

FULGOR

MILANO



SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING



PROFESSIONAL OVEN
MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL

Dear Customer,

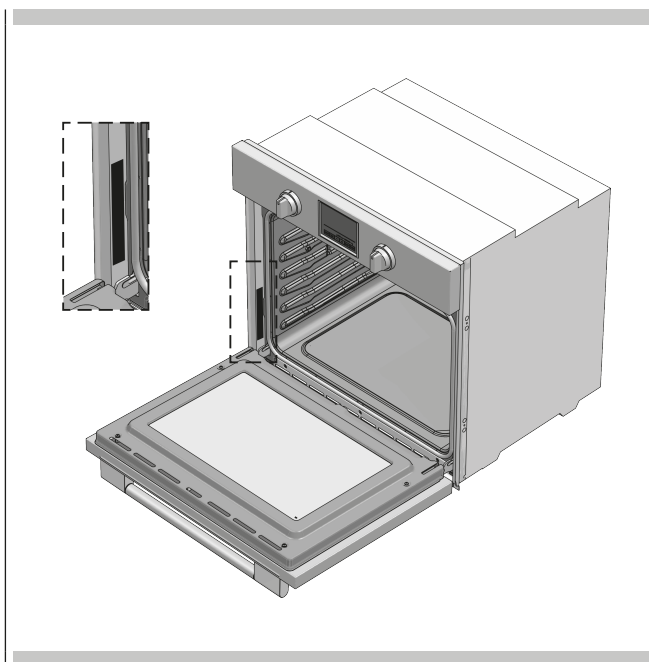
Thank you for purchasing one of our Sofia ranges. This range was conceived, designed and handcrafted in Italy.

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

Gianni Alessandri

| INDICE | PAG. |
|--|-----------|
| 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 - I pannelli di controllo | 10 |
| Tasti di comando | 10 |
| Display | 10 |
| Manopole | 10 |
| 7 - Modalità di cottura | 11 |
| 8 - Informazioni generali forno | 12 |
| 9 - Suggerimenti generali forno | 13 |
| 10 - Impostazione orologio e timer | 14 |
| Come impostare l'ora del giorno | 14 |
| Per impostare il timer. | 14 |
| 11 - Selezione della modalità di cottura | 15 |
| Impostazione della modalità di cottura e della temperatura | 15 |
| Come MENU usare il tasto per selezionare le funzioni a bassa temperatura | 15 |
| Impostazione della modalità di cottura ECO | 15 |
| Utilizzo delle luci del forno | 15 |
| 12 - Funzionamento del forno in modalità a tempo | 16 |
| Come impostare una modalità a tempo | 16 |
| Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo | 16 |
| Durante una modalità a tempo | 16 |
| Come controllare il tempo | 16 |
| 13 - Impostazione delle opzioni della sonda carne | 17 |
| 14 - Suggerimenti e tecniche di cottura statica | 18 |
| Linee guida generali | 18 |

| INDICE | PAG. |
|---|-----------|
| 15 - Suggerimenti e tecniche di cottura a convezione | 19 |
| Tabella cottura a convezione | 20 |
| 16 - Suggerimenti e tecniche di cottura ventilata | 21 |
| 17 - Suggerimenti e tecniche di cottura con grill a convezione | 23 |
| 18 - Suggerimenti e tecniche di essiccazione | 24 |
| 19 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill | 25 |
| 20 - Funzioni speciali | 26 |
| 21 - Istruzioni modalità Sabbath | 27 |
| 22 - Cura e Pulizia del Forno | 28 |
| Autopulizia del forno | 28 |
| Preparazione del forno per l'autopulizia. | 28 |
| 23 - Impostazione modalità autopulizia | 29 |
| Come impostare la modalità autopulizia | 29 |
| Come modificare il tempo di pulizia | 29 |
| Come ritardare l'avvio della pulizia | 29 |
| 24 - Risoluzione problemi funzionali | 30 |
| 25 - Sistema di Blocco della Porta e Rimozione della Porta | 31 |
| Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico | 31 |
| Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno | 31 |
| 26 - Sostituzione della luce del forno | 32 |
| Come sostituire una lampadina | 32 |
| 27 - Risoluzione problemi di cottura | 33 |

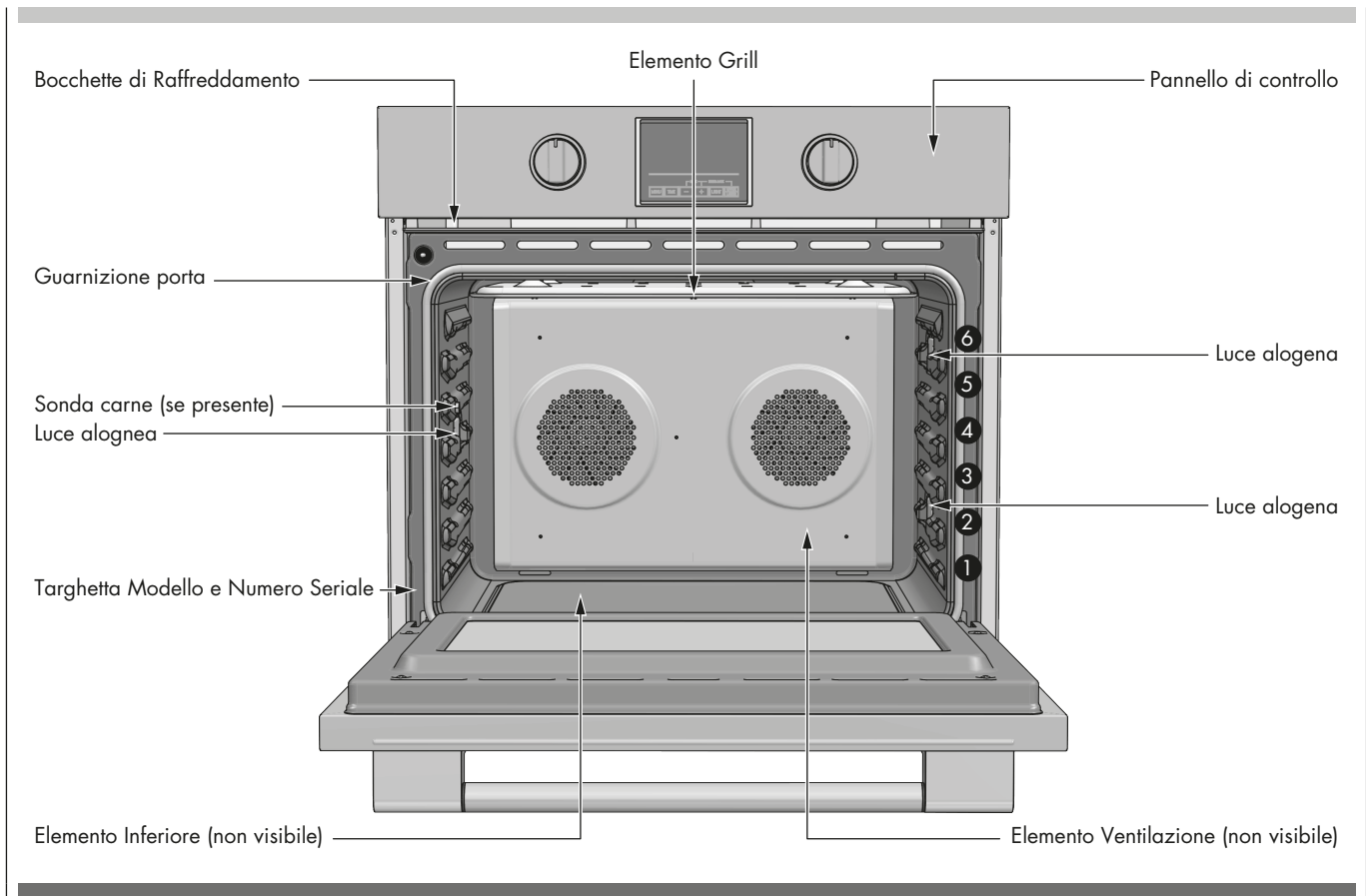


IMPORTANTE

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 detersivi 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.



Il Vostro Forno

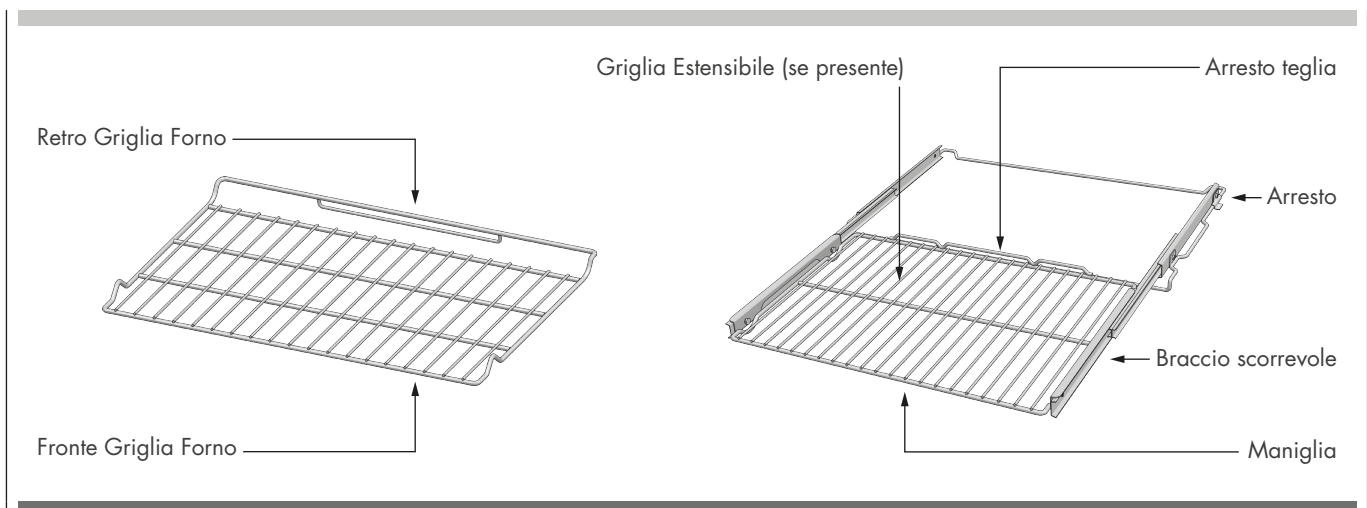
Sopra trovate un'illustrazione di un forno che mostra le componenti del forno.

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 della 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 è 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 bigné 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 controllate 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.

Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta in modo da consentire una sufficiente aerazione e prevenire surriscaldamento.



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

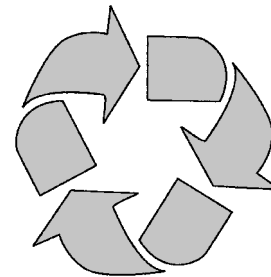
| Potenza assorbita: | | |
|-----------------------------------|------------------------|--------|
| resistenza superiore forno: | 3500+1000W | 230V |
| | 3500+1000W | 240V |
| resistenza inferiore forno: | 3000W | 230V |
| | 3000W | 240V |
| elemento circolare (aria calda): | 2x1300W | 240V |
| | 1x2500W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

Rispetto per l'ambiente

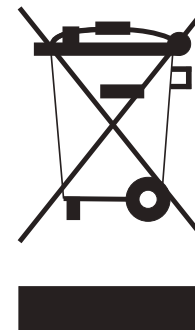
La documentazione del presente elettrodomestico utilizza carta sbiancata senza cloro oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla tutela dell'ambiente. Gli imballaggi sono concepiti per evitare di danneggiare l'ambiente; sono prodotti ecologici che possono essere recuperati o riciclati.

Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

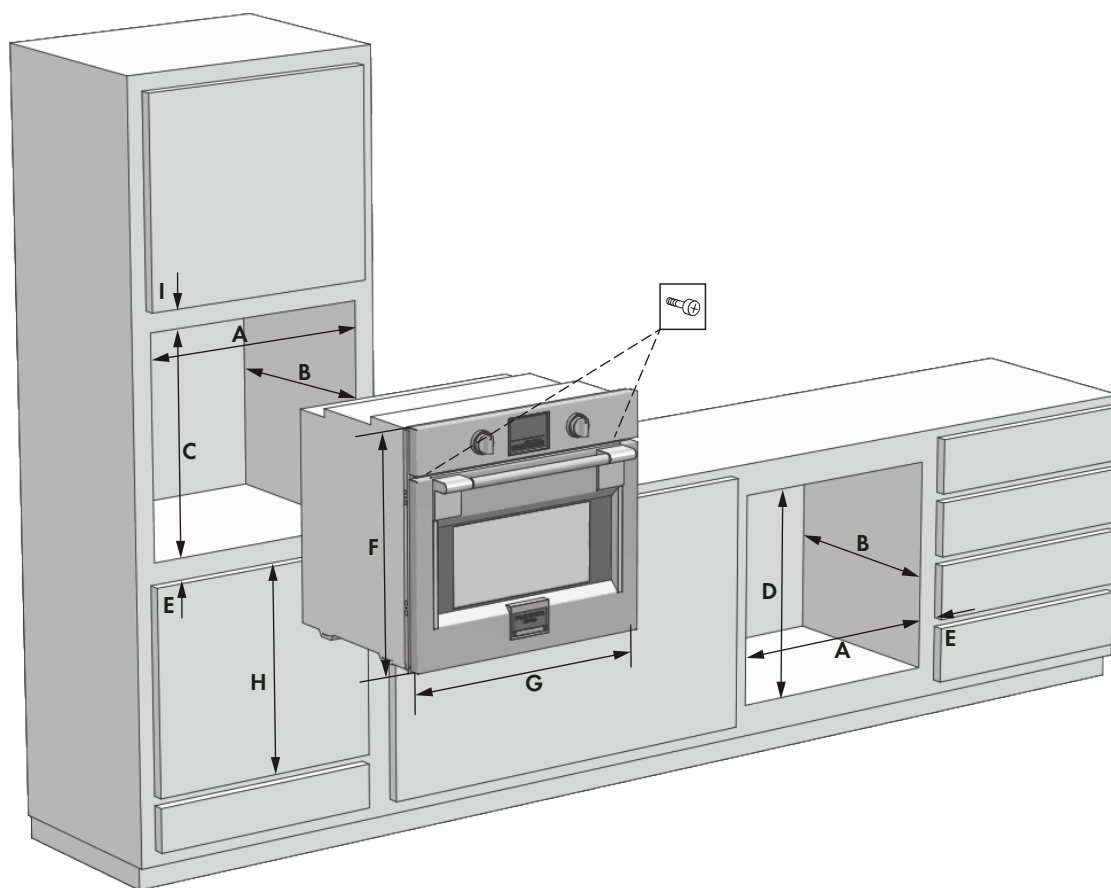
IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente 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 sovraccarichi 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 mantenuto 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 disgiuntore 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

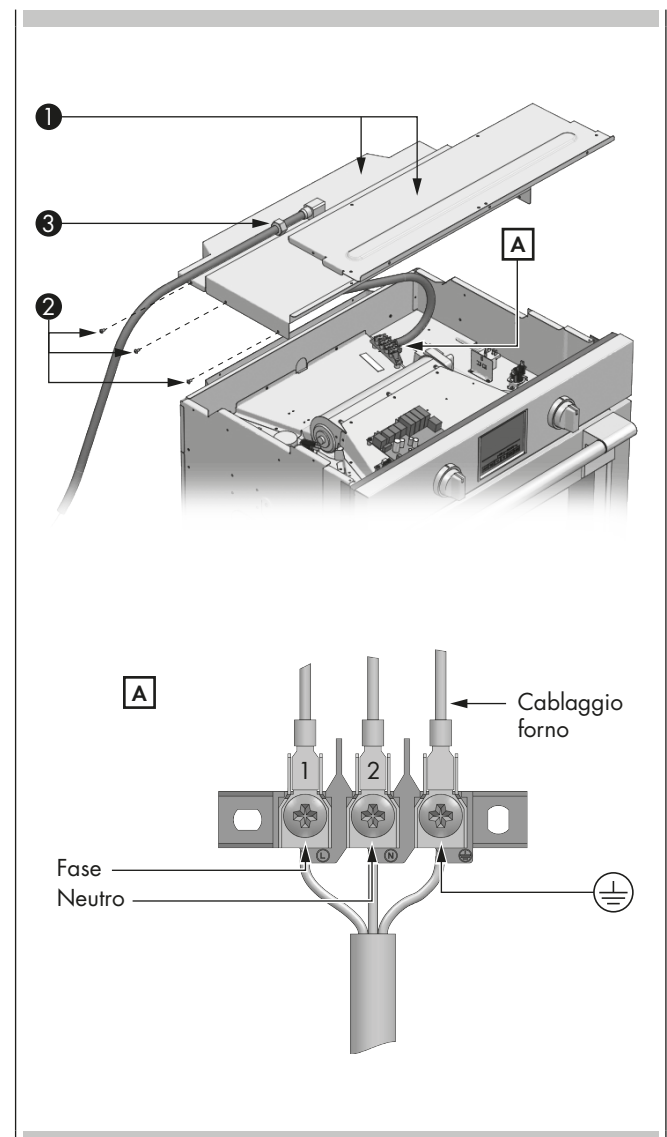
Prima di effettuare i collegamenti, assicurarsi che la corrente sia staccata e leggere e osservare quanto segue:

- 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

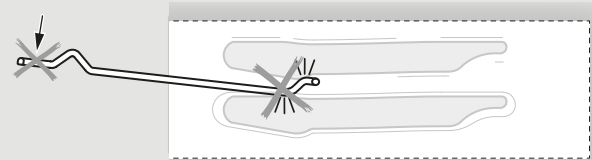
- Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione a Pagina 3.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare 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.

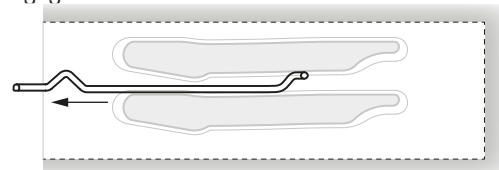
ATTENZIONE

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

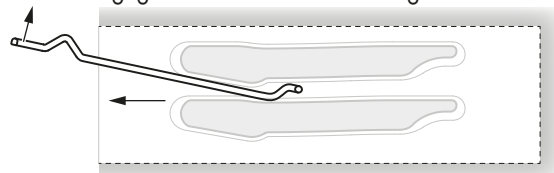


Per rimuovere la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti.

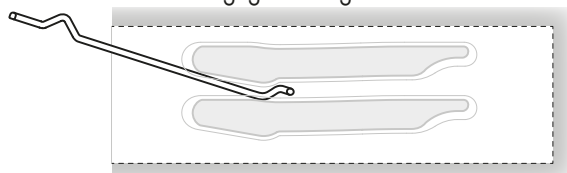


2. Sollevare la griglia verso l'alto in avanti e toglierla.

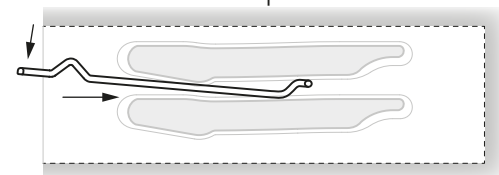


Per riposizionare una griglia forno.

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.

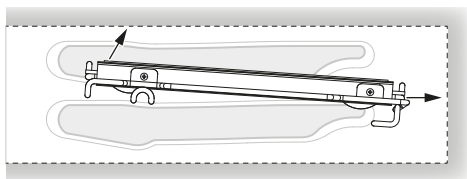
NOTA: Togliere sempre la griglia allungabile prima dell'auto-pulizia del forno.

ATTENZIONE

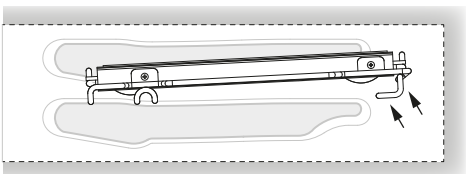
Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

Per rimuovere la griglia estensibile dal forno:

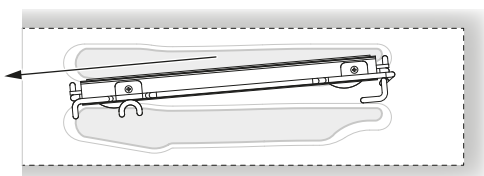
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto.



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

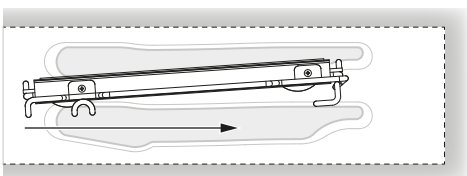


3. Tirare la griglia in basso e fuori.

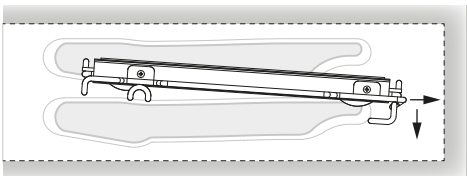


Per riposizionare una griglia forno.

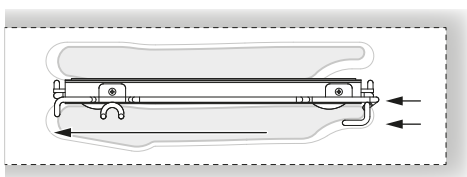
1. Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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.



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

PANNELLO DI CONTROLLO



Tasti di comando

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

Display

Display multifunzione ora:

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

Display impostazione temperatura:

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

Display modalità di cottura:

Indica quale funzione è stata selezionata.

Manopole

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

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

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

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

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

Simboli o numeri lampeggianti

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

Segnali acustici

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

Blocco porta

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

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

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

Blocco della pulsantiera

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

Guasto di alimentazione

Dopo che l'alimentazione al forno è tornata, l'orologio torna alle ore 12:00^{AM}.

Impostazioni predefinite

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

È possibile modificarla, se necessario.

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

Codici numerici dei guasti

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

Ventola

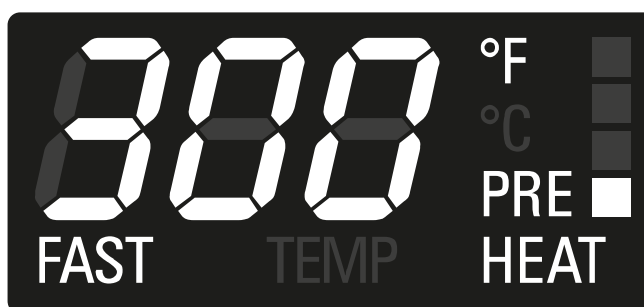
La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta. La ventola è sempre in funzione durante l'intervallo di preriscaldamento.

Preriscaldamento e preriscaldamento rapido

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

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

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



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

Eco

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico.

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

Come preriscaldare il forno

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

Suggerimenti d'uso

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

Utensili

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

Condensa e temperatura del forno

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

Cottura al forno ad alta quota

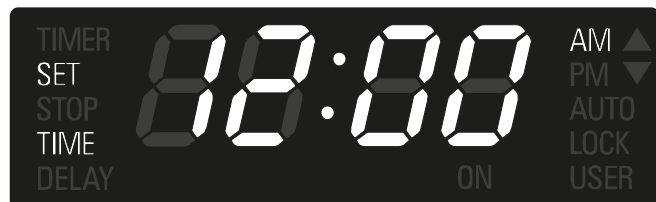
- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

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

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

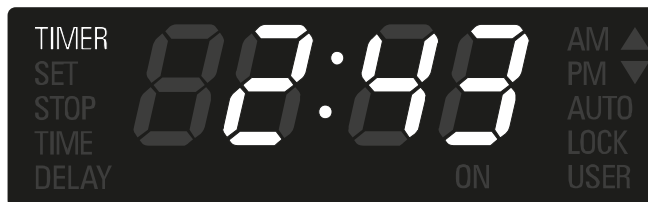
Come impostare l'ora del giorno

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



Per impostare il timer.

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



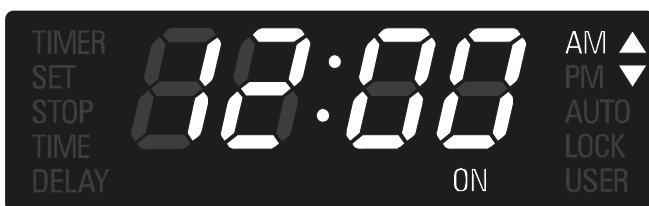
NOTA: Non si può impostare l'ora del giorno se è già impostata una qualunque funzione a tempo: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

Impostazione della modalità di cottura e della temperatura

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

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

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



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

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

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

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

Impostazione della modalità di cottura ECO

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

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

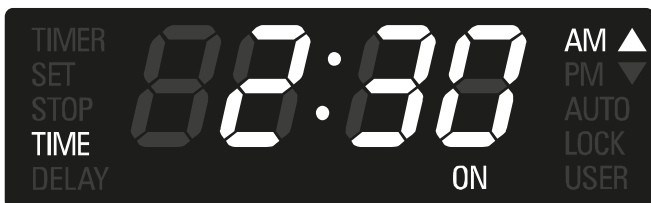
Utilizzo delle luci del forno

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

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

Come impostare una modalità a tempo

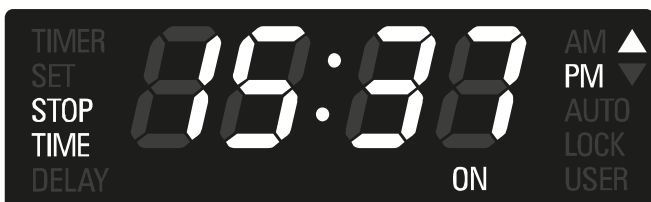
1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura con le rispettive manopole. Sul display compare la scritta "ON".
2. Toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "TIME".
3. Toccare **+** o **-**, i numeri delle ore iniziano a lampeggiare. Continuare impostando il tempo di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



Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo

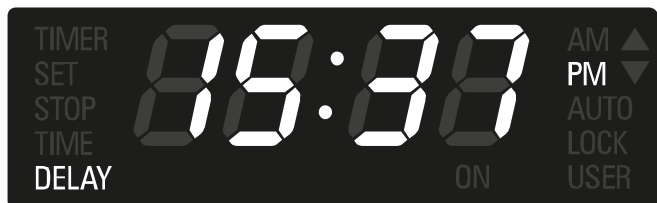
Ripetere i passaggi da 1 a 6.

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



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

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



Durante una modalità a tempo

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

Come controllare il tempo

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



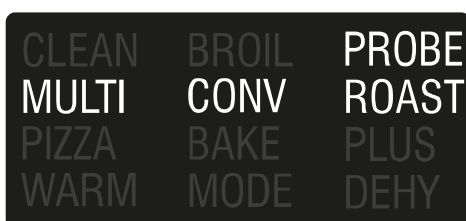
Questo forno è dotato della funzione sonda carne per rilevare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Con la sonda carne si possono selezionare le seguenti modalità:

COTTURA A CONVEZIONE
ROSOLATURA A CONVEZIONE
COTTURA STATICA

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

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



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

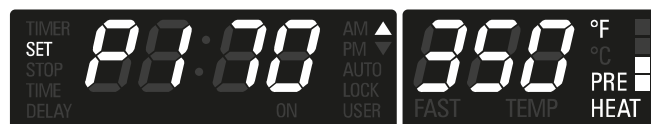
Con i tasti **+** / **-** è possibile modificare l'impostazione della sonda.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Linee guida generali

- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti su un'unica griglia con uno spazio di almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") tra i contenitori e le pareti del forno.
- Usare una sola griglia quando si seleziona la modalità cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Se si utilizza vetro termoresistente, ridurre la temperatura di 15°C (25°F) rispetto alla temperatura consigliata.
- Usare teglie da forno con o senza bordi o fogli in silicone.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. I recipienti di cottura isolati rallentano leggermente i tempi di cottura per la maggior parte degli alimenti.
- Non usare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per rivestire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e intrappola il calore. In questo modo si alterano le condizioni di cottura e si corre il rischio di danneggiare il rivestimento del forno.
- Evitare di usare la porta aperta come piano di appoggio per i recipienti di cottura.
- A pagina 33 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

TABELLA DI COTTURA - CAVITÀ CONVEZIONE

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

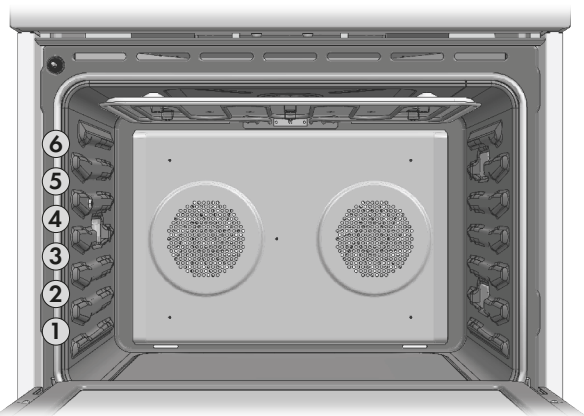
Ridurre le temperature di cottura suggerite dalla ricetta di 15°C (25°F).

- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti scoperti e in recipienti dai bordi bassi per sfruttare al massimo l'aria che circola all'interno del forno. Usare recipienti in alluminio lucido per un migliore risultato, se non diversamente specificato.
- Si possono usare vetro termoresistente o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15°C (25°F) se si usano teglie in vetro termoresistente per una riduzione totale di 30°C (50°F).
- Si possono usare recipienti in metallo scuro. Si noti che gli alimenti possono rosolarsi più rapidamente se si usano recipienti di cottura in metallo scuro.
- Il numero di griglie usate dipende dall'altezza della pietanza da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura a convezione. Non cercare di adattare ricette quali creme pasticciare, quiche, crostate o cheesecake che non gioverebbero dei vantaggi offerti dal processo di cottura a convezione. Usare la normale modalità di cottura statica per queste preparazioni.
- La cottura di pasti completi su più griglie si può fare usando le griglie nelle posizioni 1, 2, 3, 4 e 5. Si possono usare tutte cinque le griglie per cuocere biscotti, dolcetti e stuzzichini.
 - Cottura a 2 griglie: Usare le posizioni 1 e 3.
 - Cottura a 3 griglie: Usare le posizioni 2, 3 e 4 o 1, 3 e 5.
 - Per cuocere quattro strati di torta contemporaneamente, posizionare le teglie in modo che non siano una sopra l'altra. Per un risultato ottimale, posizionare le torte sulla parte frontale della griglia superiore e sulla parte posteriore della griglia inferiore (vedi disegno a destra). Lasciare uno spazio libero di 2,5 - 3 cm (1" - 1 1/2") attorno alle teglie.
- È facile adattare le proprie ricette. Scegliere una ricetta che trarrebbe vantaggio dalla cottura a convezione.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura, se necessario. Potrebbe servire una prova e qualche errore prima di ottenere risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura a convezione.
- A pagina 33 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

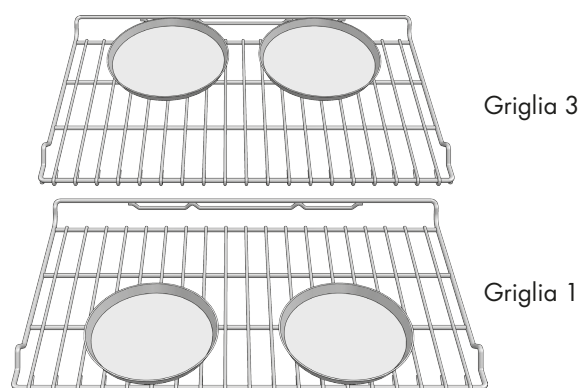
Alimenti adatti per la cottura a convezione:

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

POSIZIONE DELLA GRIGLIA



POSIZIONAMENTO DI PIÙ TEGLIE



Suggerimenti per ricette rapide e facili

Conversione da COTTURA STATICA normale a COTTURA A CONVEZIONE:

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

Tabella cottura a convezione

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

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

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

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

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

Suggerimenti per ricette rapide e facili

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

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

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

Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE

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

Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabella essiccazione

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

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

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

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

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

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

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

Per selezionare le funzioni speciali, procedere come segue:

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

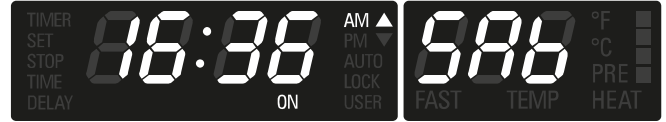


- Toccare il tasto **+** o **-** per scorrere tra tutte le opzioni disponibili descritte sopra, finché non si raggiunge la funzione desiderata.
- Toccare il tasto **MENU** per modificare l'opzione scelta.
- Cambiare il valore con i tasti **+** o **-**.



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

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



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

Autopulizia del forno

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

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

di sicurezza, il blocco porta automatico si disattiva ed è possibile aprire la porta.

Preparazione del forno per l'autopulizia.

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie forno che non sono di porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perdono irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriscono.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Usare una spugna insaponata, un raschietto di plastica o una paglietta di lana di acciaio imbevuta di detergente. Pulire a mano i bordi della porta, il telaio anteriore del forno e fino a 2-3 cm (1-½ ") dentro il telaio con del detergente e acqua calda. Non sfregare la guarnizione del forno. Pulire l'interno del vetro della porta del forno a mano. Poi sciacquare con cura tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano montati. Vedi pagina 32.

PULIZIA DEL FORNO

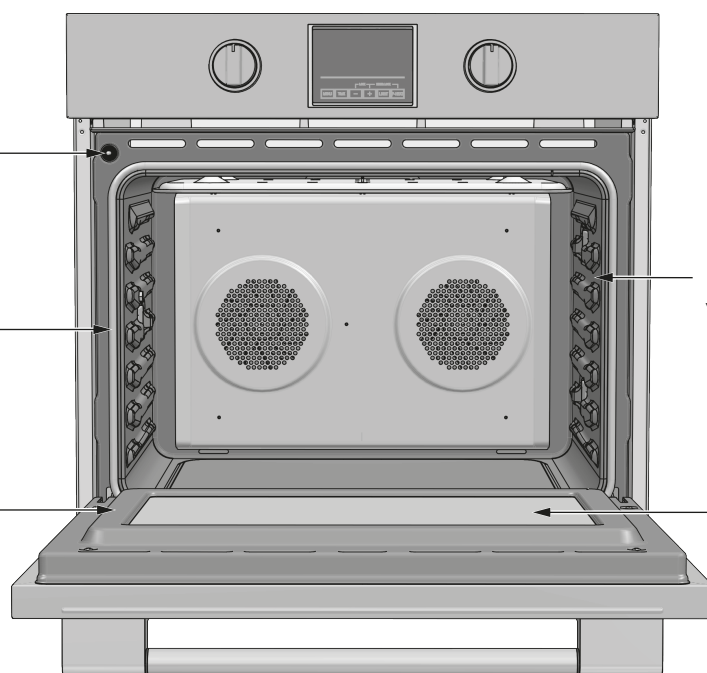
Pulire a mano l'area del telaio attorno alla guarnizione

NON pulire a mano la guarnizione

Pulire a mano l'area della porta attorno alla guarnizione

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

Pulire a mano il vetro della porta



Come impostare la modalità autopulizia

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

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

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

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

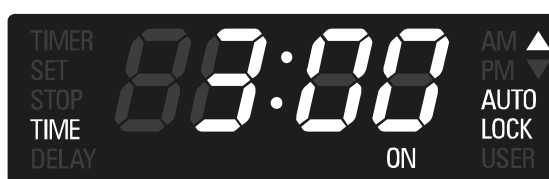
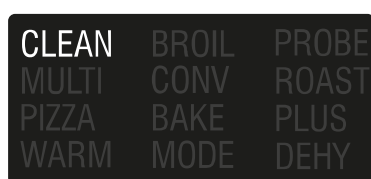
Come modificare il tempo di pulizia

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

Come ritardare l'avvio della pulizia

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

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



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

| Problema forno | Procedura di risoluzione del problema |
|---|---|
| Il codice errore F03 o F04 compare sul display. | Si è verificato un problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza. |
| Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display. | Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza. |
| Il display del forno rimane SPENTO. | Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato. |
| La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento | La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza. |
| La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata | Spegnere il forno dal quadro elettrico e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile. |
| Il forno non si riscalda | Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata. |
| Il forno non si riscalda in maniera uniforme | Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 15). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura a convezione. |
| La temperatura del forno è troppo elevata o troppo bassa | Il termostato del forno va regolato. Vedi Calibrazione della temperatura del forno, pagina 15. |
| La luce del forno non funziona correttamente. | Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 32. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina. |
| La luce del forno rimane accesa | Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato. |
| Impossibile rimuovere il copri lampada della luce | Potrebbe esserci un accumulo di residui attorno al copri lampada. Strofinare il copri lampada con un canovaccio asciutto prima di tentare di rimuovere il copri lampada. |
| Il forno non esegue correttamente l'autopulizia | Attendere che il forno si raffreddi prima di avviare l'autopulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o abbondanti prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 28. |
| L'orologio e il timer non funzionano correttamente | Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 28. |
| Eccessiva umidità | Con la modalità cottura statica, preriscaldare prima il forno. Le modalità cottura a convezione e cottura ventilata eliminano l'umidità dal forno (è uno dei vantaggi della convezione). |
| Porcellana scheggiata | Per rimuovere e riposizionare le griglie del forno, inclinarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare di scheggiare la porcellana. |

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi paragrafo "GARANZIA".

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 2. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante. Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Modello numero _____

Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna _____

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per ragioni di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia (sia standard, sia ecologica). 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 togliere la porta del forno.

La porta del forno è di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli.

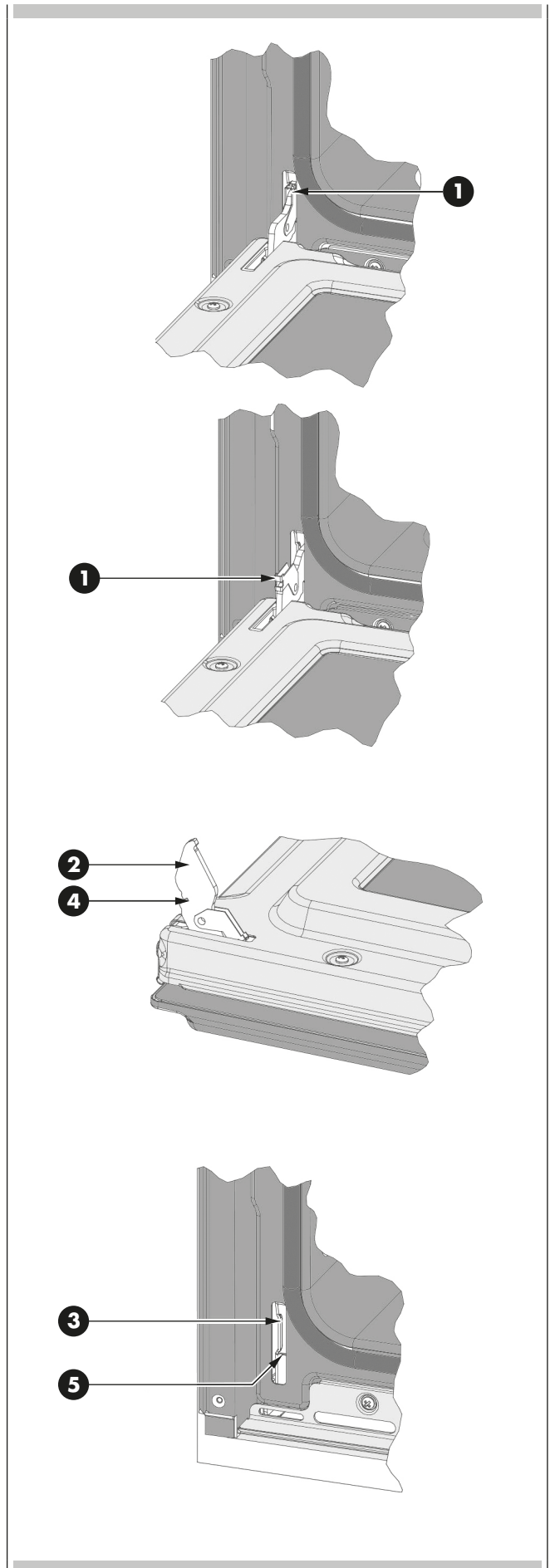
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

Come smontare la porta

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

Come rimontare la porta

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

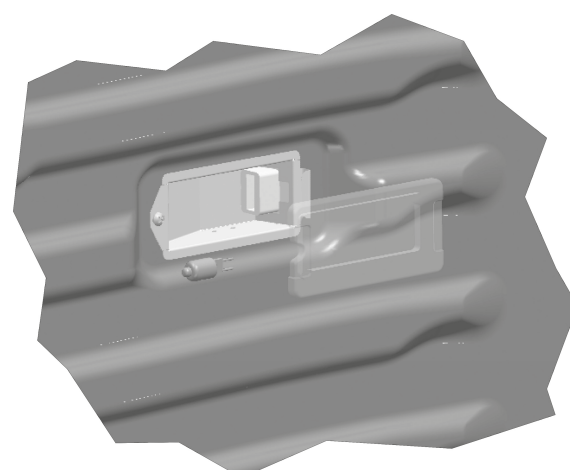
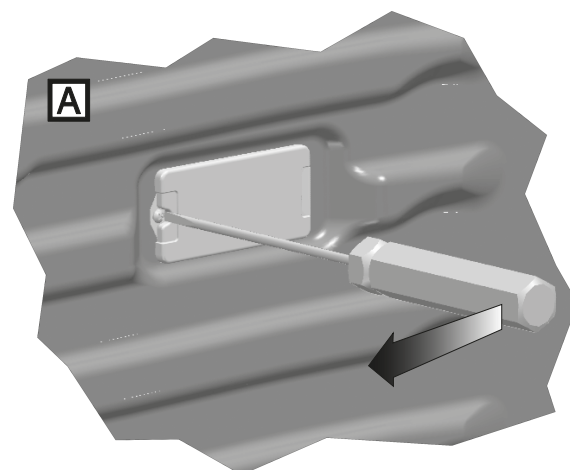
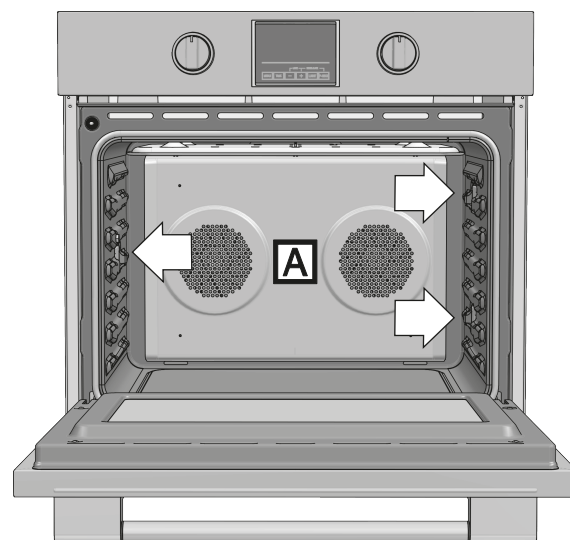


- Ogni forno è dotato di tre lampadine alogene poste sulle pareti laterali.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Le luci del forno non si accendono durante l'autopulizia.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada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

Come sostituire una lampadina

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

LUCI DEL FORNO



AVVERTENZA

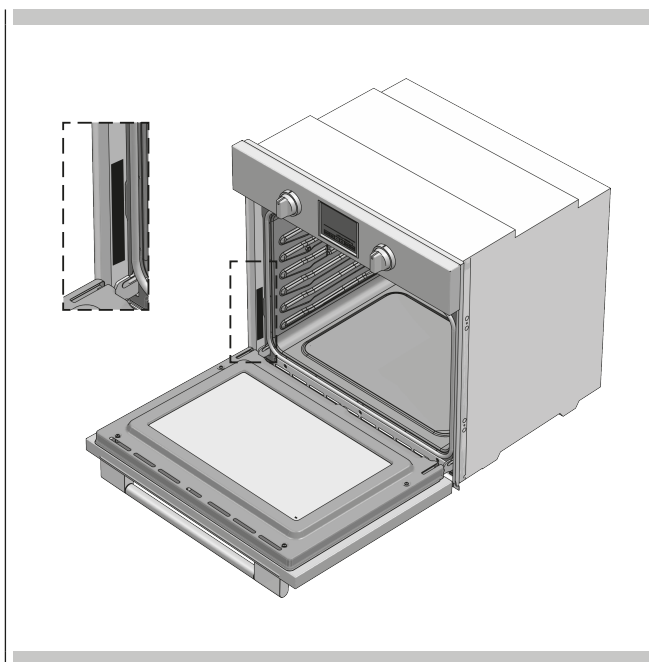
- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.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

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

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

| TABLE OF CONTENTS | PAGE |
|---|-----------|
| 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 Keys | 10 |
| Display | 10 |
| Knobs | 10 |
| 7 - Oven Modes | 11 |
| 8 - General Oven Information | 12 |
| 9 - General Oven Tips | 13 |
| 10 - Setting the Clock and Timer | 14 |
| To Set the Time of Day | 14 |
| To Set the Timer | 14 |
| 11 - Selecting the Oven Mode | 15 |
| Setting Cooking Mode and Temperature | 15 |
| Using key to select low temperature functions | 15 |
| Setting the ECO cooking mode | 15 |
| Using Oven Lights | 15 |
| 12 - Timed Oven Mode Operation | 16 |
| To Set a Timed Mode | 16 |
| To Delay the Start of a Timed Mode | 16 |
| When a Timed Mode is running | 16 |
| How to check a time value | 16 |
| 13 - Setting the Meat Probe Options | 17 |
| 14 - Bake Tips and Techniques | 18 |
| General Guidelines | 18 |

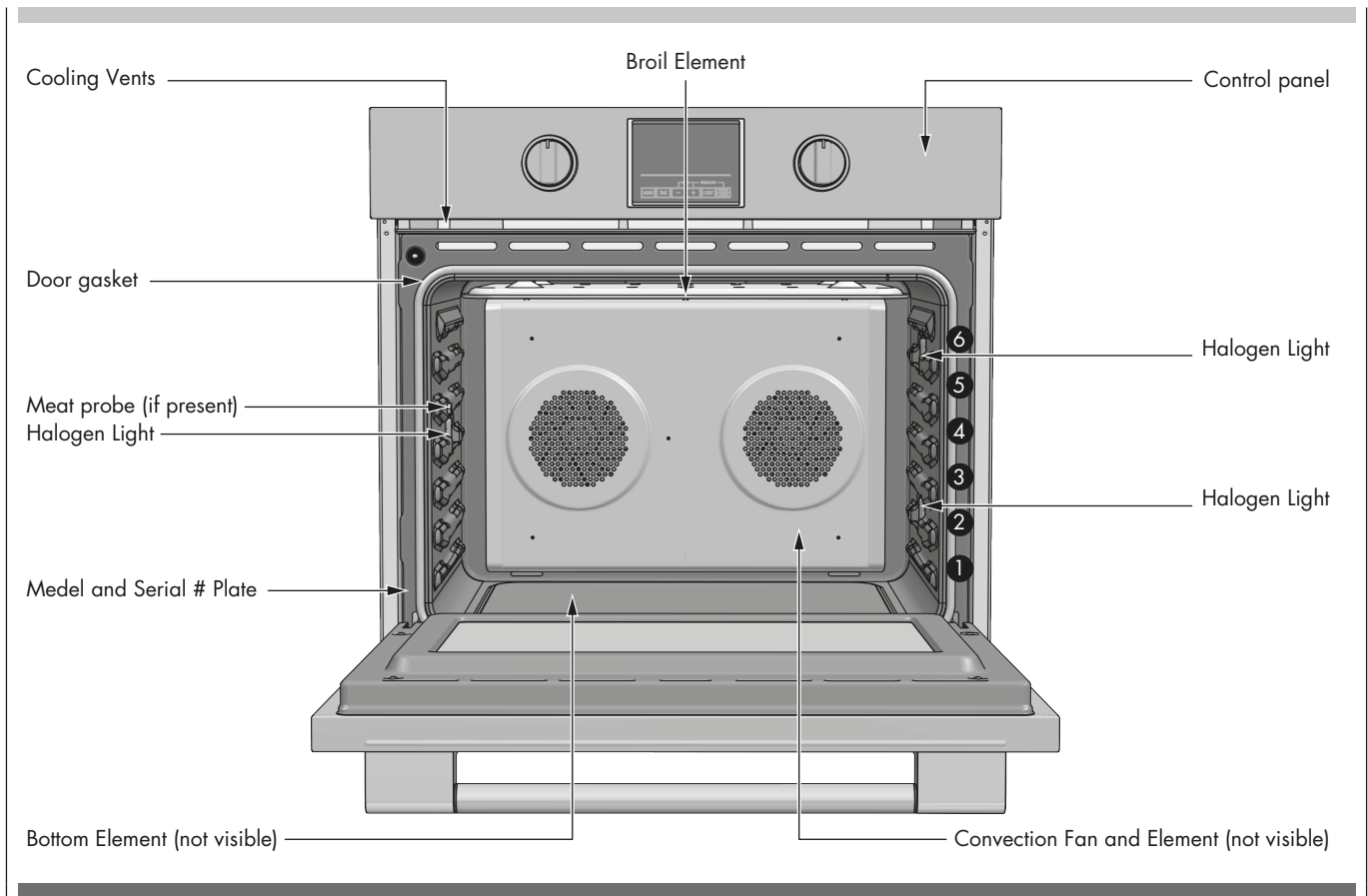
| TABLE OF CONTENTS | PAGE |
|---|-----------|
| 15 - Convection Bake Tips and Techniques | 19 |
| Convection Bake Chart | 20 |
| 16 - Convection Roast Tips and Techniques | 21 |
| 17 - Convection Broil Tips and Techniques | 23 |
| 18 - Dehydrate Tips and Techniques | 24 |
| 19 - Broil Tips and Techniques | 25 |
| 20 - Special Features | 26 |
| 21 - Sabbath Mode Instruction | 27 |
| 22 - Oven Care and Cleaning | 28 |
| Self-Cleaning the Oven | 28 |
| Preparing the Oven for Self-Clean | 28 |
| 23 - Setting the Self-Clean Mode | 29 |
| To Set the Self-Clean Mode | 29 |
| To Change the Cleaning Time | 29 |
| To Delay the Start of Cleaning | 29 |
| 24 - Solving Operational Problems | 30 |
| 25 - Door Locking System and Oven Door Removal | 31 |
| Automatic door locking during pyrolytic cycle | 31 |
| Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal | 31 |
| 26 - Replacing an Oven Light | 32 |
| To Replace a Light Bulb | 32 |
| 27 - Solving Baking Problems | 33 |



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.

- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans, 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 installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.
- **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 no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.



About Your Oven

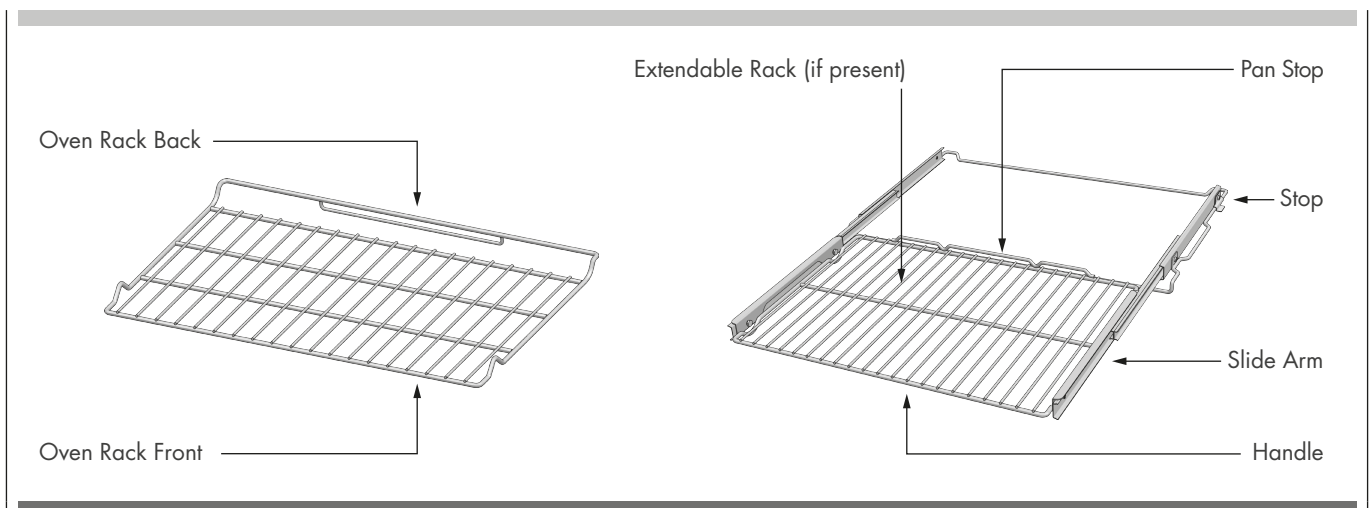
Above you will find an illustration of an oven showing the components of the oven.

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 circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity. The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavorful and crisp. By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter. When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25°F (15°C). Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

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.

The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.

⚠ 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

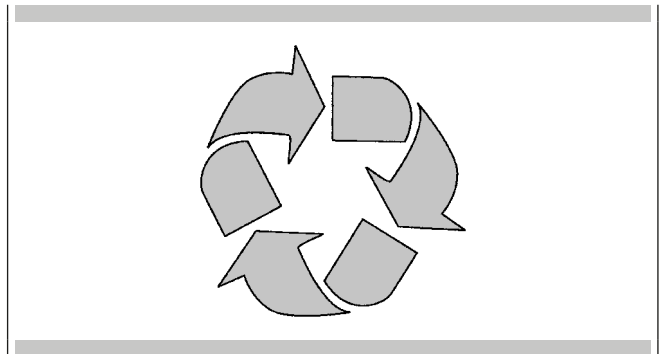
| Absorbed power: | | |
|--------------------------|----------------------|---------|
| oven top element: | 3500+1000W | 230V |
| | 3500+1000W | 240V |
| oven bottom element: | 3000W | 230V |
| | 3000W | 240V |
| round element (hot air): | 2x1300W | 240V |
| | 1x2500W | or 240V |
| | (depending on model)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

Respect for the environment

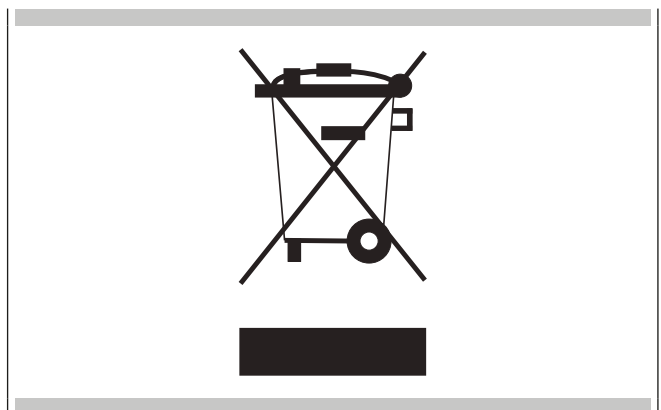
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

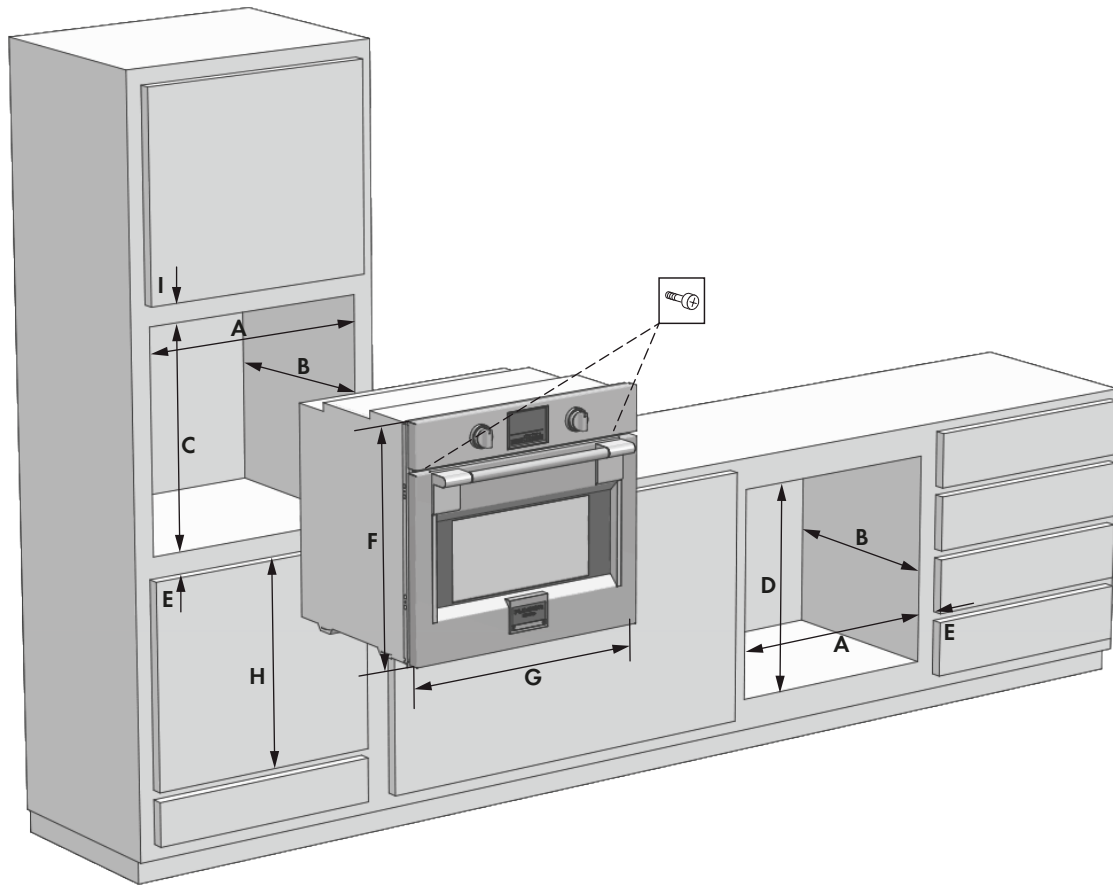
THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with 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 | 69,5 | 69,5 | 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 at 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

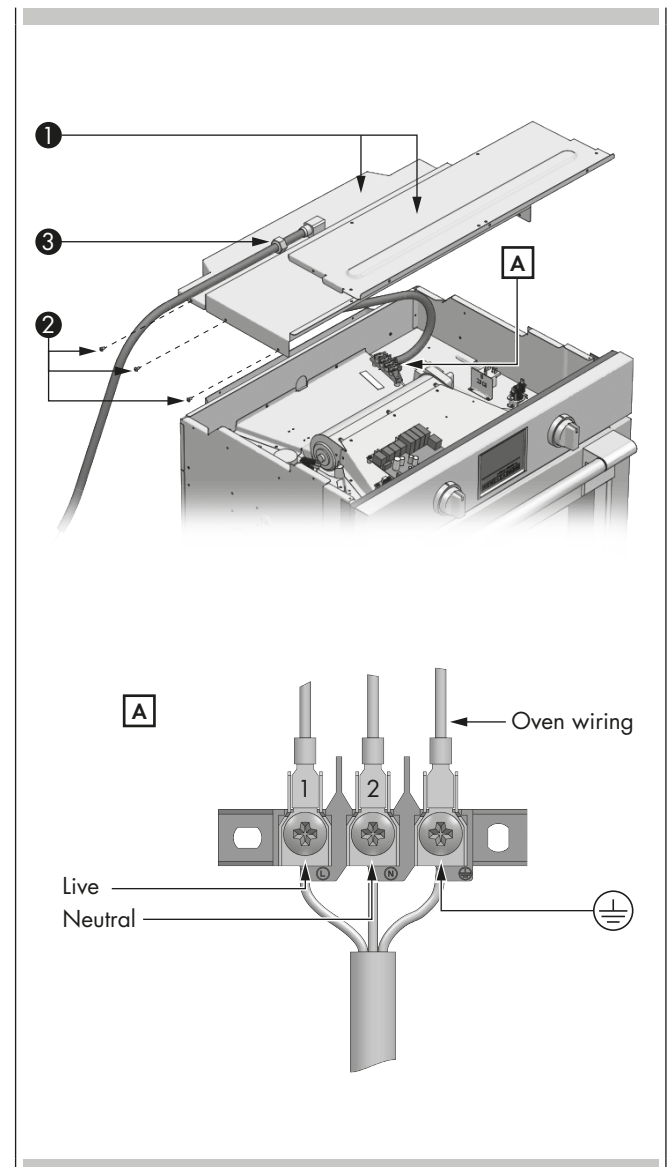
Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

- 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 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

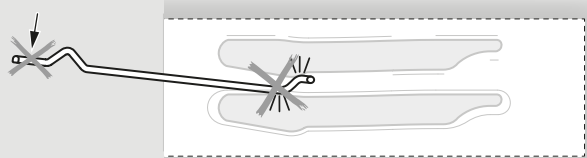
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 3.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each 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.

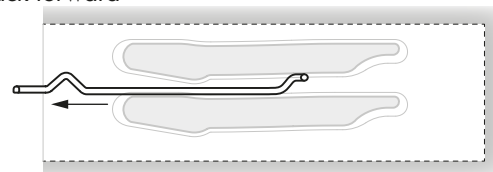
CAUTION

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

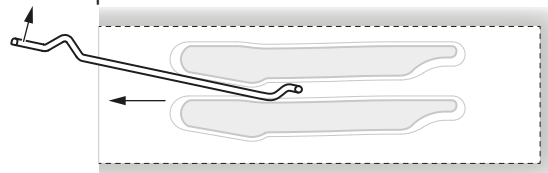


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

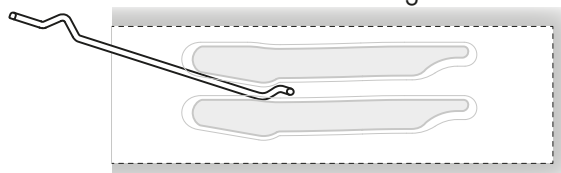


2. Lift rack up at front and then remove it

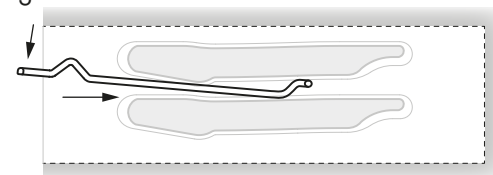


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Extendable Racks

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

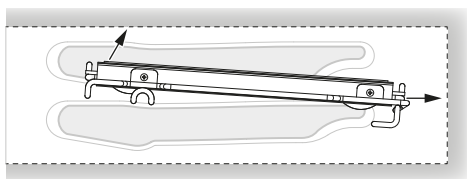
NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

CAUTION

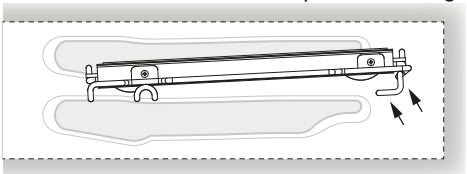
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

To remove extendable rack from the oven:

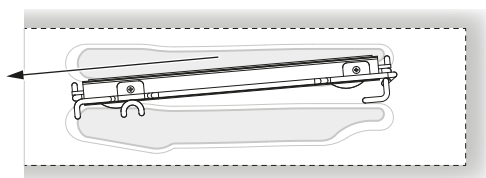
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



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

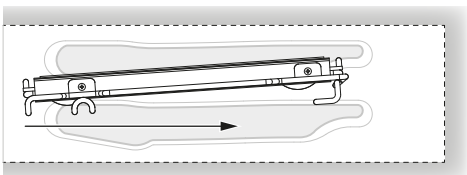


3. Pull rack down and out

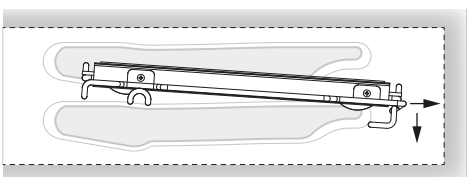


To replace an extendable rack:

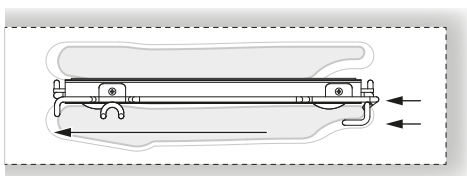
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



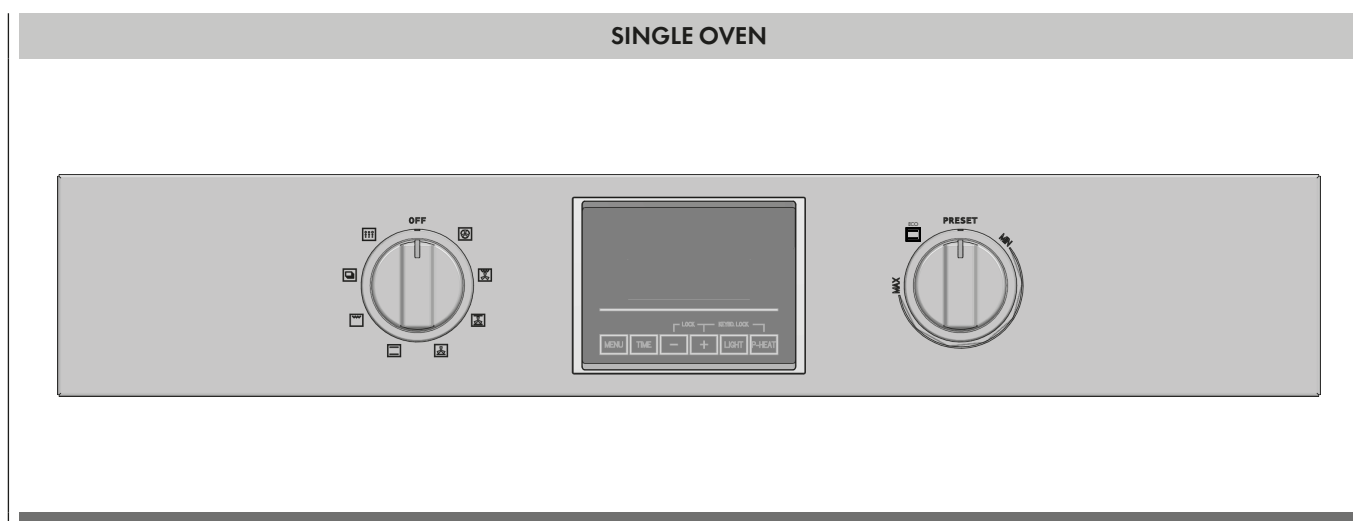
2. Push all the way in until the back of the rack drops into place



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



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



Command Keys

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

Display

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

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

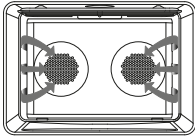
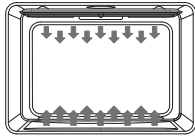
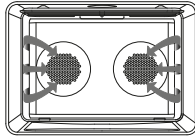
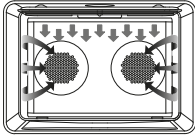
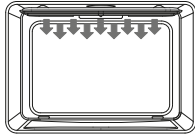
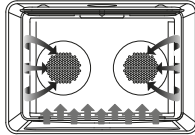
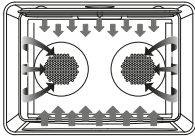
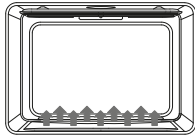
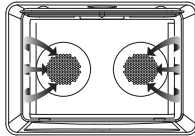
Cooking Mode Display:
Indicates which function has been selected.

Knobs

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

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

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

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

Before using your 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.

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. Beeps also signal the end of a function or 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. "AUTO LOCK" appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.

"USER LOCK" is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity. Hold both the **+** and **-** keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

Locking the keyboard

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

Power Failure

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00^{AM}.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the selector is in the preset position. These can be changed when a different one is needed. It's also possible to set a user option in order to save the last used temperature per every cooking mode.

Failure Number Codes

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

Convection Fan

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

Component Cooling Fan

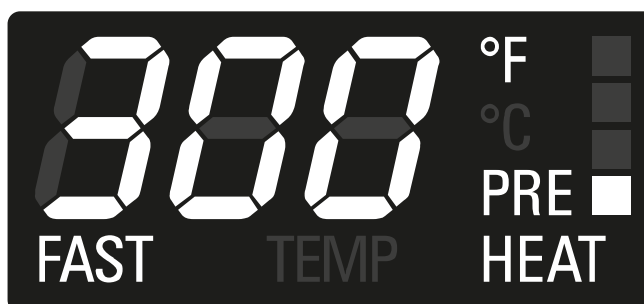
Activates during any cooking or self-cleaning mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is exhausted through the vent located above the oven door. It continues to run until components have cooled sufficiently. The cooling fan operates at double speed (or RPM's) in self-clean and whenever the internal components temperature becomes high.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the "PREHEAT" writing appears in the temperature display: the vertical bar indicates, in four steps, when the oven reaches the 25%, 50%, 75%, 100% of the set-point temperature. As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the "PREHEAT" writing disappears.

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

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



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

Eco

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

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

The time of day is displayed in hours and minutes.

Always set the clock immediately after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock displays the time 12:00^{AM}.

The clock time will appear during all oven operations except when there is the timer or any timed cooking operations running.

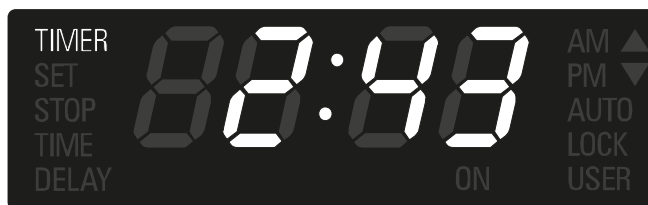
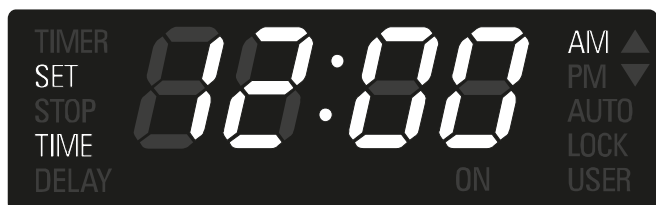
The oven is preset to a 12-hour clock and indicates ^{AM} and ^{PM}.

To Set the Time of Day

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

To Set the Timer

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



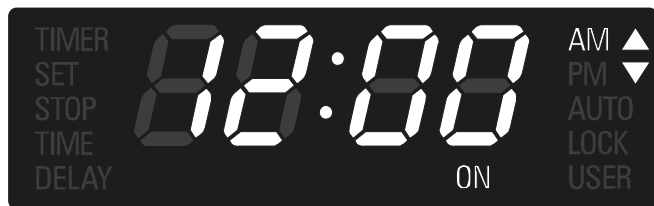
NOTE: The Time of Day can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

Setting Cooking Mode and Temperature

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

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





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



- The triangles in the upper right corner of the display are active when a cavity is running, even if it is not selected on the display.



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


- To move the cooking mode selector to Low Temp modes, one of the following functions must be displayed:

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

- Touch **MENU** key to toggle between these four modes.
- The last used is kept in memory for the next selection.

Setting the ECO cooking mode

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

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

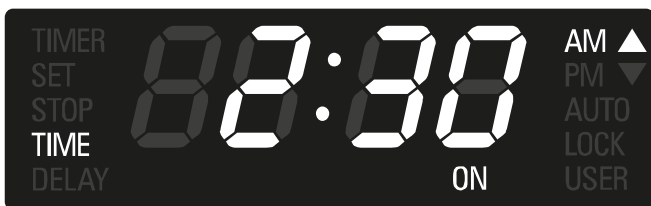
Using Oven Lights

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

- 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.

To Set a Timed Mode

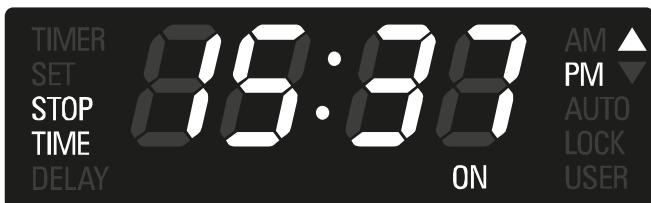
1. Select the cooking mode and the temperature by means of the knobs. The "ON" writing will appear in the display.
2. Touch **TIME** key until the "TIME" writings will appear in the display.
3. Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired cooking time. Keep in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



To Delay the Start of a Timed Mode

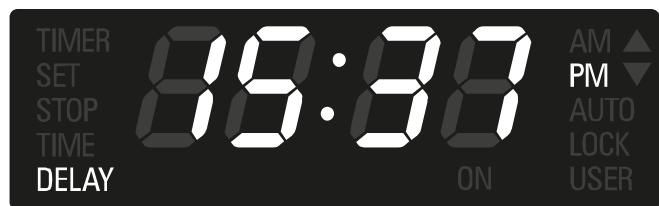
Follow steps 1 through 6.

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



Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired stop time.

- Touch **TIME** again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
- Touch **+** or **-** to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired stop time.
- Touch **TIME** once again or wait for a few seconds to confirm the stop time value.
- The clock automatically calculates the time of day at which the mode starts and stops. The "DELAY" writing is displayed until the starting time is reached.



When a Timed Mode is running

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

How to check a time value

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



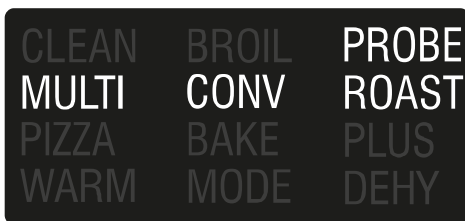
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

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

- CONVECTION BAKE**
- CONVECTION ROAST**
- BAKE**

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted.

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



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

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

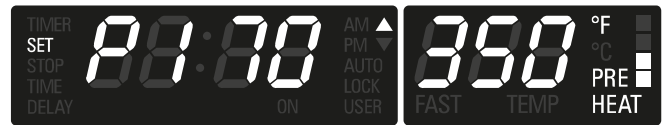
The standard probe temperature set-point is 170°F.

The allowed range is between 130°F and 210°F.

The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is 475°F.

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

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



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

Always turn the cooking mode in the OFF position before re-using the oven.

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

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

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

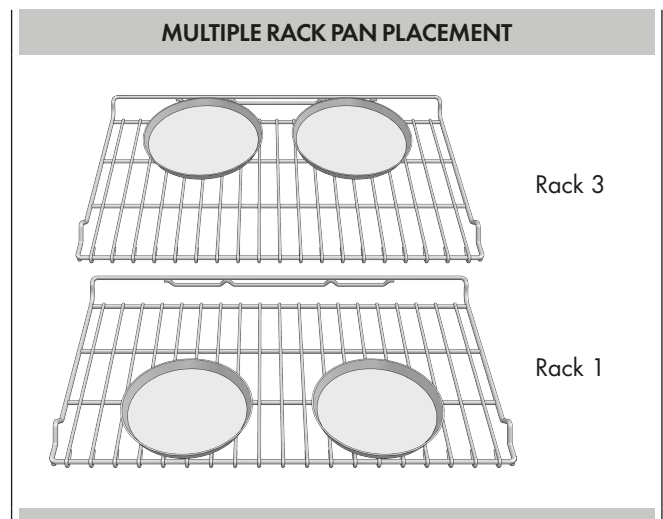
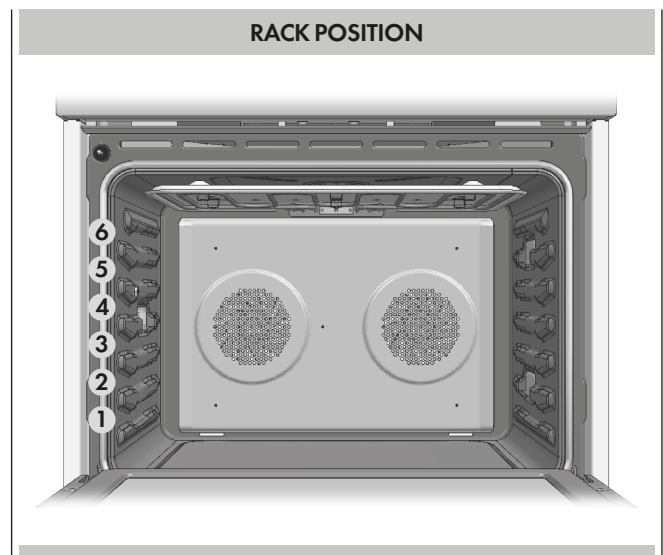
General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 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 33.

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

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

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
 - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 1/2" (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 33.



Foods recommended for Convection Bake mode:

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Bake Chart

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

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

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

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

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

Quick and easy recipe tips

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

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

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

Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY

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

Convection Roast Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| Dehydrate Chart | | | |
|--|---|---------------------------------|---|
| FOOD | PREPARATION | APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs) | TEST FOR DONENESS |
| FRUIT | | | |
| Apples | Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices | 11 - 15 | Slightly pliable |
| Bananas | Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices | 11 - 15 | Slightly pliable |
| Cherries | Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits | 10 - 15 | Pliable, leathery, chewy |
| Oranges Peels and slices | ¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges | Peels: 2 - 4 | Orange peel: dry and brittle |
| | | Slices: 12 - 16 | Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist |
| Pineapple rings | Towel dried | Canned: 9 - 13 Fresh: 8 - 12 | Soft and pliable |
| Strawberries | Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack | 12 - 17 | Dry, brittle |
| VEGETABLE | | | |
| Peppers | Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces | 16 - 20 | Leathery with no moisture inside |
| Mushrooms | Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices | 7 - 12 | Tough and leathery, dry |
| Tomatoes | Wash and towel dry. 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 |

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

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

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

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

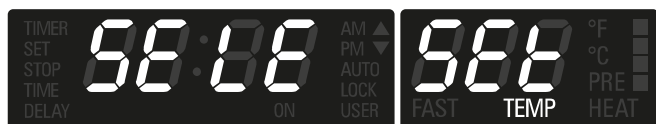
Note: Eggs (alone, not used in a recipe) – cook until yolk & white are firm

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

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

To select special features, follow the steps below:

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

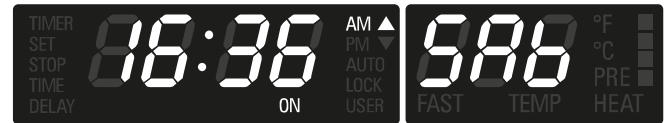
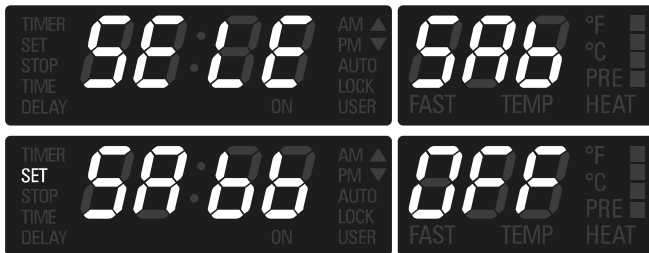


- Touch the **+** or the **-** key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch **MENU** key to edit the selected options.
- Change the value by means of **+** or **-** keys.



- Touch the **MENU** key to confirm the option and go back to the selection menu or hold the key for 3 second to quit the User Option Menu and go back to the clock original screen.

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



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

Self-Cleaning the Oven

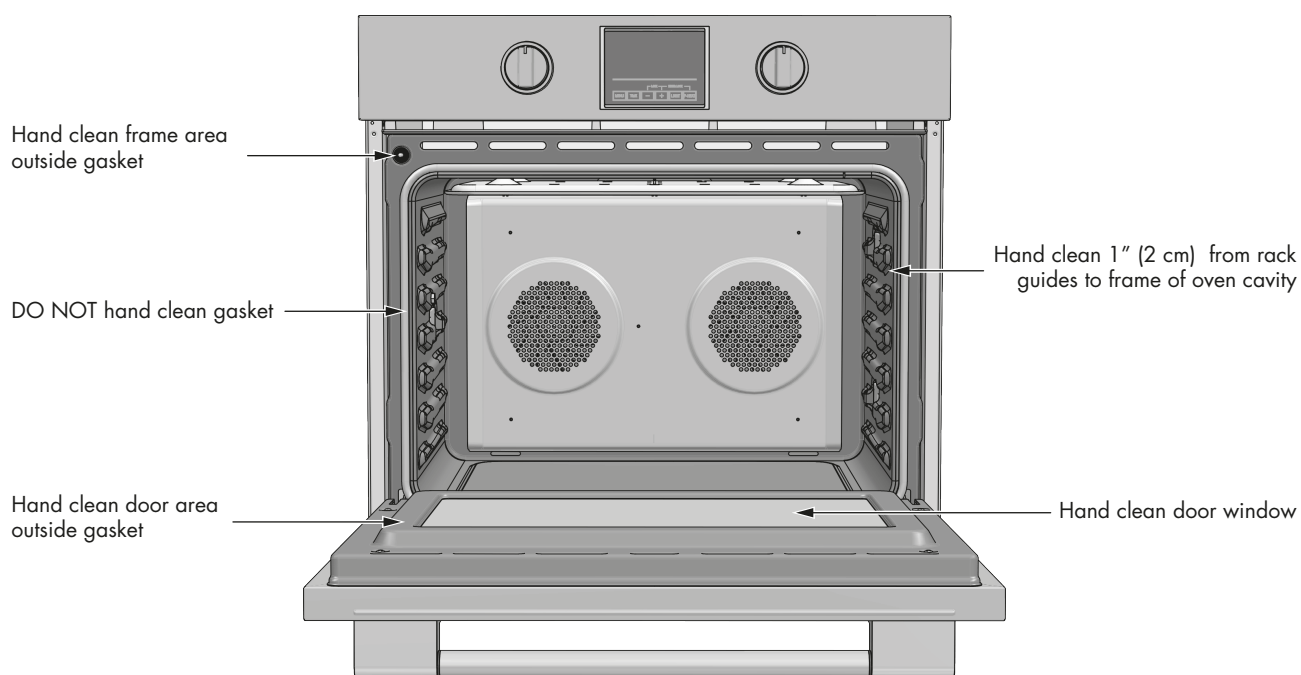
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 885°F/470°C) to burn away food soil and grease.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "AUTO LOCK" writings 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 or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½" (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean 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. See Pages 32.

CLEANING THE OVEN



To Set the Self-Clean Mode

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

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

If door does not lock, rotate the cooking mode knob into the OFF position and do not start self-clean; phone for service. If the door is in the open position when this mode is selected, the "AUTO LOCK" writings will flash until the door is closed. The latch doesn't move.

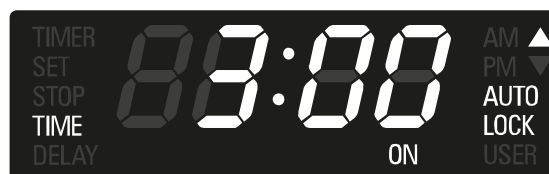
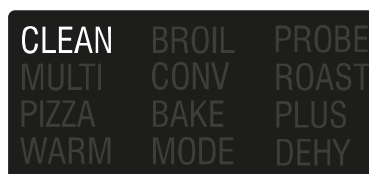
To Change the Cleaning Time

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

To Delay the Start of Cleaning

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

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



Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

| Oven Problem | Problem Solving Steps |
|--|---|
| F03 or F04 Error appears in the display window. | A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and call an authorized service. |
| Other F__ Error appears in the display window. | Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and call an authorized service. |
| The oven display stays OFF | Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service center. |
| Cooling fan continues to run after oven is turned off | The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. |
| Oven door is locked and will not release, even after cooling | Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable. |
| Oven is not heating | Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected. |
| Oven is not cooking evenly | Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 15). Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode. |
| Oven temperature is too hot or too cold | The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 15. |
| Oven light is not working properly | Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 32. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out. |
| Oven light stays on | Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken. |
| Cannot remove lens cover on light | There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover. |
| Oven will not Self-Clean properly | Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 28. |
| Clock and timer are not working properly | Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 28. |
| 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.. |
| Is the control knob set to the proper heat level? | See "Setting the Control Knobs" section. |

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "Fulgor Warranty ..".

The location of the serial tag on the product can be seen when the oven door is opened. It is located on the left side, centered vertically just inside the oven cavity. See Page 7. Now is a good time to write this information in the space below provided. Keep your invoice for warranty validation.

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

Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected. 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. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door.

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

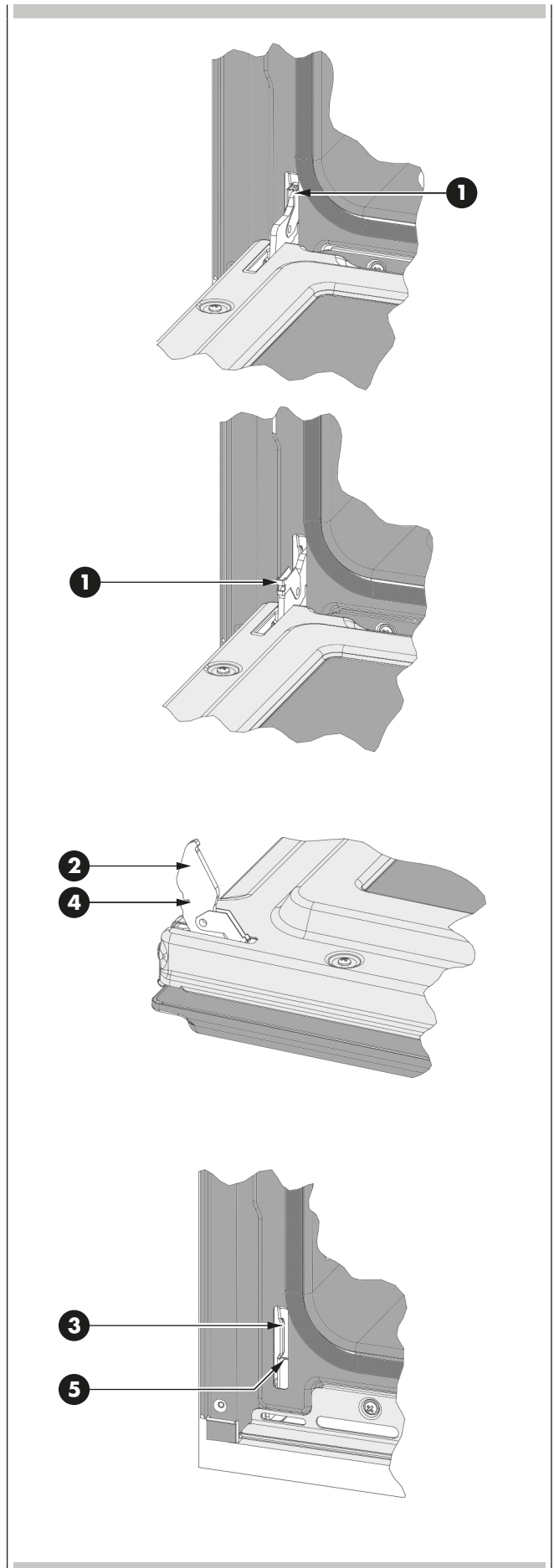
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

To Remove Door

1. Open the door completely.
2. 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 location.

To Replace Door

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



- 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

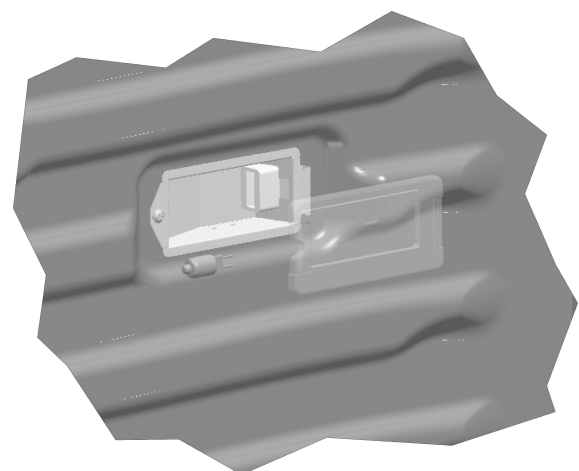
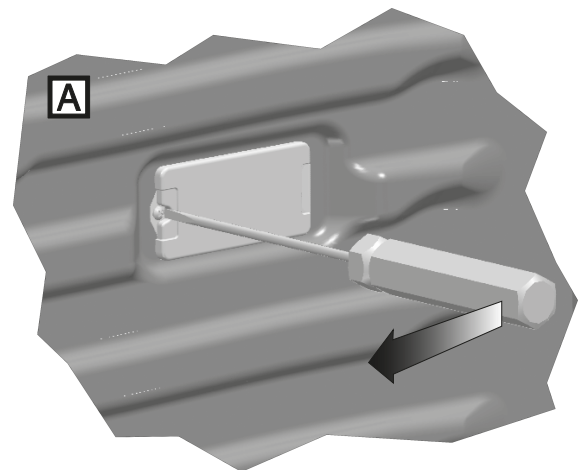
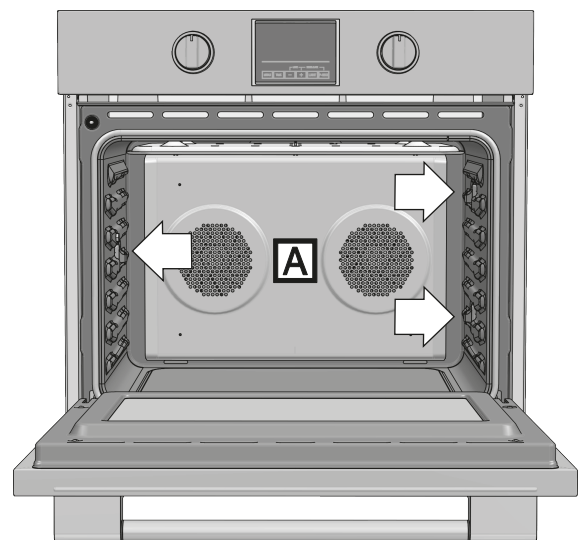
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6. 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 to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

OVEN LIGHT



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

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

FULGOR MILANO
