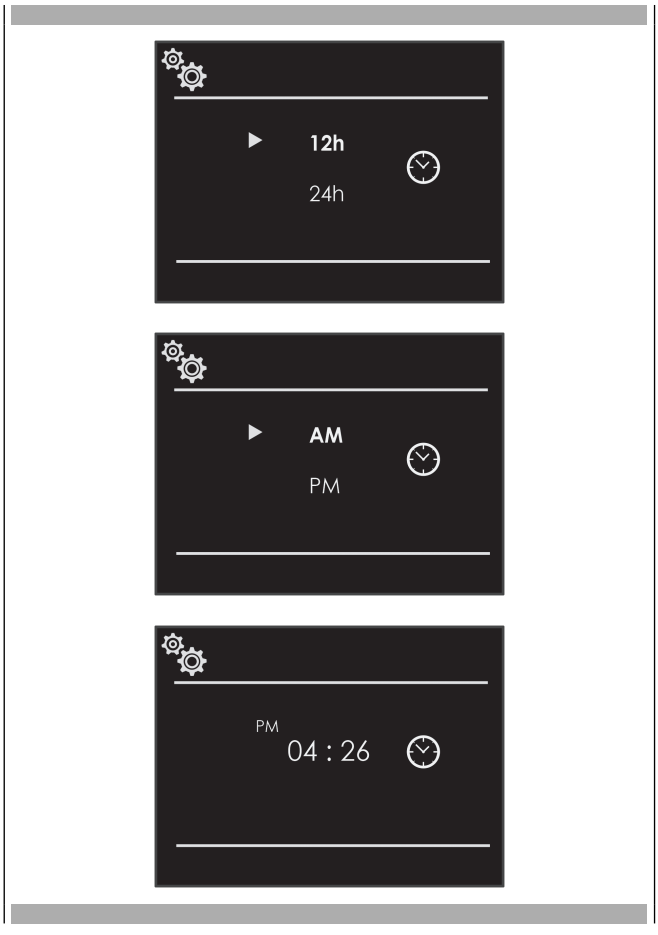

## Temperature & Weight

Rotatethe [FUNCTION] knob to selectone of the two temperature options " C/ F" or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.




## Time

Rotate the [FUNCTION] knob to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob. Subsequently, set the time of the day using the same procedure.



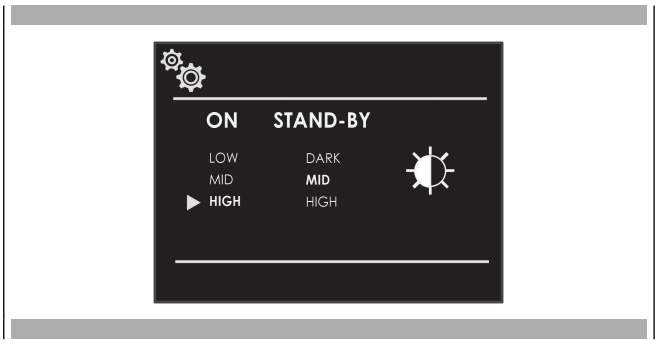
## Date

Rotate the [FUNCTION] knob to select the date format from among the options “D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y.” and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.




## Brightness

Rotate the [FUNCTION] knob to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, than by means ofrotatingthe [FUNCTION] knobto select therequired degree of luminosity and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



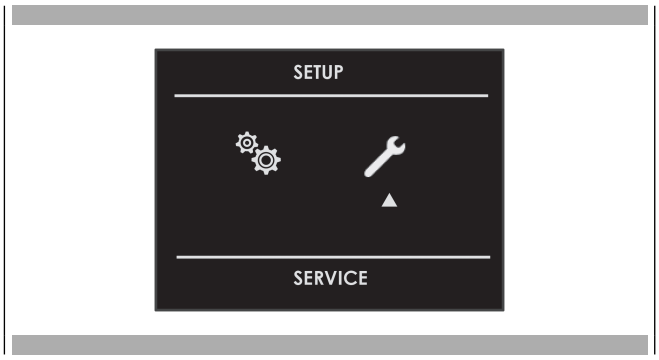

## Beeper

Rotate the [FUNCTION] knob to select the required beep level and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

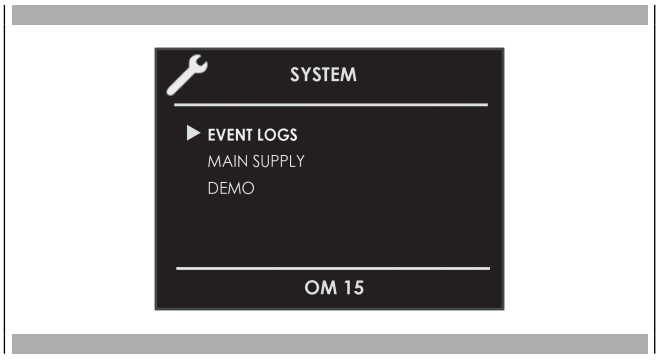


With the oven on, select the icon and confirm with the [FUNCTION] knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

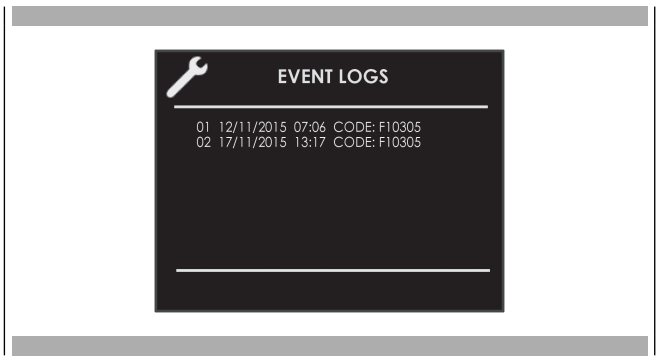



2. Use this menu to change the following settings:
   Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.




## Event Log

The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.




## Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless forcookingbutautomatically performs a demonstration of functions.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the item ON.
2. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.
3. Press the [ON/OFF] knob.

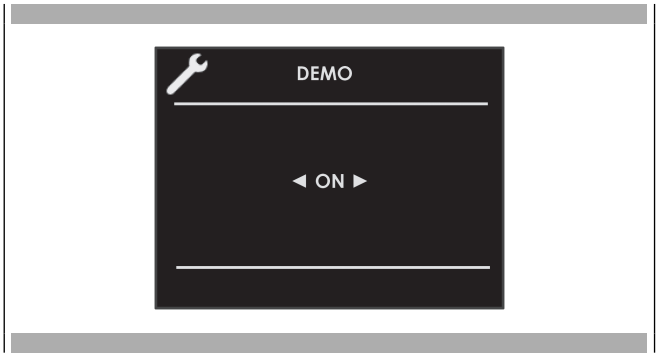
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any knob pressed for a few second suntil the oven switches to standby.

To start it again, press the [ON/OFF] knob.

To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

NOTE Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



## Switching the oven on and off

**IMPORTANT**

- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.
**To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.**

## Selecting the cooking mode

**IMPORTANT**

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

| Functions | |
|---|---|
|  | BAKE |
|  | ROAST |
|  | TRUE CONVEC. |
|  | CONVEC. ROAST |
|  | CONVEC. BAKE |
|  | ECO BAKING |
|  | BROIL |
|  | CONVEC. GRILL |
|  | CONVEC. BROIL |
|  | PIZZA |
|  | PIZZA PIZZERIA 350° C (On some models) |
|  | AIRFRY |

| Functions | |
|---|---|
|  | DEFROST |
|  | DEHYDRATE |
|  | WARM |
|  | WARM PLUS |
|  | SABBATH (On some models) |
|  | SELF CLEAN |

Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

## Changing the cooking mode

To change the cooking mode while the oven is working, rotate [BACK] for 2 seconds. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the [FUNCTION] knob.

## Changing temperature

**IMPORTANT**

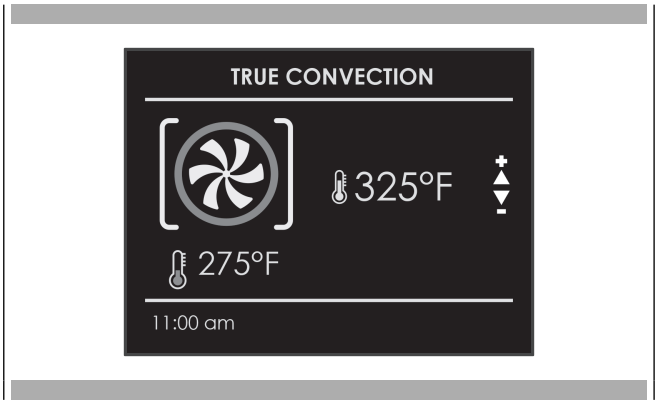
- The BROIL function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the BROIL function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode display page, the temperature can be changed by means of the [TEMPERATURE] knob.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the [TEMPERATURE] knob.

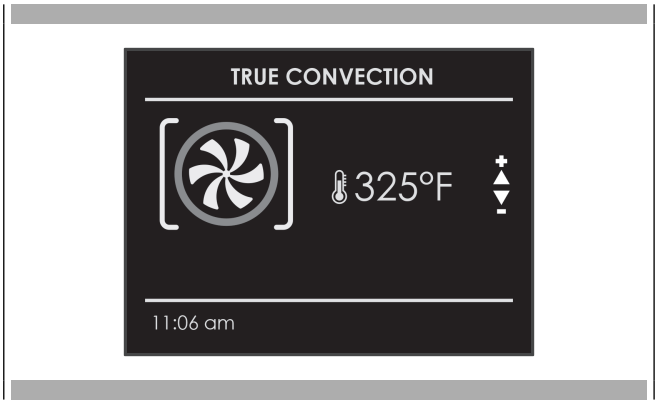
| COOKING MODE | ICON | FAST PREHEAT | MEAT PROBE | TEMPERATURE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Min. | Preset | Max. |
| DEFROST |  | | | *** | *** | *** |
| DEHYDRATE |  | | | 120° F (50° C) | 140° F (60° C) | 160° F (70° C) |
| WARM |  | | | 85° F (30° C) | 105° F (40° C) | 120° F (50° C) |
| WARM PLUS |  | | | 130° F (55° C) | 165° F (75° C) | 210° F (100° C) |
| BAKE |  |  |  | 165° F (75° C) | 345° F (175° C) | 550° F (290° C) |
| ROAST |  |  |  | 165° F (75° C) | 345° F (175° C) | 550° F (290° C) |
| ECO BAKING |  | |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| TRUE CONVECTION |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| PIZZA |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| CONVECTION ROAST |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| CONVECTION GRILL |  |  |  | 165° F (75° C) | 330° F (165° C) | 550° F (290° C) |
| CONVECTION BAKE |  |  |  | 165° F (75° C) | 445° F (230° C) | 550° F (290° C) |
| CONVECTION BROIL |  |  |  | 165° F (75° C) | 445° F (230° C) | 550° F (290° C) |
| BROILL1 |  | | | | 375° F (190° C) | |
| BROILL2 | | | | | 400° F (205° C) | |
| BROILL3 | | |  | | 430° F (220° C) | |
| BROILL4 | | | | | 450° F (235° C) | |
| BROILL5 | | | | | 480° F (250° C) | |
| PIZZA PIZZERIA 350° C (if present) |  | | | | 650° F (345° C) | |
| AIRFRY |  |  | | 300° F (150° C) | 355° F (180° C) | 555° F (290° C) |
| SABBATH (if present) |  | | | 120° F (50° C) | 140° F (60° C) | 555° F (290° C) |
| SELF CLEAN |  | | | | 860° F (460° C) | |

## Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.




Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.




## Eco

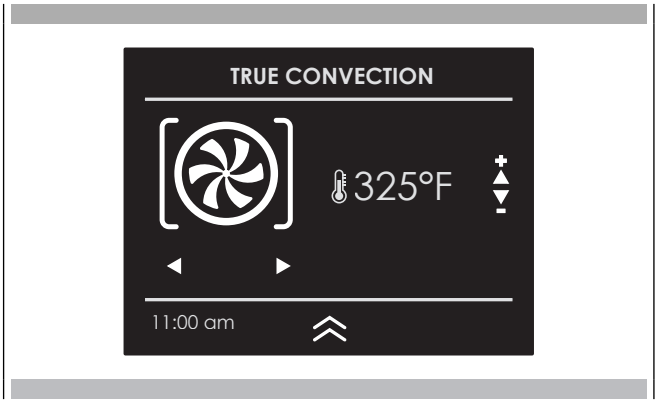
This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

## Fast Preheat

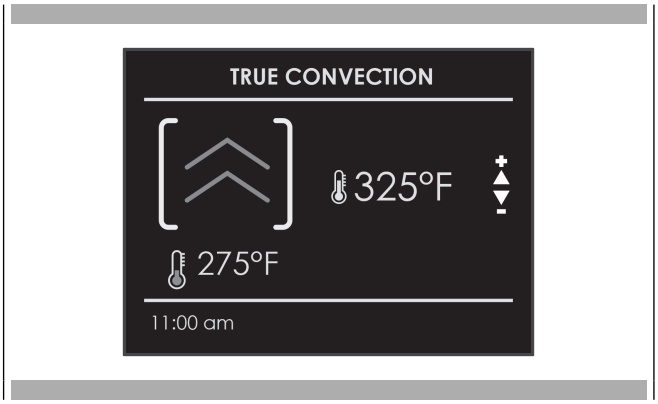
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

**To select FAST PREHEAT:**

1. Select and start the cooking mode and turn the knob tothe RIGHT.
2. After entering the functions menu, select the icon ⩓ by means of the knob ◁ ▷ and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob. The symbol ⩓ appears in the lower part of the screen.




3. The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.




## Using Oven Lights

A single push of the [FUNCTION] knob activates the lights only when pressed during a cooking operation.
Oven lights turn on automatically when the door is opened. When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: The lights do not operate in the Self-Clean mode.

NOTE: Once switched on, the lights go OFF automatically after 3 minutes. To switch them back ON, press the [FUNCTION] knob or open the door.

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

**⚠ CAUTION**

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking.
This could deteriorate the properties of the food itself.

NOTE The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

## Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

### To Set a Timed Mode

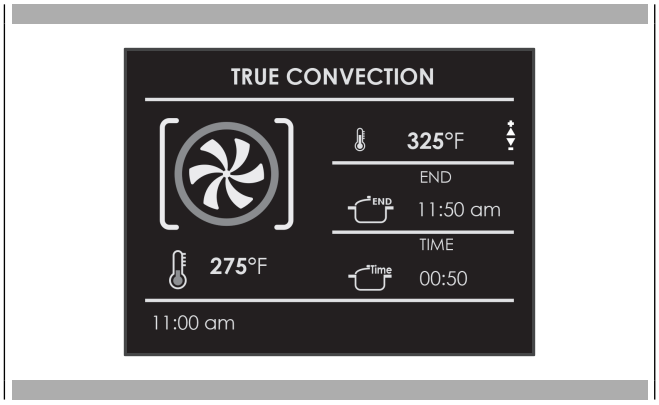
1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.

a) Select to set the duration and press [FUNCTION] knob.

b) Select to set the stop time and press FUNCTION] knob.

3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
4. After pressing the [FUNCTION] knob cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time




5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION]knobtothe riht [LOCK] and enter the new cooking time before pressing the [FUNCTION] knob again.

## Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.

### To Delay the Start of a Timed Mode

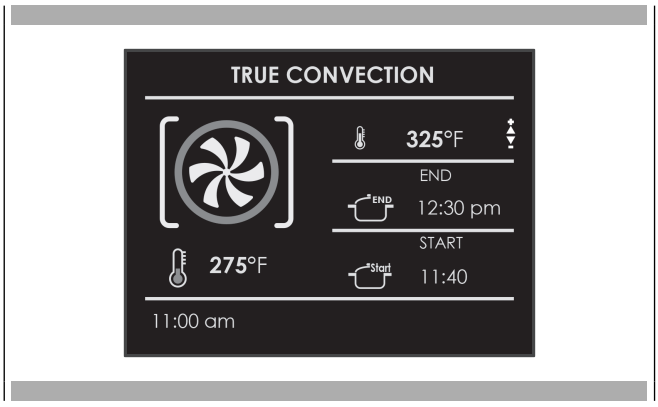
1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.

2 Select to set the stop time and press [FUNCTION] knob.

3 Set the cooking stop time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.

4 After pressing the [FUNCTION] knob, the function positions in standby and thepostponedcookingdetailsare shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time




- After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

Tochange the cooking time and stop time when the ovenis already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the riht [LOCK] and enter the new cooking stop time before pressing the [FUNCTION] knob again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.
When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.
Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.
The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4 up to 60 C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165 C.

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

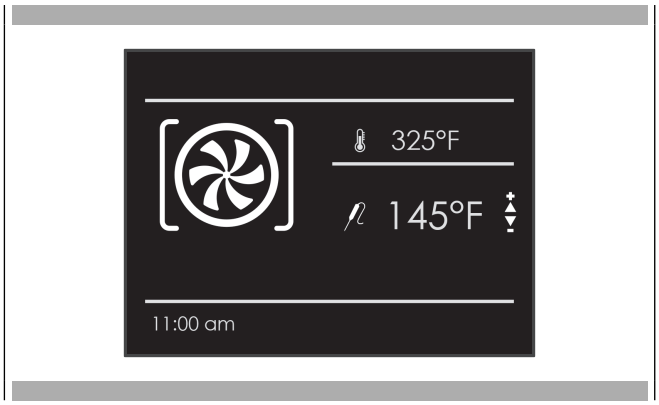
| Food | Minimum internal temperature |
|---|---|
| **Mince** | |
| Hamburger | 71 C |
| Beef, veal, lamb, pork | 74 C |
| Chicken, turkey | 74 C |
| **Beef, veal, lamb** | |
| Roasts and steaks: | |
| Rare | The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons |
| Medium-rare | 63 C |
| Medium | 71 C |
| Well done | 77 C |
| **Pork** | |
| Chops, roasts, ribs: | |
| Medium | 71 C |
| Well done | 77 C |
| Fresh ham | 71 C |
| Fresh sausages | 71 C |
| **Poultry** | |
| Whole chicken or chicken pieces | 82 C |
| Duck | 82 C |
| Whole turkey (not stuffed) | 82 C |
| Turkey breast | 77 C |

## ⚠ WARNING

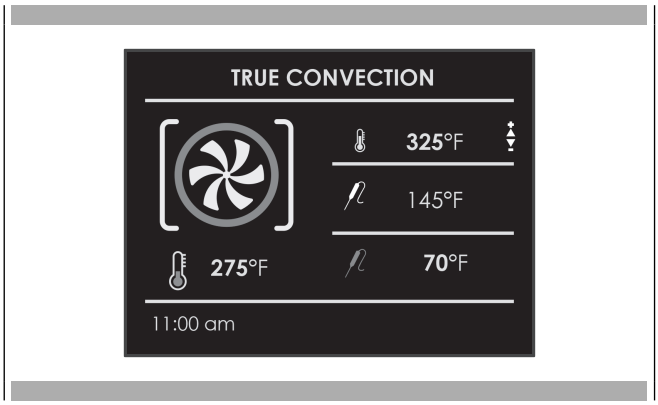
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.
If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
The temperature of the probe can be set between 104 F and 212 F (40 C - 100 C).
The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.
The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon appears on the screen.
When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.




1. Set the required probe temperature by means of the [TEMPERATURE] knob.




2. After pressing the [FUNCTION] knob the cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means ofthe [TEMPERATURE] knob.

To change the probe temperature, turn the [FUNCTION] knob [BACK] for 2 seconds, then select again the cooking function and change the temperature value.

## Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.
Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

## General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25 F (15 C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 37.

## True Convection Tips and Techniques

- Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25 F (15 C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50 F (30 C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie , or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3 , and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm).air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

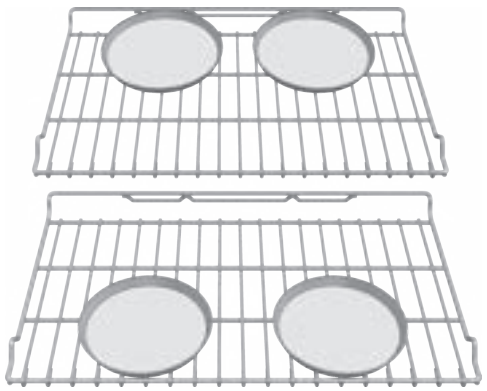
**Foods recommended for Convection Bake mode:**

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

**RACK POSITION**




**MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT**



**Quick and easy recipe tips**

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

## Convection Roast Tips and Techniques

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

**Quick and easy recipe tips**

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

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

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

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

## 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.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

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.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

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.

## Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.

The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140ºF (60ºC).

The Dehydrate mode temperatures available are 120ºF (50ºC) to 160ºF (70ºC).

Multiple racks can be used simultaneously.

Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.

Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.

This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

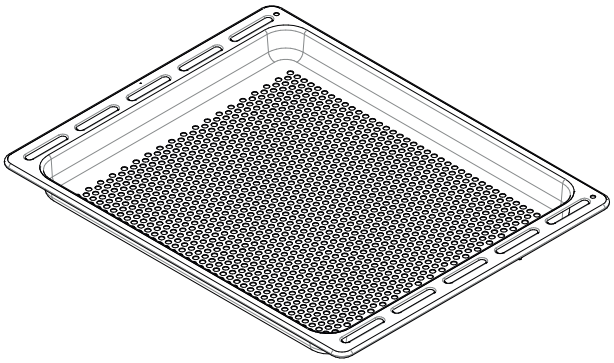
## Air Fry Tips and Techniques

Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300 F (150 C) and 555 F (290 C).

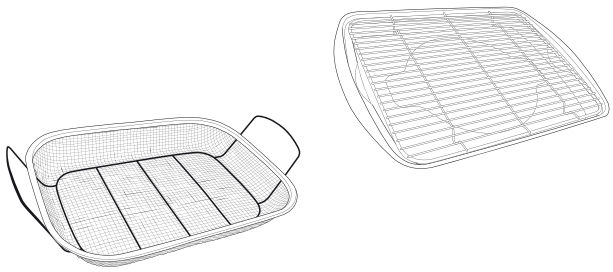
## Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used with oven preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.

**Primary recommended cookware**



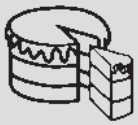
**Alternate cookware options**



## Dehydrate Chart

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

The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

| Recipe List | Type of Food | Food condition | Recipes List | Information displayed |
|---|---|---|---|---|
| PRESET OR PERSONAL |  | FRESH | BREAD PIZZA FIRST | TYPE OF ACCESSORY<br>LEVEL POSITION<br>FOOD WEIGHT<br>COOKING TIME<br>PREHEAT REQUIRED (YES/NO) |
| | | FROZEN | | |
| |  | WHOLE | MEAT | |
| | | IN PEICES | | |
| |  | WHOLE | POULTRY | |
| | | IN PEICES | | |
| |  | WHOLE | FISH | |
| | | IN PEICES | | |
| |  | - | VEGETABLES | |
| | | - | | |
| |  | - | PIES | |
| | | - | | |

**Select an already-set recipe:**

1. Switch the oven, select the icon 📖 and press the [FUNCTION] knob.
2. Using the [FUNCTION] knob select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the same knob.
3. Choose the type of food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
4. Using the [FUNCTION] knob choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm by means of the same knob.
5. Select the required recipe by means of the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



7. To start the recipe, confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
   During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

**Saving a personalized recipe:**

Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

1. Once a recipe has been selected, rotate the [FUNCTION] knob and and confirm by pressing the same knob.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.




3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the [FUNCTION] knob to set the cooking time and confirm by pressing the same knob.




4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the [FUNCTION] knob.

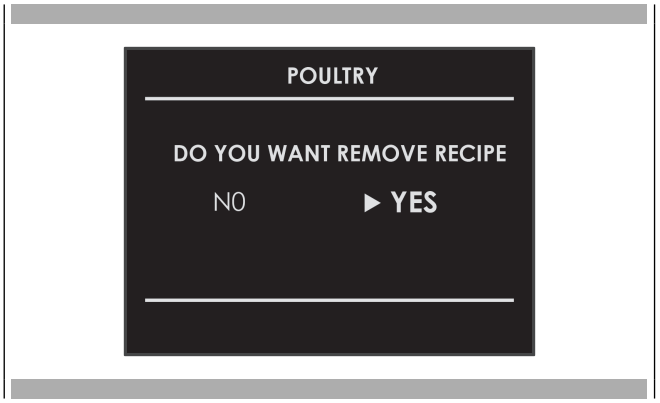



NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the [FUNCTION] knob.

**Cancelling a Personalized recipe:**

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Rotate the ON/OFF knob to the right and select the choice and confirm with the [FUNCTION] knob.



The PIZZA PIZZERIA 350° C was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes.
For perfect results, select the [PIZZA 350°] to access this special recipe. After you make your settings, Pizza Pizzeria 350° C recipes will do the rest, reaching about 650 F (345 C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity.
At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking of the toppings of your pizza, like at the pizzeria.
The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

| Recipe List | Type of Food | Food condition | Recipes List | Information displayed |
|---|---|---|---|---|
| PRESET OR PERSONAL |  | PIZZA SINGLE THIN<br>PIZZA SINGLE THICK<br>PIZZA DOUBLE THIN<br>PIZZA DOUBLE THICK<br>PIZZA MULTI THIN<br>PIZZA MULTI THICK | COOKING TIME PROPOSED | TYPE OF ACCESSORY<br>LEVEL POSITION<br>COOKING TIME<br>PREHEAT REQUIRED YES/ NO) |

| Pizza | Weight Leavened Dough | Diameter |
|---|---|---|
| THIN | 180 gr | 30 cm |
| THICK | 260 gr | 30 cm |

**Selecting an already-set "PIZZA PIZZERIA 350°C" recipe:**

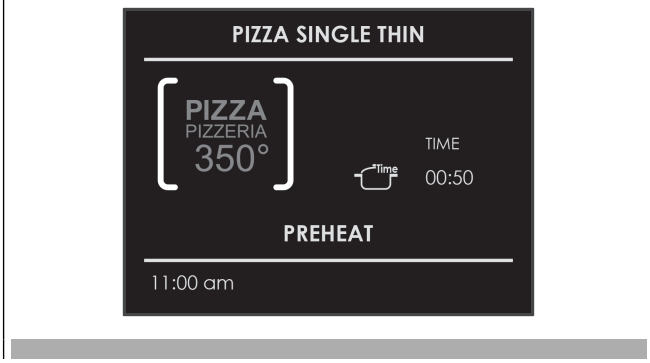
1. Start the oven and select the icon [PIZZA 350°], and confirm with the [FUNCTION] knob.
2. By means of the [FUNCTION] knob, select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the same knob.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the [function] knob and confirm by pressing the same knob.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:




Once a recipe has been selected the "Time" setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the "PERSONAL" recipes ofthe special Pizza Pizzeria 350°C. function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.

**If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to ask whether you want to save it.**
(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH).

5. Once confirmed with the [FUNCTION] knob, the oven preheats and when finished, it beeps and the display willtell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anythingtoturn on; you must simply follow the instructions on the display.




NOTE After the first pizza, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat. If, on request is selected, the recipe is repeated, while if OFF is pressed the recipe terminates.

**Tips For A Good Pizza:**

Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.

Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.

The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key.

At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

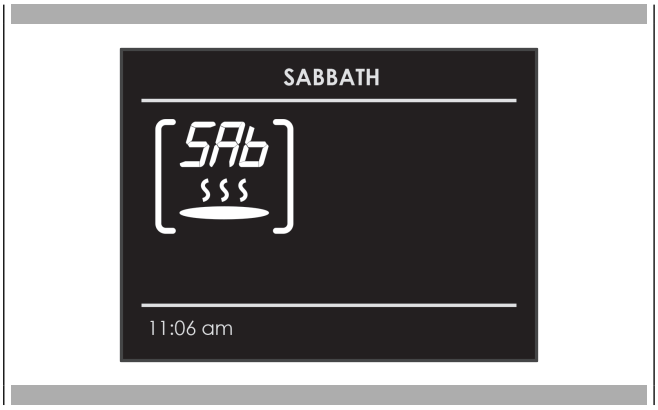
| PIZZA GRILL | OVEN STONE (IF PRESENT) |
|---|---|
|  |  |
| | **Insert before the preheating the oven** |

The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.
When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All functions except ON/OFF and temperature setting
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch ON the oven and select the Sabbath function by means of the [FUNCTION] knob and confirm with the same knob.

The function starts by showing the icon on the display screen.




NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature can be set at any time from 120°F (50°C) to 550°F (290°C) with a preset of 140°F (60°C). The function can be disabled at any time by pressing the ON/OFF knob.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

**⚠ WARNING**

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**⚠ WARNING**

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

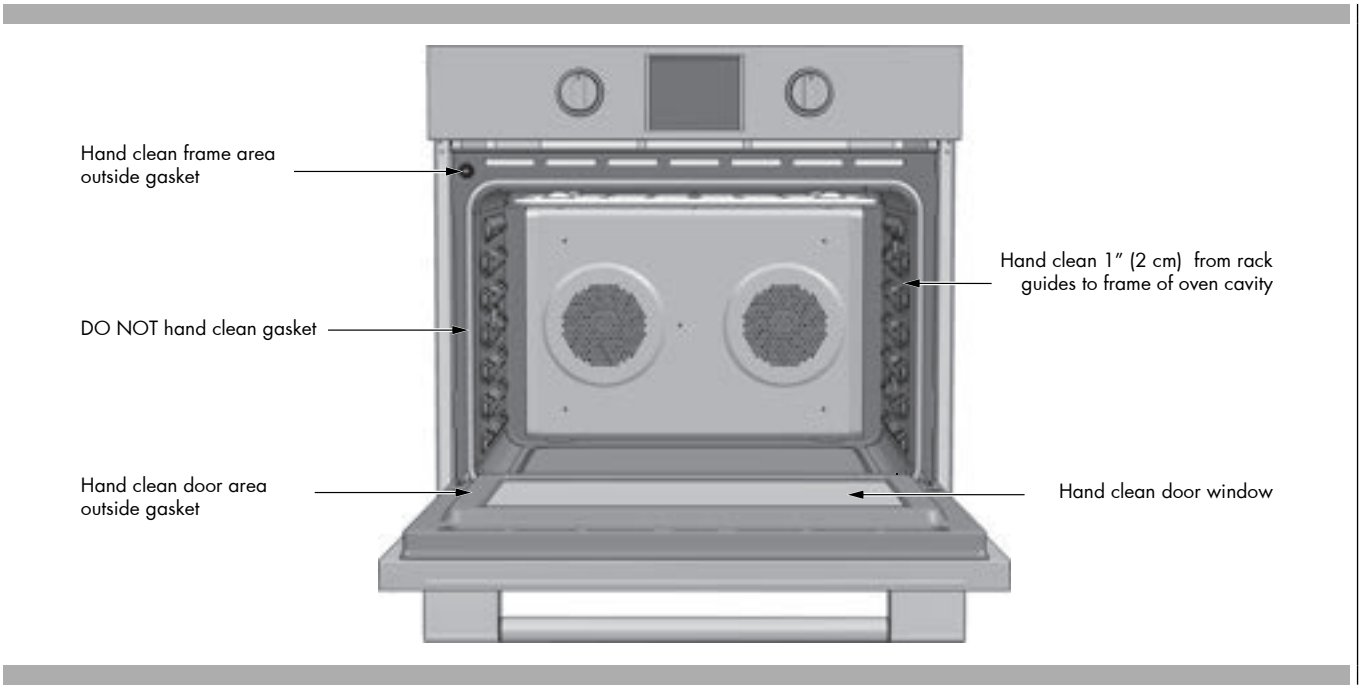
## Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 860 F/460 C) to burn away food soil and grease.

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

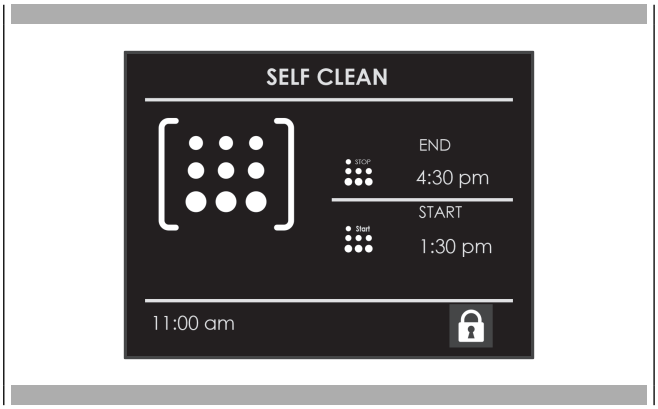
## Preparing the Oven for Self-Clean

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



## To Set the Self-Clean Mode

1. Press the ON/OFF knob and select the icon and then confirm with the same knob .
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the [FUNCTION] knob to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.




5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.

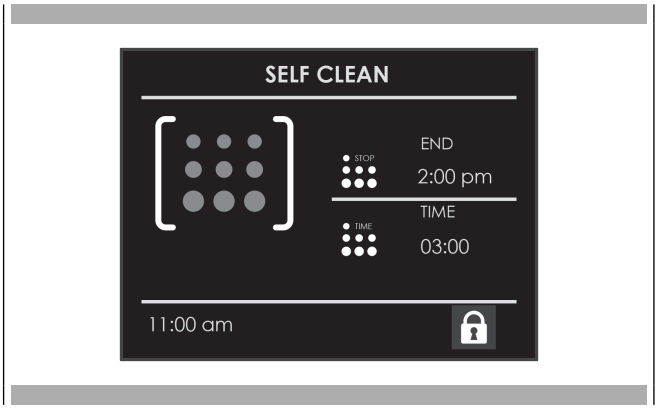
- To stop the cleaning mode at any moment, press ON/OFF knob.
- The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
- If the door is in the open position when the function has already been selected and the [FUNCTION] knob is pressed the latch doesn't move, the "PADLOCK" icon will flash until the door will be closed and the lock motor stops. When the "CLOSED PADLOCK" it is displayed, the door cannot be opened.
- Check that the door has been locked, if door does not lock, press ON/OFF knob and do not start self-clean; phone for service.
- Do not attempt to open the door while the cleaning cycle is running and the door is locked.

## To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, rotate the [FUNCTION] knob to the RIGHT and select icon, (the hours will flash), use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

## To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the icon and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.




8. When the delay time expires, self-cleaning will start.
9. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.

### CAUTION

Keep in mind that the oven door will remain locked until it is safe enough to open. The lock symbol will disappear from the display when the door lock is released.
You will still need to exercise caution when the door lock is released because the inside of the oven may still be hot.

After the self-clean cycle is complete the oven control monitoring the internal temperature and the following messages will be displayed:

- From the 460 C/860 F to 270 C/518 F= "End Self Cleaning"
- From the 270 C/518 F to 50 C/122 F= "Waiting to Clean"
- From the 50 C/122 F to 25 C/77 F= "Remove Residues" (Press ON/OFF key to clear the message).

You may notice a powder ash residue in the bottom of the oven after self-cleaning. This condition is normal. Use a damp cloth or sponge to wipe up the residue after the oven cools down.

**Self-cleaning Tips:**

If any soil remains in the oven after the self-clean cycle is complete, you may repeat the cycle if you want.
Self-clean the oven regularly to prevent excessive soil build-up. Doing so will make the self-clean cycle work better and reduce smoke and odors.

## Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected (both standard, both eco clean). The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The lock symbol (▶🔒) on the display is:

**ON** When the door is fully locked

**OFF** When the door is fully unlocked

**FLASHING** When the latch mechanism is moving or is waiting for a command by the electronic control. or is waiting for a command by the electronic control. (After self clean the symbol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

## Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

**⚠ WARNING**

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Faiture to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door.

The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.

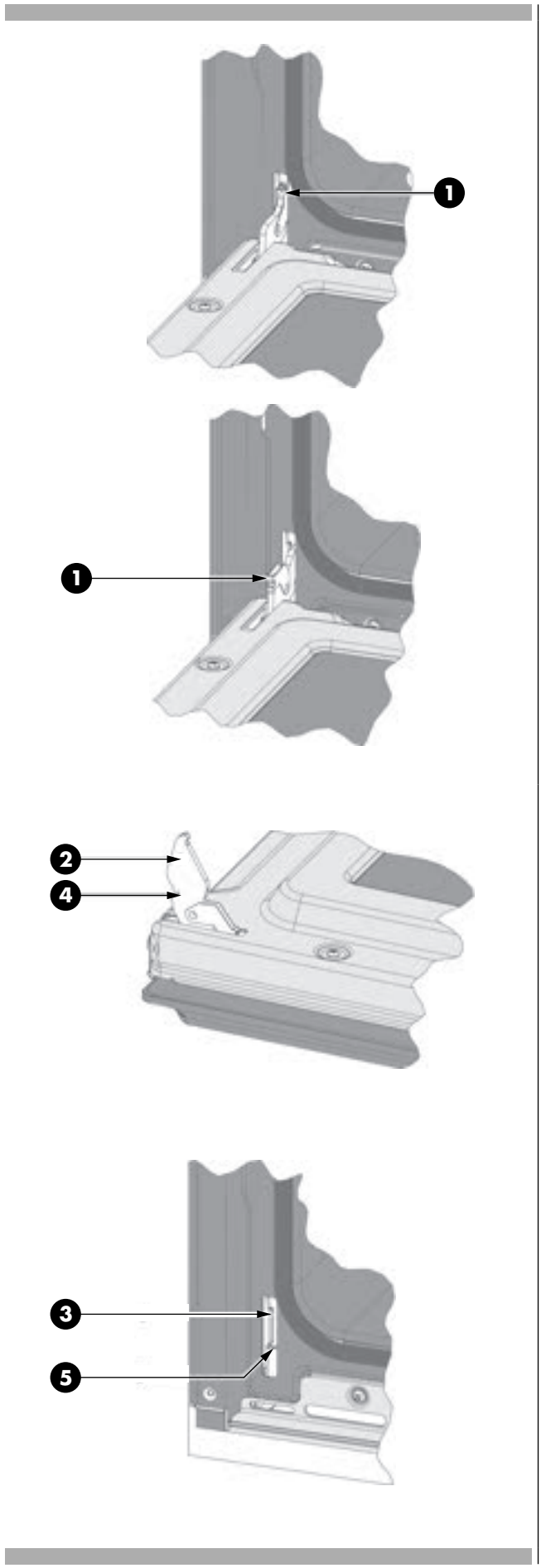
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as il may swing in your hand and cause damage or injury.
- Faiture to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

### To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient localion.

### To Replace Door

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



## Replacing an Oven Light

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

### To Replace a Light Bulb

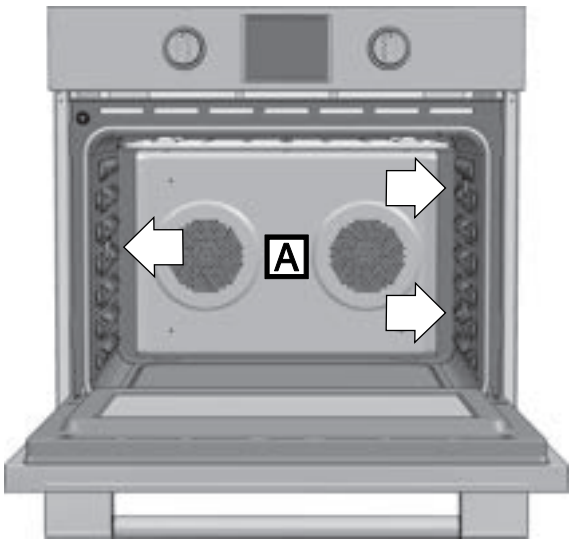
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6.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

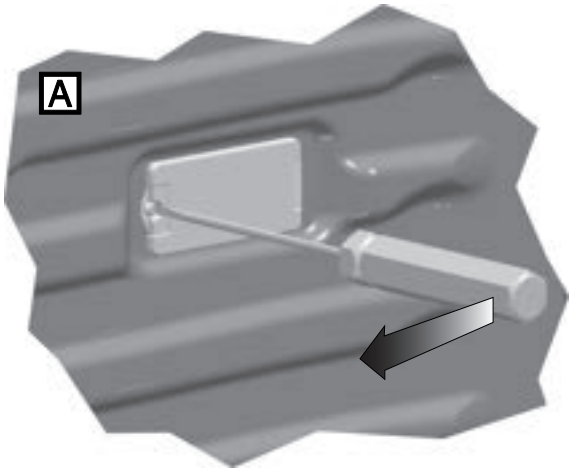
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

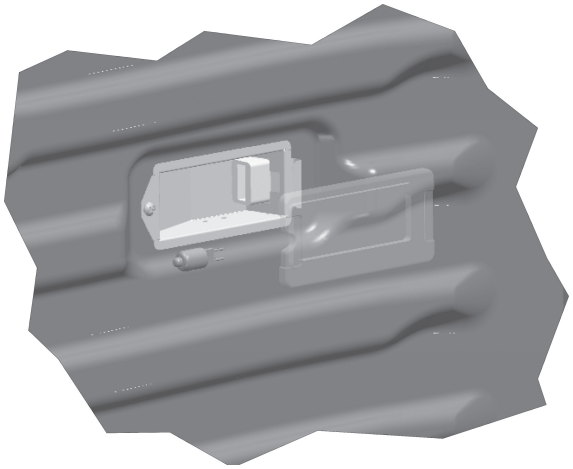
**⚠ WARNING**

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

**OVEN LIGHT**



# 22 - Solving Baking Problems

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

| Baking Problem | Cause |
|---|---|
| Food browns unevenly | - Oven not preheated<br>- Aluminum foil on oven rack or oven bottom<br>- Baking utensil too large for recipe<br>- Pans touching each other or oven walls |
| Food too brown on bottom | - Oven not preheated<br>- Using glass, dull or darkened metal pans<br>- Incorrect rack position<br>- Pans touching each other or oven walls |
| Food is dry or has shrunk excessively | - Oven temperature too low<br>- Oven not preheated<br>- Oven door opened frequently<br>- Tightly sealed with aluminum foil<br>- Pan size too small |
| Food is baking or roasting too slowly | - Oven temperature too low<br>- Oven not preheated<br>- Oven door opened frequently<br>- Tightly sealed with aluminum foil<br>- Pan size too small |
| Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust | - Baking time not long enough<br>- Using shiny steel pans<br>- Incorrect rack position<br>- Oven temperature is too low |
| Cakes pale, flat and may not be done inside | - Oven temperature too low<br>- Incorrect baking time<br>- Cake tested too soon<br>- Oven door opened too often<br>- Pan size may be too large |
| Cakes high in middle with crack on top | - Baking temperature too high<br>- Baking time too long<br>- Pans touching each other or oven walls<br>- Incorrect rack position<br>- Pan size too small |
| Pie crust edges too brown | - Oven temperature too high<br>- Edges of crust too thin |

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

| Oven Problem | Problem Solving Steps |
|---|---|
| Error F1030* or F2030* appears in the display window. | A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service. |
| Other F__ Error appears in the display window. | Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service. |
| The oven display stays OFF | Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on.<br>If condition persists, call an authorized service. |
| Cooling fan continues to run after oven is turned off | The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. |
| Oven door is locked and will not release, even after cooling | Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on.<br>The oven should reset itself and will be operable. |
| Oven is not heating | Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected. |
| Oven is not cooking evenly | Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode. |
| Oven light is not working properly | Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 35. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely. |
| Oven light stays on | Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken. |
| Oven will not Self-Clean properly | Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 32. |
| Clock and timer are not working properly | Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 37. |
| Excessive moisture | When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection). |
| Porcelain chips | When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain. |

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

## Service Data Record

**For authorized service or parts information see paragraph “WARRANTY for Home Appliances”.**

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

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

FULGOR MILANO

09FL10530 06/24