



FCSO 6023 TEM *
FCLSO 6023 TEM *
FUTSO 6023 TEM *

FORNO A VAPORE

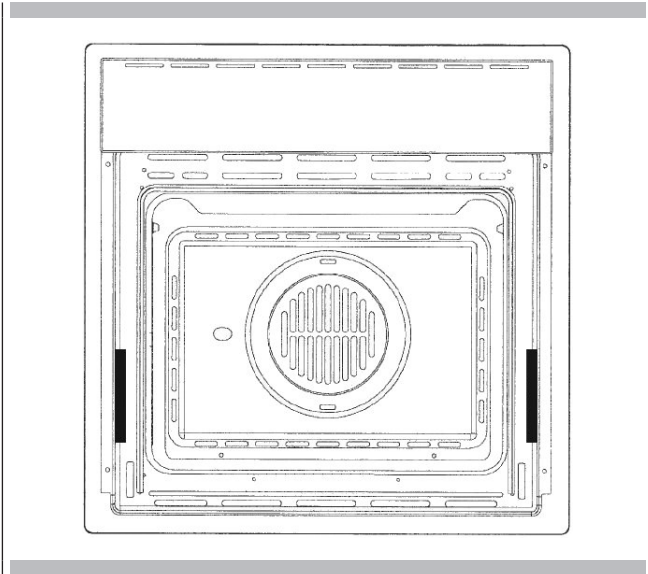
STEAM OVEN

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

INDICE	PAGINA
1 - Istruzioni di Sicurezza	2
2 - Caratteristiche del Prodotto	3
3 - Installazione del Forno	4
Caratteristiche Elettriche	4
Rispetto per l'ambiente	4
Collegamento alla rete elettrica	6
4 - Istruzioni per l'Uso	7
Primo utilizzo del forno	7
Guide Estraiibili differenti (se presenti)	7
5 - Pannello di controllo	8
Tastiera	8
Icone del Pannello di controllo	8
6 - Informazioni Generali Forno	9
Codici errore	9
Segnali acustici	9
Impostazioni Predefinite	9
Numero Codici Guasti F	9
Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido	9
Timer	9
7 - Suggerimenti Generali Forno	10
Preriscaldare il Forno	10
Suggerimenti per il Funzionamento	10
Utensili	10
Condensazione e Temperatura Forno	10
Cottura al Forno ad Alta Quota	10
8 - Introduzione	11
Istruzioni per l'accensione iniziale	11
9 - Impostazioni Utente	12
Lingua	12
Temperatura e Peso	12
Ora	12
Data	13
Luminosità	13
Volume	13
10 - Cura e Pulizia del Forno	14
Decalcificazione	14
Detergenti	15
Pulizia Circuito Vapore	15
Pulizia Forno Vapore	15
Scarico acqua	15
11 - Impostazioni di Sistema	16
Registro Eventi	16
Demo	16
12 - Avviare il Forno	17
Accendere e spegnere il forno	17
Selezionare la modalità di cottura	17
Cambiare la modalità di cottura	18

INDICE	PAGINA
Funzione AirFry	18
Cambiare la temperatura	18
13 - Tabella Modalità Cotture	19
Menù scelta rapida cotture	20
Fase di preriscaldamento	20
Preriscaldamento Rapido	20
14 - Cottura a Vapore	22
Riempimento del serbatoio dell'acqua	22
Tipi di riscaldamento con vapore	22
Dopo ogni funzionamento con vapore	22
Asciugatura della canalina di scolo	22
Asciugatura del vano cottura	23
Asciugatura manuale del vano cottura	23
Funzionamento a vapore	24
Cottura a Vapore	24
Funzione a Vapore Assistita	26
Cottura Speciale	26
15 - Utilizzo Luci Forno	27
16 - Funzionamento Forno in Modalità a Tempo	28
Tempo di Cottura	28
Ora Fine	28
17 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)	29
18 - Ricette	30
19 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno	32
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura	32
Linee Guida Generali	32
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata	32
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	33
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato	33
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	33
Suggerimenti e Tecniche per Disidratatore	33
Tabella Essiccazione	34
20 - Istruzioni Modalità Sabbath (su alcuni modelli)	35
21 - Porta del Forno	36
Funzioni di pulizia per forno a vapore	36
Rimozione della porta	36
Rimozione della porta del forno standard	36
Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"	37
Sostituzione della luce del forno	37
22 - Risoluzione Problemi di Cottura al Forno	39
23 - Risoluzione Problemi Funzionali	40
24 - Assistenza o Manutenzione	41
Record Dati Manutenzione	41



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.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati onde assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- **Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è finalizzato all'utilizzo da parte di persone (**inclusi bambini sopra gli 8 anni**) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o dimestichezza, 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.
- 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.**
- Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

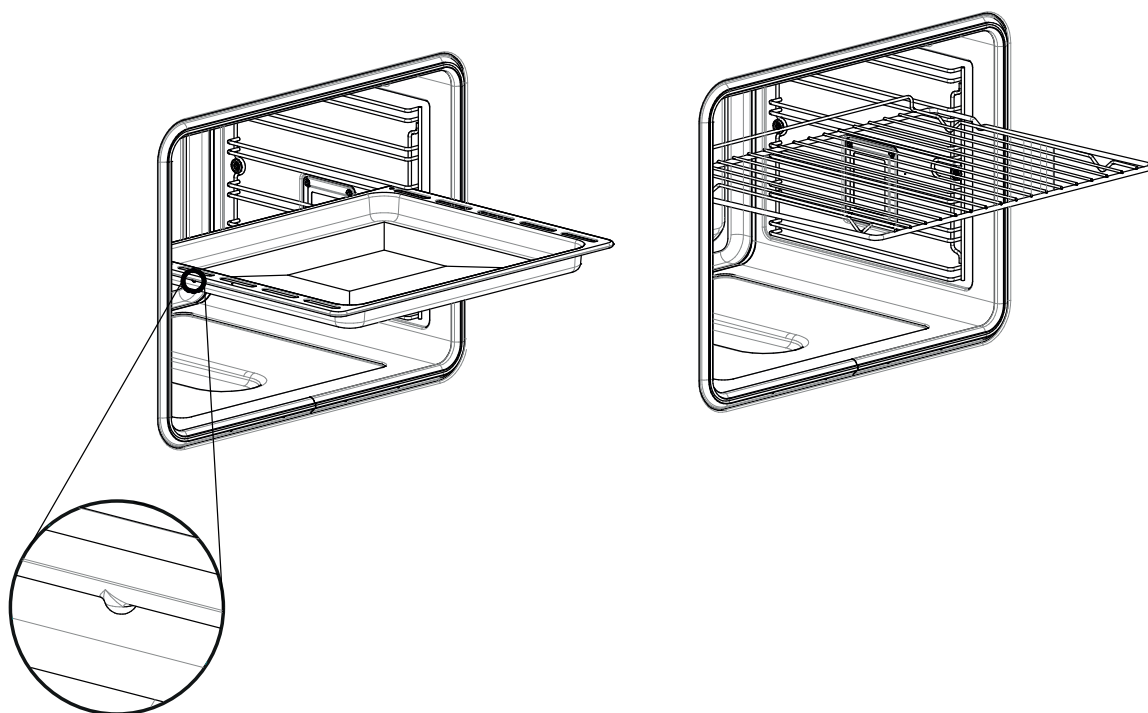


IMPORTANTE

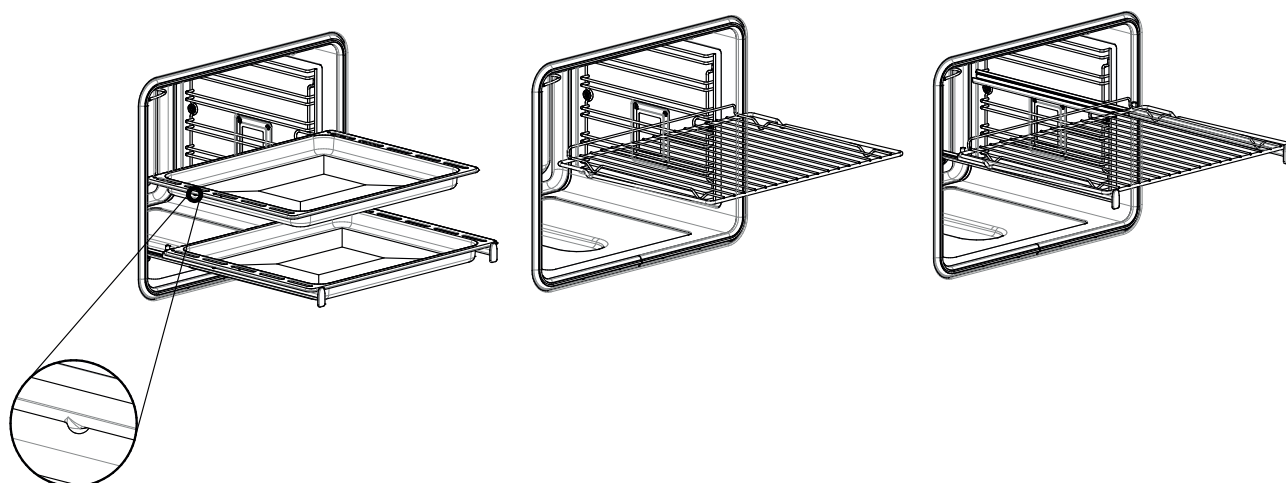
Se il forno viene installato ad una temperatura ambiente inferiore ai 37°F (3° C), può apparire F*0117, quando si raggiunge una temperatura ambiente superiore l'errore non verrà più visualizzato.

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie

GUIDE PROFILATE



GUIDE ESTRAIBILI



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



ATTENZIONE

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

Caratteristiche Elettriche

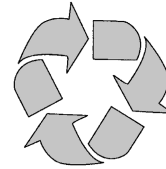
Potenza massima assorbita: (vedere la targhetta)

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.

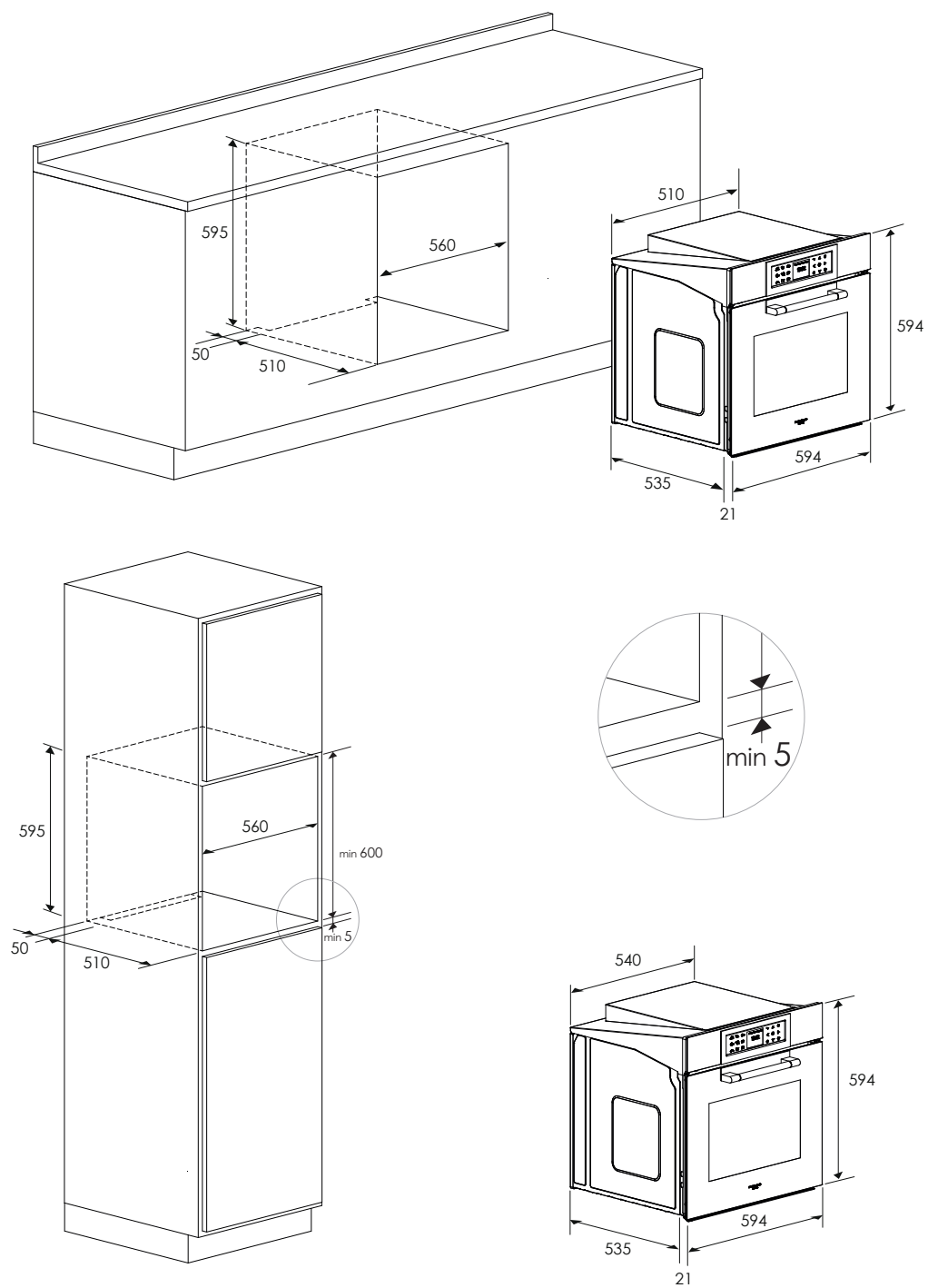


IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente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



MOD. 60



Le dimensioni sono in millimetri

Collegamento alla rete elettrica



ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

Il forno è solo per uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta identificativa posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.

La mancata osservanza solleva il costruttore da qualsivoglia responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, un suo tecnico o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso qualora sia necessaria manutenzione.

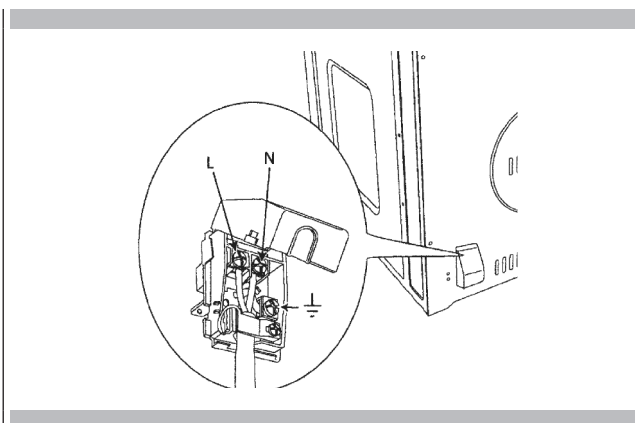
Tale dispositivo deve essere provvisto di alimentazione elettrica in conformità alle normative

in materia di installazioni elettriche.

La presa o interruttore devono essere facilmente accessibili a forno installato.

TIPI DI CAVO E DIAMETRI MINIMI

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²



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.

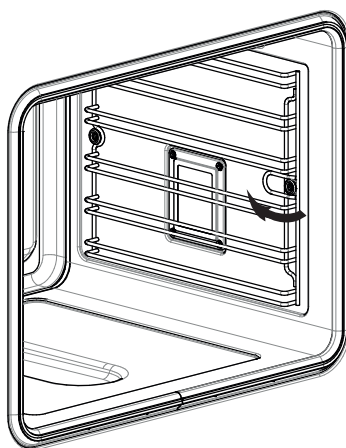


ATTENZIONE

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

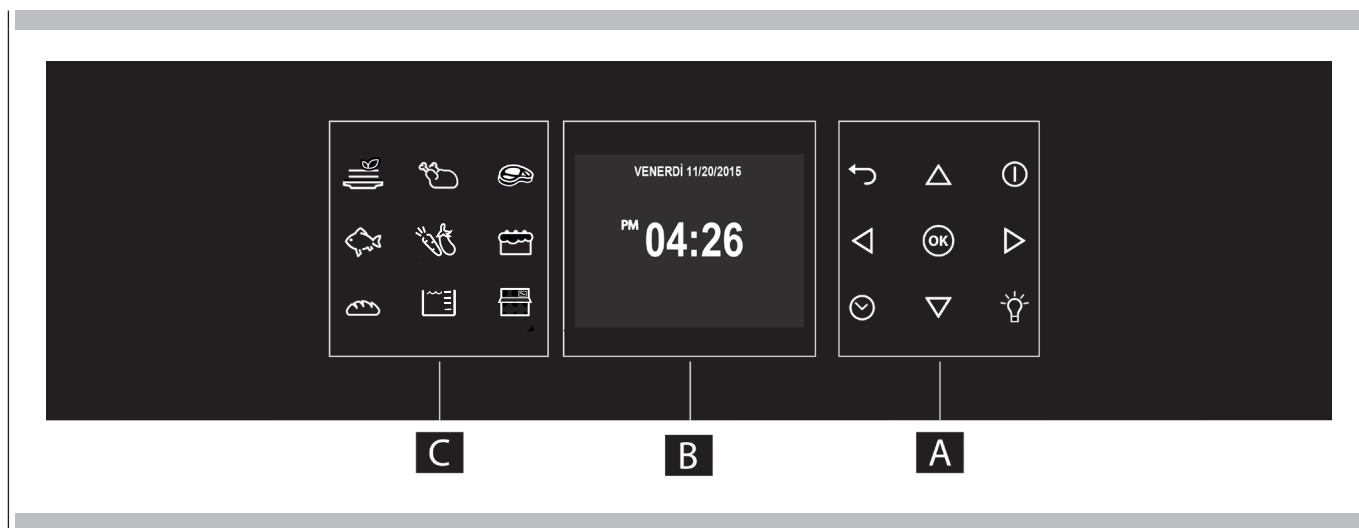
Guide Estraibili differenti (se presenti)

Per rimuovere i telai laterali dai forni a pareti lisce, procedere come mostrato in figura.



Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

- A - Tastiera funzioni
- B - Schermo display
- C - Tastiera scelta rapida



Tastiera

Per far funzionare i tasti, premere delicatamente. La tastiera non funziona se più tasti vengono premuti contemporaneamente.

	- Frecche di spostamento
	- Per impostare il timer. - Accedere al menù funzioni durante la cottura.
	- Accendere e spegnere la luce interna del forno. La luce non può venire accesa durante il ciclo di auto-pulizia.
	- Accendere e spegnere il forno.
	- Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura. Quando premuto durante un'operazione di cottura, la funzione viene messa in pausa. Premere nuovamente per riavviare.
	- Ritornare alla schermata del display precedente Tenere premuto per tornare alla Schermata principale

Icone del Pannello di controllo

	Menù scelta rapida cotture
	Apertura del pannello di controllo
	Livelli acqua: 0 livello vuoto 1' livello (minimo) - 1 onda rappresentata 2' livello (intermedio) - 3 onde rappresentate 3' livello (massimo) - 5 onde rappresentate

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

Codici errore

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

Segnali acustici

Conferma che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto. Indica inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).

I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Impostazioni Predefinite

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

Numero Codici Guasti F

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






Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.

Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.

Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento Rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento.

Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento e aver impostato il valore della temperatura desiderata, premere il tasto , dopo essere entrato nel menù funzioni, selezionare l'icona  tramite i tasti   e confermare tramite il tasto .

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'"Icona Preriscaldamento Rapido" e "temperatura corrente" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire ora le pietanze.









Timer



ATTENZIONE

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

NOTA Premere il tasto OFF non reimposta né arresta il timer.

1. Premere il pulsante  e impostare il tempo desiderato utilizzando le frecce   e confermare con il pulsante . Per cambiare la selezione tra ore e minuti utilizzare le frecce  .
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostata, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per cambiare o cancellare il tempo impostato, dovete reimpostare il timer tenendo premuto il tasto  per alcuni secondi.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Quando scade il tempo, il display mostra 00:00 e il campanello suona per un minuto o fino a che non venga premuto il pulsante .

Preriscaldare il Forno

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

Suggerimenti per il Funzionamento

- 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

- I piatti da forno in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 25°F (15°C) quando si cuoce su vetro.
- Utilizzare teglie che conferiscano la doratura desiderata. Il tipo di finitura della teglia aiuterà a determinare il grado di doratura che conferirà.
- Teglie lucide, di metallo liscio o leggermente antiaderenti / anodizzate riflettono il calore, conferendo una doratura più leggera e delicata. Dolci e biscotti richiedono questo tipo di utensili.
- Teglie scure, ruvide o opache assorbiranno il calore, rendendo la crosta più dorata e croccante. Utilizzare questo tipo per le torte.
- Per croste scure e croccanti, utilizzare utensili di metallo scuro anti-aderenti / anodizzati o scuro, opaco o articoli da forno in vetro. Teglie da forno coibentate possono allungare il tempo di cottura.
- Non utilizzare le funzioni di cottura con la teglia vuota in forno, in quanto ciò potrebbe cambiare le prestazioni di cottura.
- Conservare la teglia per grigliare fuori dal forno.

Condensazione e Temperatura Forno

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

Cottura al Forno ad Alta Quota

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

Istruzioni per l'accensione iniziale



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

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data




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

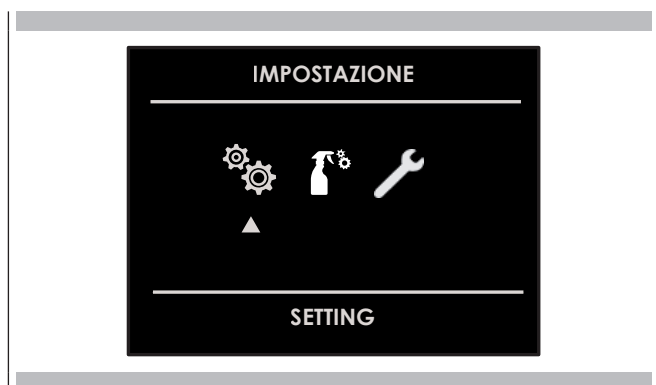
Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.








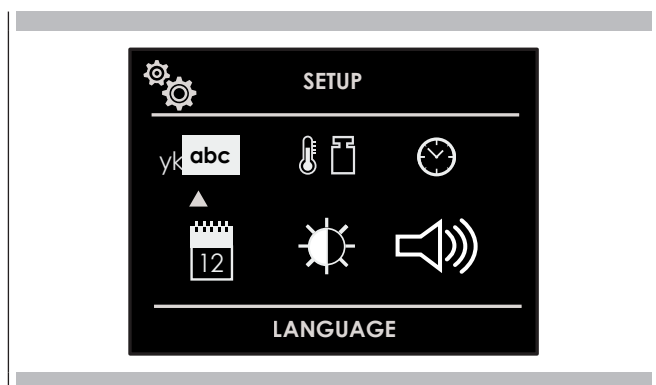
Con il forno acceso, selezionare l'icona  e confermare con il tasto  per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di personalizzare le impostazioni del vostro forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture né funzioni a tempo.

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




1. Premere i tasti   per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto .



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
Premere i tasti   o   per selezionare le impostazioni o cambiare un sottomenù tra i sei disponibili e confermare per mezzo del tasto .








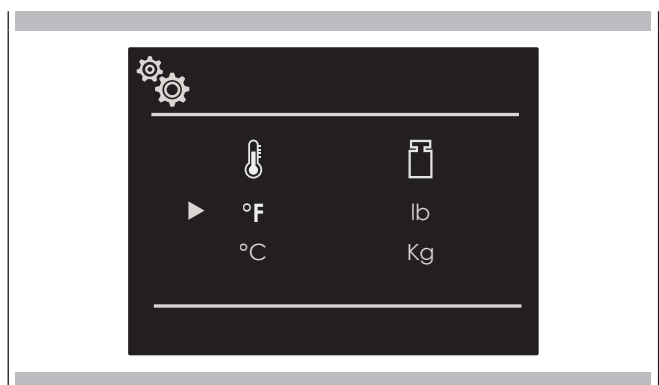
Lingua

Premere la freccia   per selezionare la lingua tra quelle disponibili e confermare con il tasto .









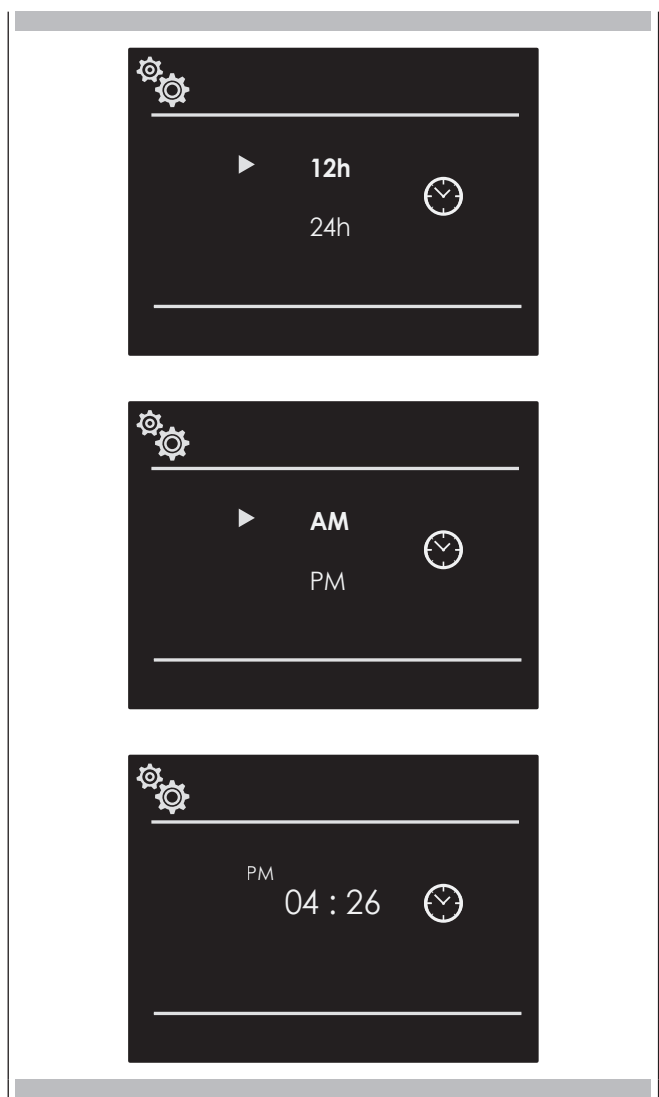
Temperatura e Peso

Premere la freccia   e   per selezionare una delle due opzioni temperatura "°C/°F" o opzioni peso Kg/lb e confermare con il tasto .



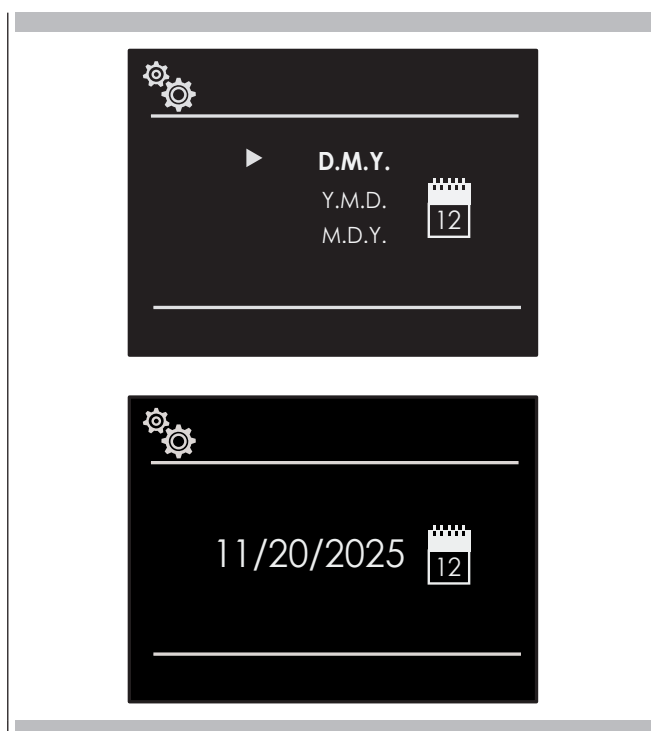
Ora

Premere la freccia   per selezionare il formato ora tra le opzioni "12h AM/PM o 24h" e confermare con il tasto . Successivamente, impostare l'ora premendo le frecce   e confermare con il tasto .



Data

Premere la freccia $\Delta \nabla$ per selezionare il formato data tra l'opzione "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." e confermare con il tasto **OK**. Successivamente, impostare il valore premendo le frecce $\Delta \nabla$ e confermare con il tasto **OK**.



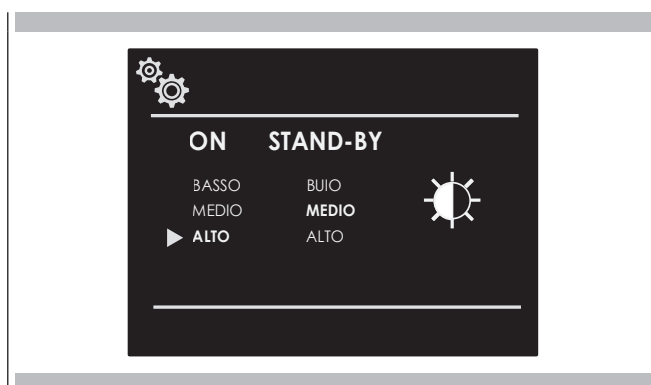
Volume

Premere la freccia $\Delta \nabla$ per selezionare il grado di volume richiesto e confermare con il tasto **OK**.



Luminosità

Premere la freccia $\triangleleft \triangleright$ per scegliere quale impostazione luminosità cambiare tra ON o STANDBY, poi tramite le frecce $\Delta \nabla$ selezionare il grado di luminosità richiesto e confermare con il tasto **OK**.



[🔧] Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 95 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare due volte. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del secondo ciclo di risciacquo.

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display.

La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Avvia**ATTENZIONE**

- **Danni all'apparecchio:** per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- **Soluzione decalcificante:** non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Se prima della decalcificazione è stato utilizzato un funzionamento con il vapore, disattivare l'apparecchio affinché l'acqua residua venga pompata fuori dal sistema di vaporizzazione.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Premere il tasto on/off per accendere il forno.
3. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello.
6. Selezionare nel menu la voce Impostazioni e Cura. Si aprirà il menu impostazioni.
7. Selezionare la modalità Pulizia.

8. Quindi selezionare la voce Decalcificare. Se si preme sul campo OK, si ricevono informazioni sulla pulizia. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.

8. Avviare la pulizia con il tasto OK.

L'apparecchio viene decalcificato. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.

L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Secondo risciacquo

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.

L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnerne l'apparecchio.

La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni.

Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.



ATTENZIONE

Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica.
Rispettare le istruzioni del produttore.



AVVISO - Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.

Tenere lontano i bambini.



Pulizia Circuito Vapore

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia del circuito per mantenerlo pulito ed efficiente nel tempo.

La durata del ciclo di pulizia del circuito dura 9 minuti.



ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).



Pulizia Forno Vapore

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia iniettando vapore nella cavità per 15 minuti. Al termine del ciclo, qualsivoglia possibile incrostazione causata dalla cottura ad alte temperature all'interno del vano del forno, sarà ammorbidita e sarà molto più facile rimuoverla.




ATTENZIONE



Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

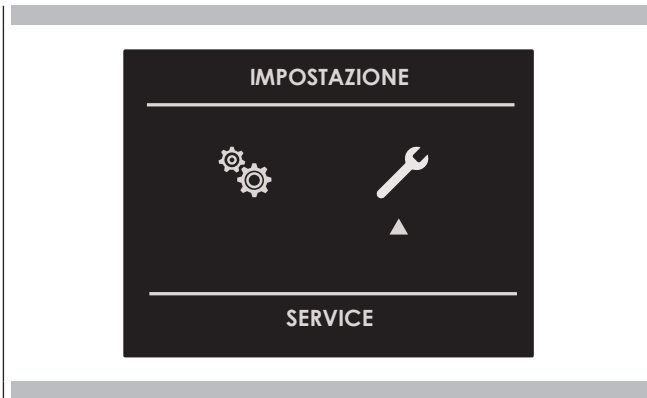
Questo forno è per il momento unico nel suo genere in quanto non richiede nessuna operazione di disincrostazione per mantenere il sistema di generazione del vapore efficientemente funzionante.



Scarico acqua

Al termine di qualsiasi funzione con vapore, il sistema avvierà uno scarico del circuito interno dell'acqua, della durata di circa 1-2 minuti, per mantenere sempre il circuito pulito da calcare e acqua stagnante.

Con il forno acceso, selezionare l'icona  e confermare con il tasto **OK** per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere i tasti   per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto **OK**.

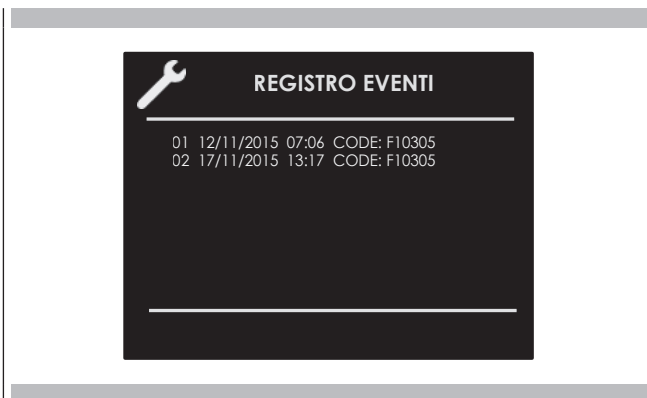


2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
Premere i tasti   per selezionare la voce da impostare o da mostrare sul display dai tre disponibili e confermare con il tasto **OK**.






Registro Eventi

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




Demo

Lo scopo di tale funzione è quello di impostare la modalità DEMO che rende il forno inutilizzabile per cucinare ma esegue una dimostrazione delle funzioni in automatico.

1. Premere i tasti   per selezionare la voce ON.
2. Confermare con il tasto **OK**.
3. Premere il tasto .

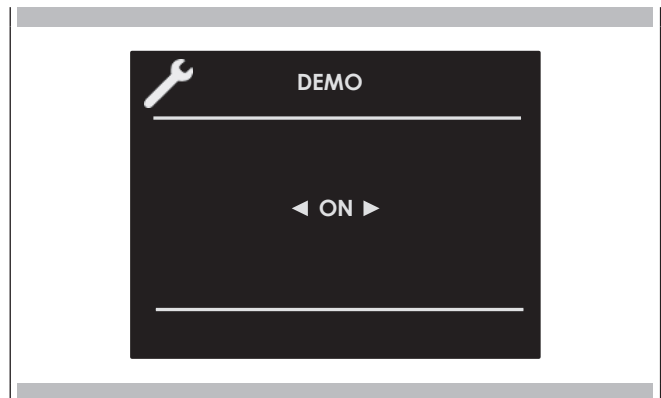
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

Per arrestare momentaneamente la funzione DEMO, tenere semplicemente premuto qualunque tasto per pochi secondi fino a che il forno vada in standby.

Per riavviarla, premere il tasto .

Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare con il tasto **OK**.

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



Accendere e spegnere il forno

IMPORTANTE













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

Premere **OK** per accendere il forno e premere nuovamente per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Selezionare la modalità di cottura

IMPORTANTE

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


 COTTURA TRADIZIONALE	
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	COTTURA
	GRILL
	COTTURA INFERIORE
	DOPPIO GRILL
	GRILL VENTILATO INFERIORE
	COTTURA SUPERIORE
	DOPPIO GRILL VENTILATO
	COTTURA VENTILATA INFERIORE
	PIZZA
	COTTURA VENTILATA

COTTURA A VAPORE






	VAPORE 100
	VAPORE 180
	VAPORE E CIRCOLARE
	SOUS VIDE
	LIEVITAZIONE IMPASTI
	DEFROST CON VAPORE

COTTURA SPECIALE

	COTTURA LENTA
	SCONGELAMENTO
	PRERISCALDAMENTO STOVIGLIE
	COTTURA ECO
	SABBATH (Su alcuni modelli)
	ESSICCAZIONE
	AIRFRY

1. Selezionare l'icona  e premere il tasto **OK**. Selezionare la modalità di cottura adeguata per le pietanze da cuocere utilizzando le frecce **◀▶** e confermare con il tasto **OK**.
2. Sul display è ancora possibile cambiare la modalità di cottura utilizzando i tasti **◀▶**.
3. Se la temperatura proposta è corretta, confermare con il tasto **OK** per avviare la cottura, altrimenti, se il tasto **OK** non viene premuto entro 10 secondi, il forno cambia in modalità automatica e l'icona della modalità di cottura diventa animata.

Cambiare la modalità di cottura

1. Durante la cottura non a tempo, si può impostare una pausa di cottura premendo il tasto . Tutte le impostazioni della funzione di cottura impostata si conservano e possono essere riattivate premendo nuovamente lo stesso tasto.
2. Per cambiare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, premere il tasto  e poi il tasto . A questo punto, si può selezionare un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili nella lista tramite le frecce  .

Funzione AirFry

La funzione AirFry o frittura dei cibi al forno, grazie a un flusso d'aria perfettamente distribuito, promette di cuocere cibi croccanti e perfettamente cotti con pochissimo olio e, in alcuni casi, senza olio. Mangiare sano, cucinando pietanze in modo gustoso e senza esagerare con grassi e condimenti, è possibile.






AirFry di Fulgor Milano permette di impostare la funzione e la temperatura dal pannello comandi, da 150° a 250°C, con una temperatura di default di 180°C. Lo speciale vassoio, in dotazione o acquistabile separatamente, è dotato di piccole aperture che consentono all'aria di circolare uniformemente in tutto il forno.

Cambiare la temperatura



IMPORTANTE














































- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa, essa non viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. Dalla schermata di anteprima della modalità di cottura, si può cambiare la temperatura tramite le frecce   confermando successivamente con il tasto .
2. Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura può comunque essere cambiata in qualsiasi momento, tramite le frecce  .

FORNO A VAPORE 60 cm						
MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SONDA TERMICA CARNE	Min. ***	TEMPERATURA Preimpostare ***	Max. ***
SCONGELAMENTO						
COTTURA SUPERIORE		⌞		50° C	180° C	250° C
COTTURA INFERIORE		⌞		50° C	50° C	250° C
COTTURA		⌞		50° C	190° C	250° C
COTTURA ECO				50° C	165° C	250° C
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		⌞		50° C	165° C	250° C
PIZZA		⌞		50° C	230° C	250° C
COTTURA VENTILATA		⌞		50° C	190° C	250° C
GRILL VENTILATO INFERIORE		⌞		50° C	165° C	250° C
DOPPIO GRILL VENTILATO		⌞		50° C	165° C	250° C
COTTURA VENTILATA INFERIORE		⌞		50° C	165° C	250° C
GRILL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOPPIO GRILL				50° C	230° C	250° C
COTTURA LENTA				60° C	90° C	130° C
AIRFRY				150° C	180° C	250° C
SABBATH (se presente)				50° C	65° C	250° C
RISCALDAMENTO STOVIGLIE				30° C	75° C	100° C
ESSICAZIONE				50° C	165° C	230° C
LIEVITAZIONE IMPASTI				30° C	35° C	50° C
VAPORE 100			 40/95°C	30° C	100° C	100° C
VAPORE 180				50° C	180° C	180° C
VAPORE E CIRCOLARE				50° C	165° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	75° C	95° C
SCONGELAMENTO A VAPORE				30° C	50° C	60° C

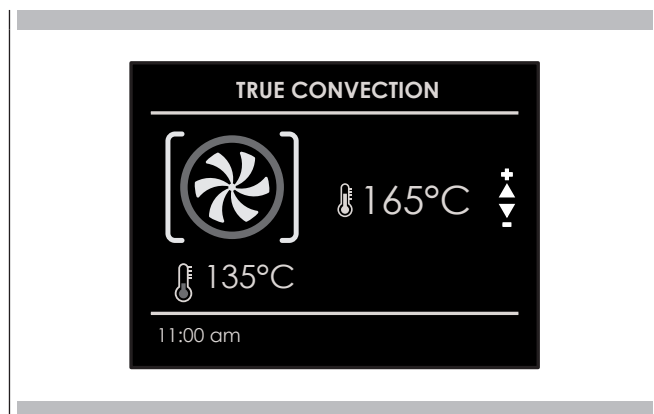
Menù scelta rapida cottura

La funzione menù scelta rapida vi dà la possibilità di selezionare rapidamente i modi cottura più adatti al tipo di pietanza che volete cucinare.

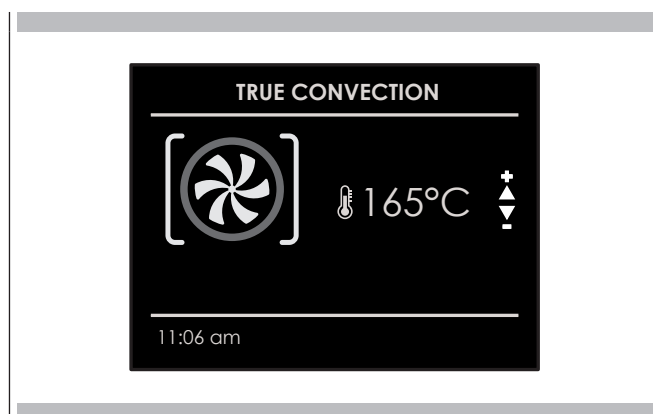
	PRIMI PIATTI						
	POLLAME						
	CARNI						
	PESCE						
	VERDURE						
	DOLCI						
	PANE/PIZZA						

Fase di preriscaldamento

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



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

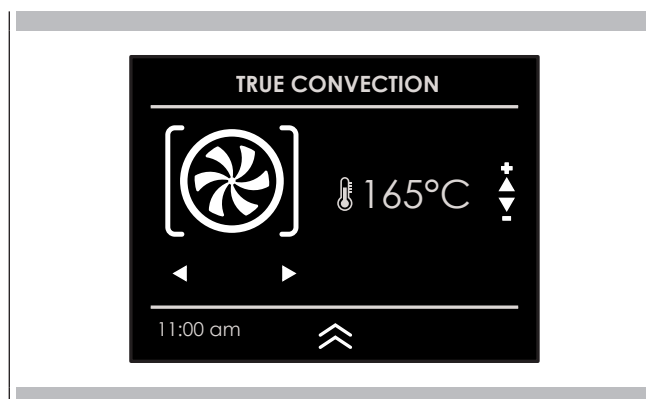


Preriscaldamento Rapido

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

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

1. Selezionare la modalità di cottura come precedentemente indicato e premere il tasto **OK** per mostrare la schermata di anteprima della modalità di cottura.
2. Premere il tasto **⏺**.
Selezionare l'icona **⏺** tramite le frecce e confermare con il tasto **OK**. Il simbolo **⏺** appare nella parte più in basso dello schermo.



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



Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate.
È possibile sfruttare i tipi di riscaldamento a vapore o, in alcuni tipi di riscaldamento, attivare il supporto della funzione a vapore.



AVVERTENZA-Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

Riempimento del serbatoio dell'acqua



AVVERTENZA-Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua



AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

REQUISITO: Verificare che la durezza dell'acqua sia a livelli standard

1. Premere il pulsante per l'apertura del cruscotto.
 - Il pannello di comando viene spinto automaticamente in avanti.
2. Attendere fino alla completa apertura del cruscotto.
3. Afferrare dalla maniglia il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio.
4. Riempire d'acqua il serbatoio fino al livello MAX e riportarlo nell'apposito vano. Accertarsi che sia stato inserito fino a fine corsa.
5. Chiudere con la mano il cruscotto del forno

Tipi di riscaldamento con vapore

Sono a disposizione diversi tipi di riscaldamento con vapore con i quali il vapore caldo può preparare pietanze in modo delicato.

Livello di lievitazione

Con il "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare.

Rigenerazione

Con la modalità Rigenerazione è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno.

1. Premere tasto accensione del forno.
2. Selezionare la modalità cottura a vapore.
3. Selezionare il tipo di riscaldamento a vapore desiderato.
4. Selezionare la temperatura desiderata o lasciare quella preimpostata.

Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ogni funzionamento con vapore, l'apparecchio pompa l'acqua residua nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua e il vano cottura.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua



AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.



ATTENZIONE

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Svuotamento del serbatoio

1. Aprire il pannello di comando con l'apposito tasto sul cruscotto
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.

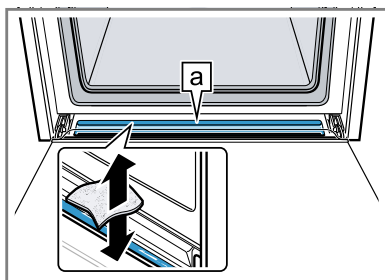
Asciugatura della canalina di scolo



AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

1. Aprire la porta del forno
2. **NOTA:** La canalina di scolo cottura si trova nella parte bassa del forno, fra porta e facciata forno



Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo sulla porta [a], con un panno spugna e pulire con attenzione. Quindi pulire poi la canalina di scolo del fondo del forno e pulire con attenzione.

Asciugatura del vano cottura

Dopo ciascun funzionamento con vapore asciugare il vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano cottura

AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

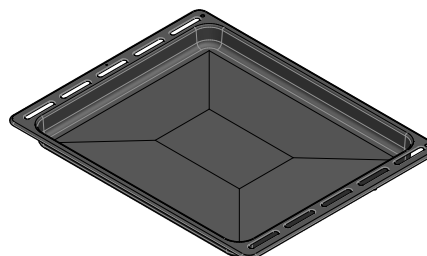
- Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

REQUISITO: Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora.
4. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

AVVERTENZA-Utilizzo funzioni a vapore

Quasi tutti gli accessori interni del forno a vapore sono adatti alla cottura a vapore **TRANNE IL VASSOIO SMALTATO NERO, E IL VASSOIO SMALTATO NERO CON LE FORATURE SUL FONDO** che possono essere utilizzati solo per cotture tradizionali.



ATTENZIONE

Verificare che la guarnizione del forno sia sempre pulita e venga asciugata ad ogni utilizzo del forno stesso

NOTA È fondamentale leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze per un corretto utilizzo.

Funzionamento a vapore

La cottura a vapore viene utilizzata nella maggior parte delle cucine orientali, ma è sicuramente molto utilizzata anche nella nostra.

È priva di grassi e presenta il vantaggio di preservare il sapore originale degli alimenti.

In questo caso, il cibo non è cotto con acqua, ma con vapore acqueo.

La cottura a vapore è differente dalla bollitura. In effetti, il vapore acqueo lavora sull'interno delle cellule, che è fondamentalmente diverso dall'effetto dell'acqua bollente.

Di fatto, anche il vapore cucina completamente, ma nulla fuoriesce dall'alimento se non il grasso.

Le pareti cellulari si ammorbidiscono gradualmente, le proteine si coagulano senza fuoriuscire, Gli amidi si rigonfiano e si combinano e gli zuccheri e i minerali rimangono inalterati.

Lo stesso vale anche per gli odori che sono ridotti al minimo, o per le sostanze colorate.

Solamente i liquidi si liquefanno a causa del calore e, per tale ragione, non è mai una buona idea cuocere al vapore grandi pezzi di carne o pesce. Le vitamine sono un'altra storia in quanto il calore tende generalmente a distruggerle; tuttavia, in base al tempo di cottura, alcune di esse vengono solo leggermente alterate. Quindi gli alimenti che si prestano a questa metodologia di cottura sono, in generale, quelli senza grassi quali, ad esempio, pesce, alcuni tipi di carne, legumi, patate, cereali, uova, budini, verdure, ecc.

Non è consigliabile per verdure con fibre dure o per frutta in generale.

Consigli utili

Quando si utilizza il forno a vapore, iniziare sempre a forno freddo. Utilizzare il vapore in un forno caldo (immediatamente dopo la cottura tradizionale) non è raccomandato in quanto i benefici della cottura a vapore possono essere neutralizzati.

Per la cottura a vapore, provare ad utilizzare più possibile vassoi microforati di acciaio inossidabile insieme ai loro vassoi di raccolta liquidi anch'essi di acciaio inossidabile

Il primo, che poggia sul suo supporto sulla griglia piana, permette di cuocere completamente al vapore il cibo mentre tutto ciò che fuoriesce dal cibo durante la cottura scola attraverso i fori.

Il secondo vassoio più in basso, scorre sotto la griglia sulle sue guide, raccoglie la scolatura e mantiene l'interno del forno più pulito.

Finito di cucinare, il supporto del vassoio microforato può essere utilizzato come supporto per tenere il vassoio caldo lontano dal mobile mentre rimuovete il cibo che avete appena cucinato.



ATTENZIONE

Prima di utilizzare qualunque funzione a vapore, il contenitore dell'acqua deve essere riempito.

Se mentre il forno è acceso, compare sul display il messaggio **CONTROLLARE IL CONTENITORE DELL'ACQUA** (segnale acustico sonoro), aprire la porta, fare attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire, estrarre il contenitore e riempirlo. Quando la porta è chiusa, il forno va in modalità **PAUSA**. Premere il tasto **OK** per continuare.

NOTA: Le funzioni a vapore non inizieranno finché la porta non sarà chiusa. Se la porta è aperta, sul display verrà mostrato il messaggio **CHIUDERE LA PORTA**. Se la porta è aperta mentre il forno è acceso, il forno andrà in modalità pausa. Per riavviare la funzione, la porta deve essere chiusa.

Selezionare la funzione desiderata e confermare utilizzando il tasto **OK**, a questo punto il circuito verrà riempito. Non appena l'acqua raggiunge la giusta temperatura, il vapore generato dal boiler entrerà nel vano cottura.

La funzione può essere messa in pausa in qualsiasi momento utilizzando il tasto **OK**, quando viene premuto nuovamente **OK** la funzione si riavvia.

Cottura a Vapore

VAPORE 100

Tramite ventilazione radiale, il vapore viene distribuito per assicurare un riscaldamento ed una cottura omogenea delle pietanze.

Questo ha il vantaggio di poter cuocere sui tre diversi livelli nello stesso momento, avendo l'accortezza di inserire la pietanza più densa sul livello più alto, e quella meno densa, quali verdure, sui livelli più bassi (dal primo al terzo).

NOTA: durante la cottura a vapore, posizionare sempre il vassoio di acciaio inossidabile sotto la pentola microforata, per raccogliere qualunque pezzetto di cibo o condensa che possa eventualmente cadere.

VAPORE 180

Durante la rigenerazione, il vano cottura viene riscaldato con vapore e aria calda, il che permette di riscaldare le pietanze in maniera rapida e uniforme senza seccarle.

In base al tipo di pietanze che vengono riscaldate, questo programma offre la possibilità di modificare la temperatura all'interno del forno così da gestire tale funzione nella maniera che preferite. Questo tipo di funzione è dunque particolarmente adatta a:

- Riscaldare cibi precotti da 70°C a 180°C;
- Preparare pasti pronti o semi-pronti, cibi surgelati da 70°C a 180°C.

NOTA: per questi tipi di pasti, ricordarsi di inserire nel forno piatti adatti (non di materiali sintetici o simili) e di posizionarli sopra la griglia assicurandosi di rimuovere qualunque coperchio.



ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo **SCARICO ACQUA**).

LIEVITAZIONE IMPASTI

Con il tipo di riscaldamento "Lievitazione dell'impasto" l'impasto lievita molto più rapidamente di quanto non avvenga a temperatura ambiente e non secca.

La lievitazione si può impostare fra 30°C e 50°C



AVVERTENZA

Se durante il funzionamento della funzione "Lievitazione dell'impasto" il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

DEFROST A VAPORE

Per scongelare prodotti congelati e surgelati utilizzare la funzione "Defrost con vapore".



AVVERTENZA

Se durante il funzionamento dello scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

SOTTOVUOTO (SOUS VIDE)

Il sottovuoto è una variante della cottura a bassa temperatura nella quale il cibo sottovuoto viene cotto a basse temperature tra 40° e 95°C e 100% di vapore.

Il sottovuoto è adatto a carne, pesce, verdure e dessert.

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti da cottura resistenti al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.



AVVERTENZA

- Se durante un funzionamento del sottovuoto il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
- Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di riscaldamento.

VAPORE E CIRCOLARE

Questo tipo di cottura è chiamata "cottura professionale" in quanto le pietanze cucinate vengono posizionate in un vano cottura freddo che non è stata preriscaldato.

Dopo aver avviato il forno, la pietanza viene dapprima esposta a vapore (o "vaporizzata"). Dopo un breve periodo di tempo di esposizione al vapore, in base al volume occupato dalla pietanza in cottura, e dunque dalla sua dimensione, l'elettrodomestico passa automaticamente alla seconda fase di riscaldamento ad aria.

Questo tipo di funzione è particolarmente adatto, ad esempio, a carni di grandi dimensioni e piatti di frutti di mare; filoni di pane di grandi dimensioni fatti con farina bianca o integrale, con lievito o pasta madre a 190°C fino a 210°C, così come bigné vuoti o ripieni., sia freschi che surgelati da 190°C a 210°C.

NOTA: Per dei risultati migliori quando si utilizzano due programmi di "cottura professionale" consecutivamente, il forno deve essere raffreddato prima di inserire il secondo piatto.

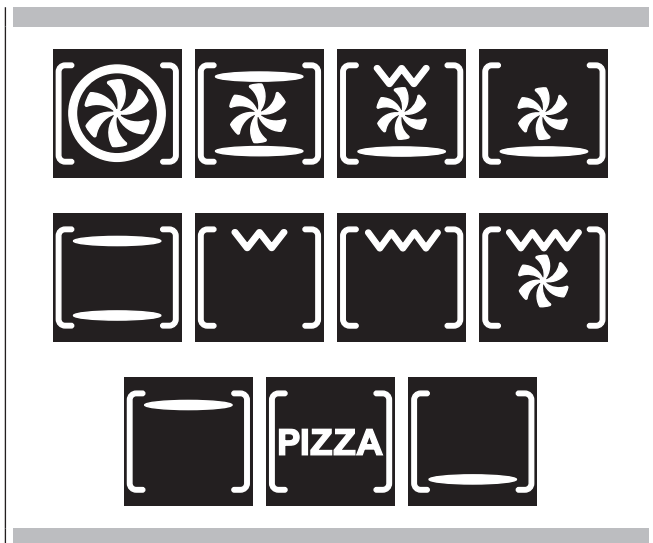


ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

[🌀] Funzione a Vapore Assistita

Questa particolare funzione può essere utilizzata solamente con funzioni del forno tradizionale.



Una volta che il forno è stato acceso, la funzione a vapore assistita sarà disponibile solamente una volta che la temperatura interna avrà superato i 100°C. Solo da quel momento in poi il simbolo 🌀 comparirà sulla parte inferiore del display.

NOTA: TALE FUNZIONE NON È ABILITATA DURANTE LA COTTURA A VAPORE E COTTURE SPECIALI.

Per iniettare vapore all'interno della cavità, premere il tasto ☺ selezionare l'icona 🌀, utilizzando le frecce ◀ e ▶ e confermare utilizzando il tasto OK.



La funzione a vapore assistita verrà abilitata ed il cambiamento di stato può essere visto sul display animato. La funzione assistita a vapore continuerà per 5 minuti, umidificando le pietanze cosicché non si seccino durante la cottura. Ideale per arrostiti in genere, carni di grandi dimensioni/piatti di frutti di mare e cotture più morbide.

Dopo 5 minuti, il forno ritorna alla funzione di cottura precedentemente impostata.

Cottura Speciale

[🔥] COTTURA LENTA

La funzione di cottura lenta a bassa temperatura e' regolabile fra 60°C e 130°C. La cottura lenta e a bassa temperatura della carne consiste nel cuocere i vari alimenti ad una temperatura costante e inferiore ai 130° - meglio se tra i 60° e i 70° - in modo che il calore riesca a penetrare in maniera efficace ed uniforme anche al centro di quei tranci di cibo più consistenti.

[🌀] SCONGELAMENTO

La funzione attiva la ventilazione interna, senza attivare nessun riscaldamento.

[🔥] PRERISCALDAMENTO STOVIGLIE

La funzione serve per mantenere caldi piatti e stoviglie. La funzione e' regolabile fra 30°C e 100°C. Il riscaldamento avviene senza ventilazione interna, ma solo con resistenza inferiore.

[🌿] COTTURA 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.

[☀️] ESSICAZIONE

La funzione e' regolabile fra i 50°C e i 230°C. Serve per disidratare i cibi, eliminando l'acqua in essi contenuta.

Un solo tasto luci attiva le luci.

Premere  per accendere o spegnere le luci.

Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta.

Quando viene utilizzato un forno, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.

Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

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

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

ATTENZIONE









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

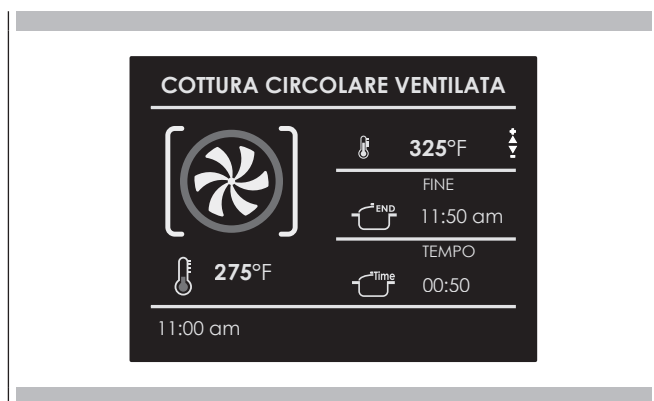
NOTA: Le funzioni a tempo non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

Tempo di Cottura



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

Per Impostare una Modalità a Tempo

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.
 - a) Sezionare  per impostare la durata e premere .
 - b) Sezionare  per impostare l'ora di arresto e premere .
3. Dopo aver selezionato una delle suddette opzioni, impostare il tempo tramite le frecce   e confermare con il tasto .
4. Dopo aver premuto il tasto , la cottura viene avviata e le informazioni sul tempo di cottura vengono mostrate sulla schermata del display.
 - Modalità di cottura
 - Temperatura
 - Tempo di cottura
 - Fine del tempo di cottura









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

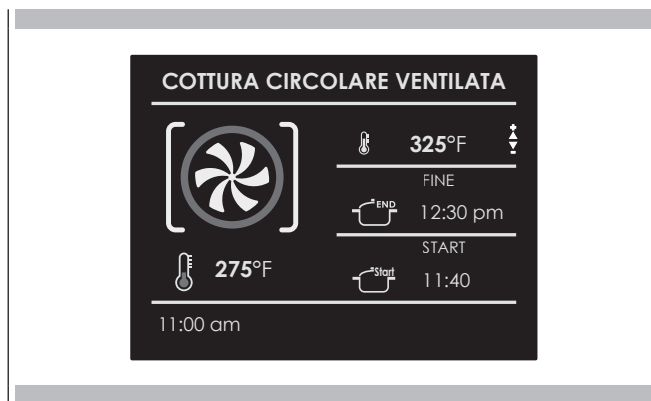
Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto  e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto .

Ora Fine



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

Per Ritardare l'Inizio della Modalità a Tempo

1. Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".
2. Sezionare  per impostare l'ora di arresto e premere .
3. Impostare l'ora di arresto della cottura tramite le frecce   e confermare con il tasto .
4. Dopo aver premuto il tasto , la funzione viene messa in standby e i dettagli della cottura posticipata sono mostrati sullo schermo.
 - Modalità di cottura
 - Temperatura
 - Ora fine cottura
 - Ora inizio cottura



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

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto  e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto .

Quando vengono cotti arrostiti, bistecche o pollame, questo è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.

Questo forno è opzionalmente provvisto della funzione sonda termica carne per sentire la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Quando viene utilizzata la sonda termica, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.

La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.

La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dalle pietanze durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti in qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.

Alcuni tipi di batteri fanno deteriorare il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4° fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

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

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








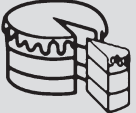
IMPORTANTE

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












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

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

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

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

Selezionare una ricetta già definita:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona  e premere il tasto .
2. Utilizzando le frecce  selezionare la lista "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite il tasto .
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere utilizzando le frecce  e le frecce  e confermare tramite il tasto .
4. Utilizzando le frecce  scegliere tra "FRESCO" o "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare tramite il tasto .
5. Selezionare la ricetta richiesta tramite le frecce  e confermare con il tasto .
6. Quando la ricetta è selezionata, compare la seguente schermata sul display:

TACCHINO ARROSTO	
GRIGLIA RETTANGOLARE	
LIVELLO	1
PESO	3800g
TEMPO DI COTTURA	03:00
PRERISCALDO	SI
START	SALVARE

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

Salvare una ricetta personalizzata:

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

- Una volta che la ricetta è stata selezionata, premere il tasto **△** e confermare tramite il tasto **OK**.
- Per cambiare il peso, inserire il peso desiderato tramite le frecce **△** **▽** e confermare con il tasto **OK**.



- Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per cambiare questo tempo, utilizzare le frecce **△** **▽** e confermare nuovamente tramite il tasto **OK**.



- A questo punto, la ricetta può essere salvata su "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite il tasto **OK**.

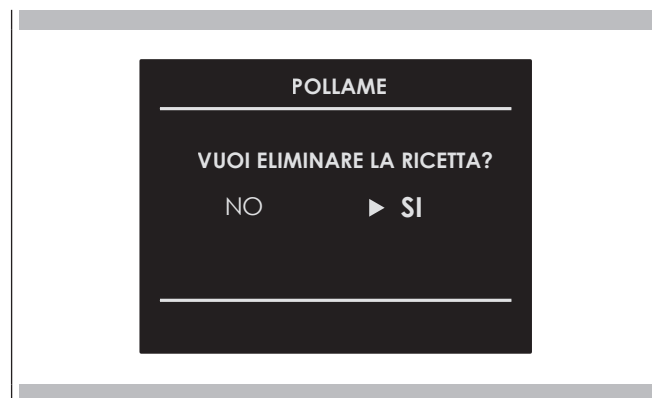


NOTA: Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliono salvare o no.

- Per avviare la ricetta, premere il tasto **OK**.

Cancellare una ricetta personalizzata:

- Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
- Premere il tasto **◀** e selezionare la scelta e confermare con il tasto **OK**.



Suggerimenti e Tecniche per la Cottura

Cuocere significa preparare i cibi con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.

Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti, dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee Guida Generali

- Per risultati migliori, cuocere al forno alimenti su una sola griglia con almeno 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Verificare la cottura al tempo di cottura minimo.
- Utilizzare prodotti in metallo (antiaderenti o non), vetro resistente al calore, vetroceramica, ceramica o altri utensili adatti al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 25°F (15°C).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o pirofile.
- Teglie di metallo scuro o coperture antiaderenti cucinano più in fretta con maggiore doratura. Teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire parti del forno. L'alluminio è un ottimo isolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e può danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta per poggiare le teglie.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura si trovano a Pagina 34.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25°F (15°C).
- Per risultati migliori, gli alimenti devono essere cotti scoperti, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Utilizzare teglie di alluminio brillante per risultati migliori a meno che diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 25°F (15°C) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 50°F (30°C).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che gli alimenti potrebbero scurirsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza degli alimenti da cuocere.
- Prodotti da forno, per la maggior parte, cuociono estremamente bene in convezione. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura al Forno standard per questo tipo di alimenti.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
 - Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
 - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento,

distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.

- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero volerci alcune prove ed errori per raggiungere un risultato perfetto. Tenere traccia della vostra tecnica per la prossima volta che vorrete preparare la ricetta utilizzando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 34.

Alimenti raccomandati per la modalità Cottura Inferiore Ventilata:

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè

Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco

Bignè

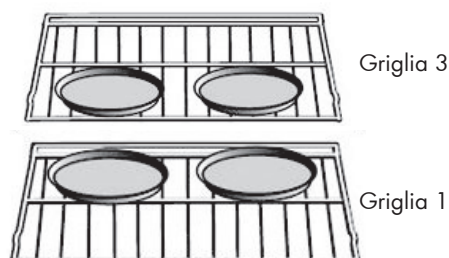
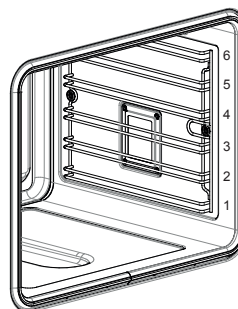
Muffin

Stufati e Antipasti

Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)

Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa, Torta Paradiso, Torta Chiffon)

POSIZIONE GRIGLIA



Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla COTTURA INFERIORE standard a quella VENTILATA:

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

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

Suggerimenti ricette facili e veloci

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

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

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato

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

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

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia

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

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

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

Suggerimenti e Tecniche per Disidratare

- L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Disidratazione. Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.
- La temperatura della modalità Essiccazione è pre-programmata a 140°F (60°C).
- Le temperature disponibili nella modalità Essiccazione vanno da 120°F (50°C) a 160°F (70°C).
- Più griglie possono essere utilizzate contemporaneamente.
- Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.
- Consultare un libro di conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.
- Tale modalità è adatta ad una varietà di frutta, verdura, spezie e strisce di carne.
- Retini per essiccare possono essere acquistati in negozi di cucina specializzati.
- Utilizzando asciugamani di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.






Tabella Essiccazione

ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	CONTROLLO ESSICCAZIONE
FRUTTA			
Mele	Immerse in ¼ di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, ¼ fette	11 - 15	Leggermente duttili
Banane	Immerse in ¼ di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, ¼ fette	11 - 15	Leggermente duttili
Ciliegie	Lavare e tamponare. Per ciliegie fresche, rimuovere i noccioli	10 - 15	Duttili, coriacee, gombose
Bucce e Fette di arance	¼ fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata	Bucce:	2 - 4 Buccia di arancia: secca e friabile
		Fette:	12 - 16 Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido
Anelli di ananas	Tamponati	In scatola: Freschi	9 - 13 8 - 12 Morbidi e duttili
Fragole	Lavare e tamponare. Fettate spesse ½", buccia (esterno) sulla griglia	12 - 17	Secche, friabili
VERDURE			
Peperoni	Lavare e tamponare. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente a pezzi di circa 1"	16 - 20	Coriacei non umidi all'interno
Funghi	Lavare e tamponare. Tagliare il gambo Tagliare a fette di 1/8"	7 - 12	Duri e coriacei, secchi
Pomodori	Lavare e tamponare. Tagliare a fette spesse 1/8", asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone
SPEZIE			
Origano, salvia, prezzemolo, timo e finocchio	Sciogliere e asciugare con asciugamano di carta	Seccare a 120°F (60°C)	3 - 5 Croccanti e friabili
Basilico	Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'umidità e asciugare.	Seccare a 120°F (60°C)	3 - 5 Croccanti e friabili

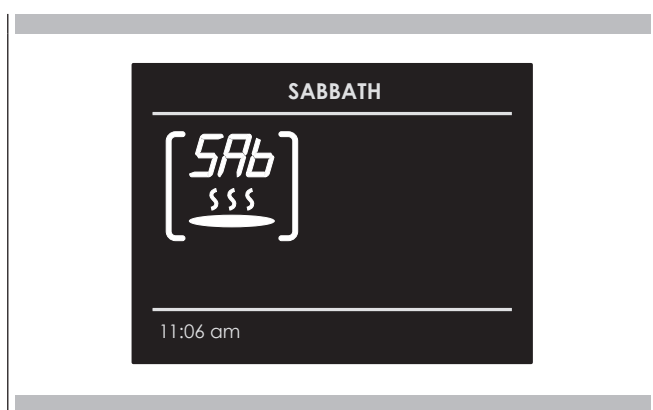
La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le norme Ebraiche. Tale funzione permette al forno di eseguire solo la funzione statica.

Quando la funzione Sabbath è selezionata, le seguenti funzioni sono disabilite:

- Luci del forno
- Tutti i tasti tranne ON/OFF
- Funzione Sonda Termica Carne
- Funzioni di cottura a tempo
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale.
- Schermo del display e segnali acustici principali.

Per impostare la funzione Modalità Sabbath, accendere il forno e selezionare l'icona  e premere il tasto . Quindi selezionare "icona funzione speciale", la funzione Sabbath tramite le frecce   e confermare con il tasto .

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



NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura è regolabile da 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F).
La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo il tasto OFF.

Funzioni di pulizia per forno a vapore

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

ATTENZIONE

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

Rimozione della porta

ATTENZIONE

Assicurarsi che:

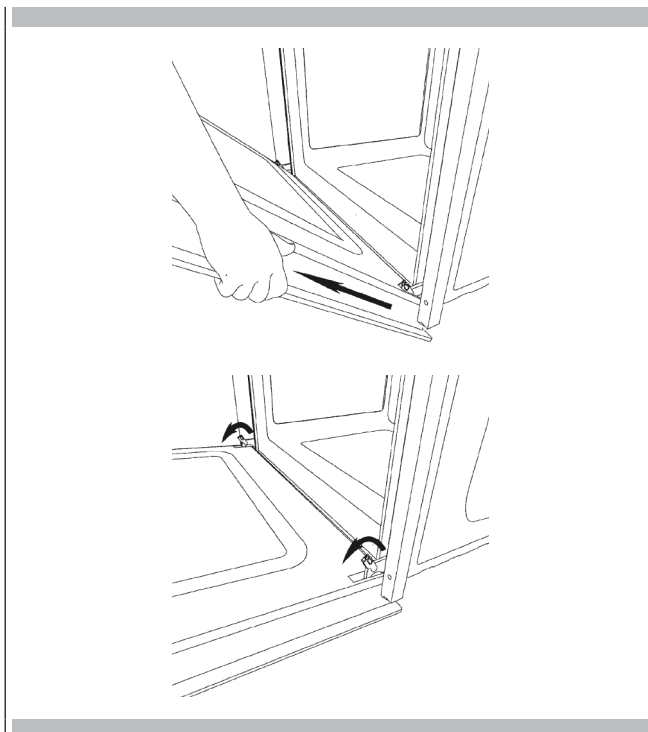
- Il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

Rimozione della porta del forno standard

La porta del forno può essere rimossa velocemente e semplicemente. Per far ciò, procedere come segue:

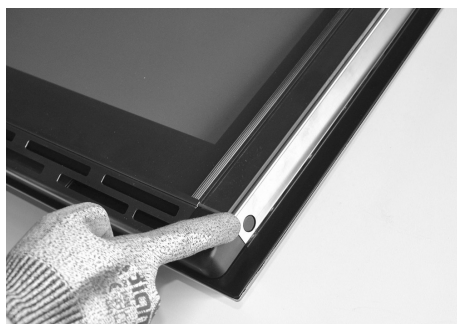
- Aprire la porta completamente.
- Sollevare le due leve mostrate sotto.
- Chiudere la porta sino al primo arresto (causato dalle leve sollevate).
- Sollevare la porta verso l'alto e in fuori per rimuoverla dai supporti di montaggio.

Per rimontare la porta, posizionare i cardini sui supporti e abbassare le due leve.

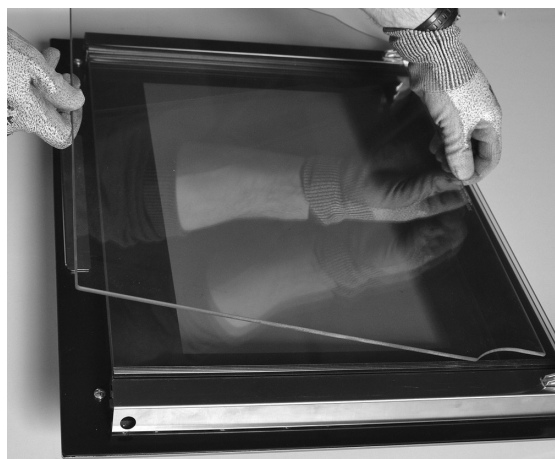


Come smontare i vetri interni della porta panoramica "FULL GLASS"

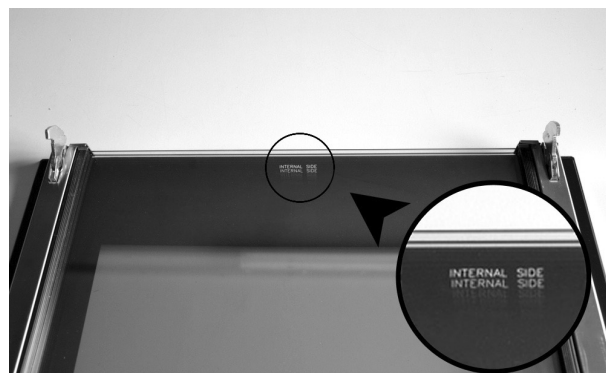
1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte visibile.
3. Rimuovere i due tappi laterali estraendo il listello superiore.



4. Sfilare il vetro interno come mostrato sotto. Sfilare il secondo e terzo vetro (pannelli intermedi) per la pulizia.

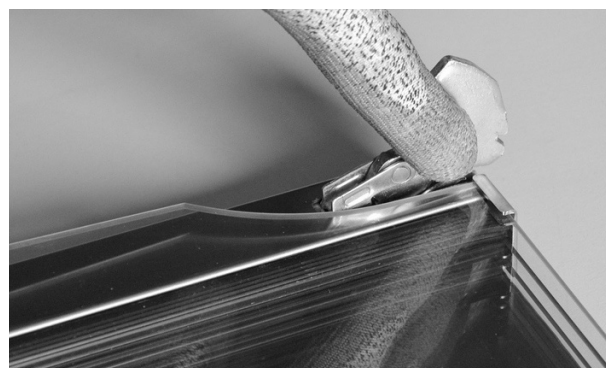


5. Dopo la pulizia per riposizionare i vetri intermedi procedere in modo inverso, controllando che i vetri abbiano la scritta INTERNAL SIDE orientata in modo da essere correttamente leggibile.



NOTA un leggero gioco tra i vetri intermedi e i supporti laterali è da considerarsi normale in quanto serve a compensare le dilatazioni termiche dei vetri.

6. Posizionare il vetro interno tra i due montanti e riposizionare il listello superiore.

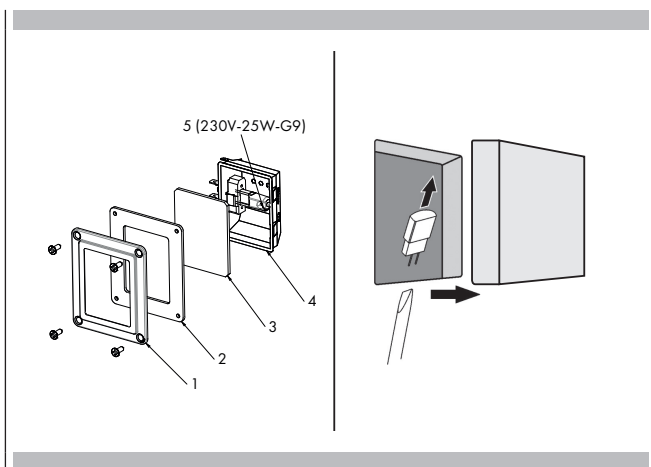


Sostituzione della luce del forno

ATTENZIONE

Assicurarsi che:

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



- 1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico)
- 2 Svitare le 4 viti con cacciavite a croce
- 3 Togliere la cornice (1), togliere la guarnizione in silicone (2) e il vetro (3)
- 4 Estrarre la lampadina dalla sede (4) mediante un cacciavite a testa piatta
- 5 Inserire la nuova lampadina di tipo G9 (5), che abbia lo stesso voltaggio e potenza (vedere figura).
- 6 Rimontare cornice, guarnizione e vetro, e fissare il tutto con le 4 viti a croce
- 7 Ripristinare la corrente (fusibile o quadro elettrico)

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

Problema di Cottura	Causa
Le pietanze non si dorano in maniera uniforme	<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 scure sotto	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Utilizza 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 bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le pietanze si cuociono o si arrostiscono troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le croste delle torte non si scuriscono sul fondo o hanno una crosta molliccia	<ul style="list-style-type: none"> - Tempo di cottura al forno non sufficientemente lungo - Utilizzo di teglie di acciaio brillante - 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 al forno non corretto - Prova torta troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Dimensione teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di cottura al forno troppo elevata - Tempo di cottura al forno troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Dimensione teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte troppo dorati	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo fini

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

Problema forno	Fasi Risoluzione Problema
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. 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.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa vostra. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura Inferiore Ventilata.
La luce del forno non funziona adeguatamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 33. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare eventuali ostruzioni sulla porta del forno. Controllare se il cardine è piegato o l'interruttore della porta rotto.
L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedere le sezioni Orologio a Pagina 12.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità Cottura al Forno, preriscaldare il forno prima. Cottura Inferiore Ventilata e Cottura Ventilata eliminano qualunque umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della convezione).
La porcellana si scheggia	Quando le griglie del forno vengono rimosse o riposizionate, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare che la porcellana si scheggi.

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare "Risoluzione Problemi". Vi potrebbe far risparmiare il costo della chiamata per assistenza.

Se avete ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, si prega di conoscere la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del vostro elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a rispondere in maniera migliore alla vostra richiesta.

Record Dati Manutenzione

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

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

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

Conservare la fattura per la convalida della garanzia.

Record Dati Manutenzione

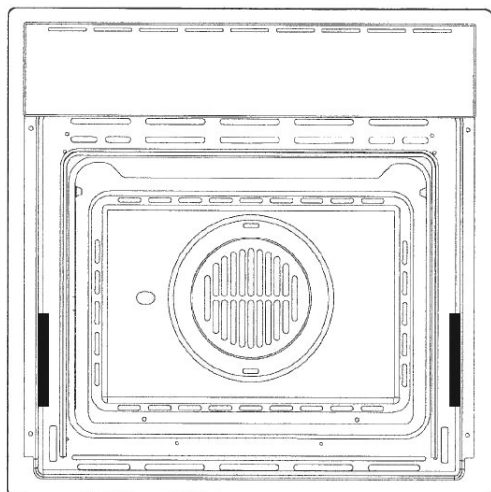
Modello Numero _____

Numero di Serie _____

Data di Installazione o di Presa di Possesso _____

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Instructions	2
2 - Product Features	3
3 - Installation of the Oven	4
Electricals	4
Respect for the environment	4
Connection to the electrical power mains	6
4 - Instructions for Use	7
The first time you use the oven	7
Removable Guides (if present)	7
5 - Control panel	8
Keypad	8
Control panel icons	8
6 - General Oven Information	9
Error codes	9
Beeps	9
Default Settings	9
F Failure Number Codes	9
Preheat and Fast Preheat	9
Timer	9
7 - General Oven Tips	10
Preheating the Oven	10
Operational Suggestions	10
Utensils	10
Oven Condensation and Temperature	10
High Altitude Baking	10
8 - Getting Started	11
Instructions for initial switch-on	11
9 - User Settings	12
Language	12
Temperature & Weight	12
Time	12
Date	13
Brightness	13
Volume	13
10 - Oven Care and Cleaning	14
Descaling	14
Detergents	15
Circuit Clean	15
Oven Clean	15
Drain water	15
11 - System Setting	16
Event Log	16
Demo	16
12 - Starting your Oven	17
Switching the oven on and off	17
Selecting the cooking mode	17
Changing the cooking mode	18

TABLE OF CONTENTS	PAGE
AirFry function	18
Changing temperature	18
13 - Cooking Mode Tables	19
Cooking mode quick menu	20
Pre-heating phase	20
Fast Preheat	20
14 - Steam Cooking	22
Filling the water tank	22
Types of steam heating	22
After each operation with steam	22
Drying the drain	22
Drying the cooking compartment	23
Manual drying of the cooking compartment	23
Steam operation	24
Steam Cooking	24
Steam Assist Function	26
Special Cooking	26
15 - Using Oven Lights	27
16 - Time Oven Mode Operation	28
Cook Time	28
Stop Time	28
17 - Setting the Meat Probe (if present)	29
18 - Recipes	30
19 - Understanding the Various Oven Modes	32
Roast Tips and Techniques	32
General Guidelines	32
True Convection Tips and Techniques	32
Convection Roast Tips and Techniques	33
Convection Broil Tips and Techniques	33
Broil Tips and Techniques	33
Dehydrate Tips and Techniques	33
Dehydrate Chart	34
20 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	35
21 - Oven Door	36
Steam oven cleaning functions	36
Removing the door	36
Removing the standard oven door	36
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	37
Replacement of the oven light	37
22 - Solving Baking Problems	39
23 - Solving Operational Problems	40
24 - Assistance or Service	41
Service Data Record	41



IMPORTANT

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

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at 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.

- 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.
- 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.**
- 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.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

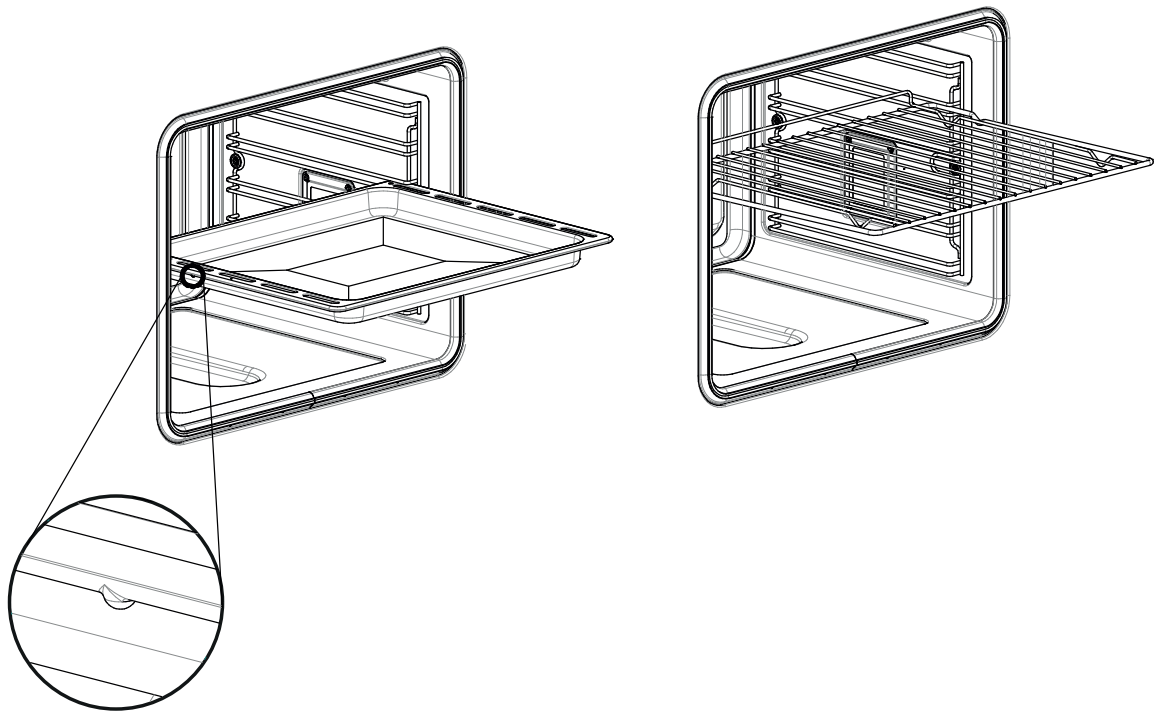


IMPORTANT

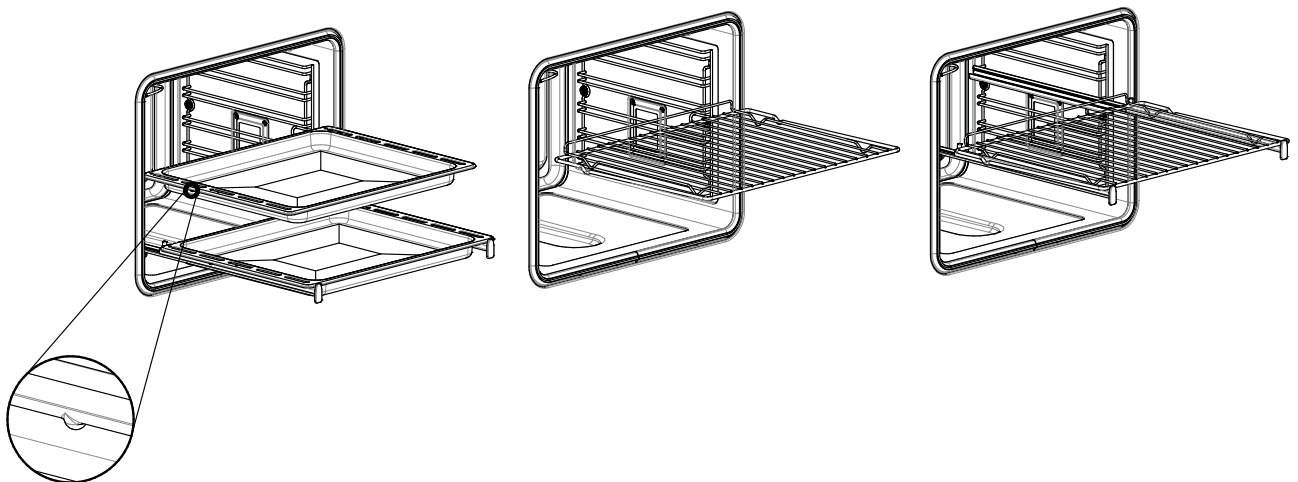
If the oven is installed in an ambient temperature below 37 °F (3 °C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.

Refer to the figures below for the correct placement of the grills

EMBOSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.



WARNING

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

Electricals

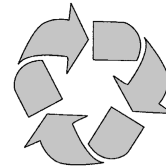
Maximum absorbed power: (see data plate)

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.

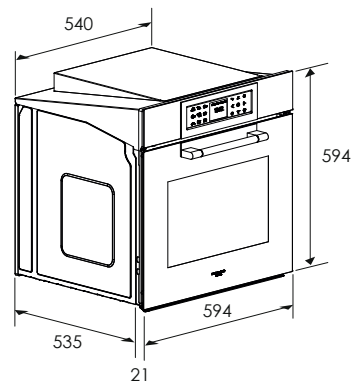
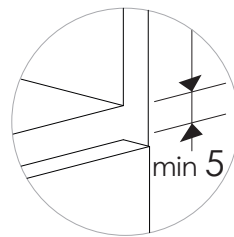
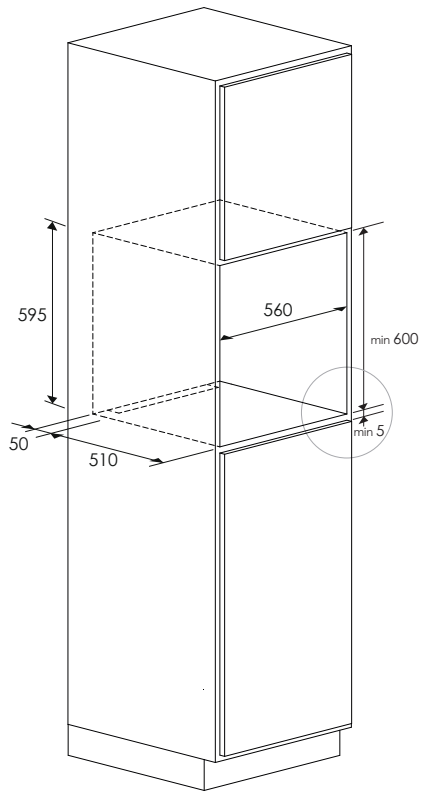
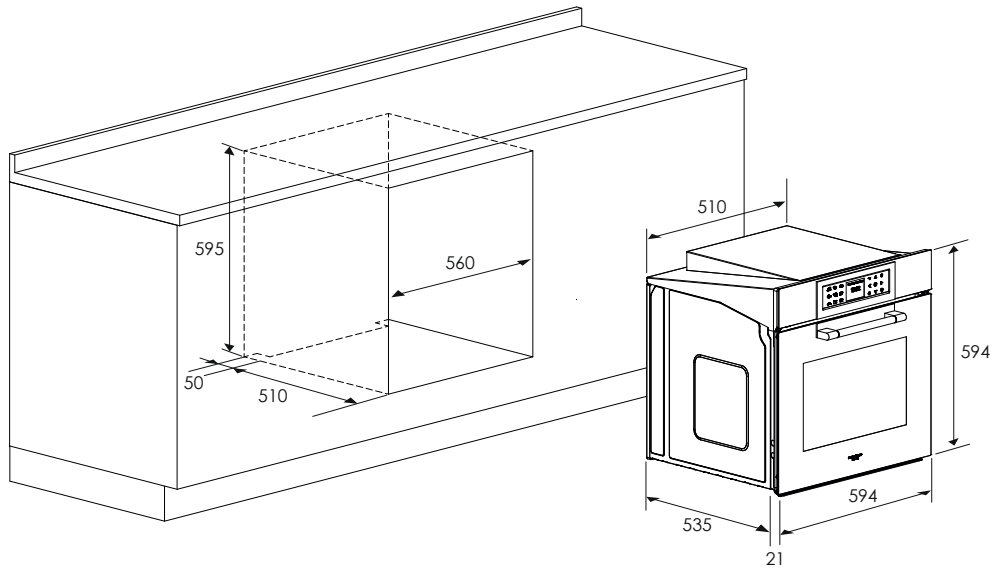


THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with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



MOD. 60



Dimensions are in millimeters

Connection to the electrical power mains

WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

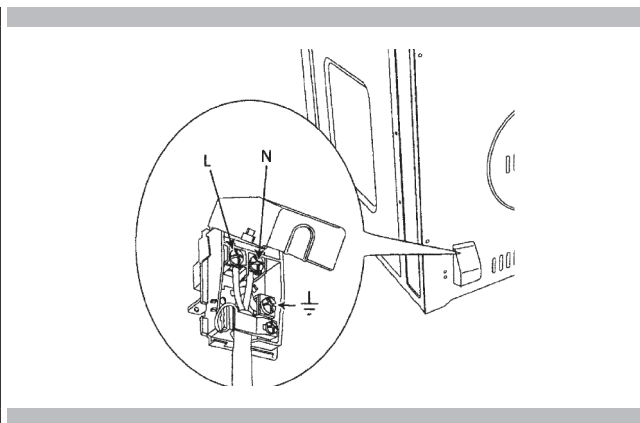
The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required. 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 full installed.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²



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.

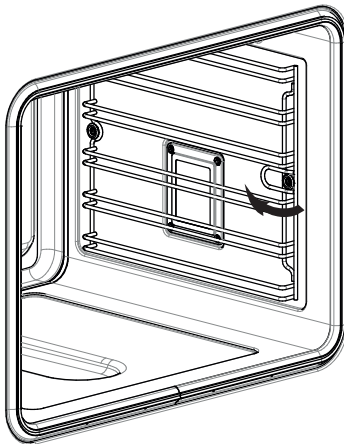


WARNING

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

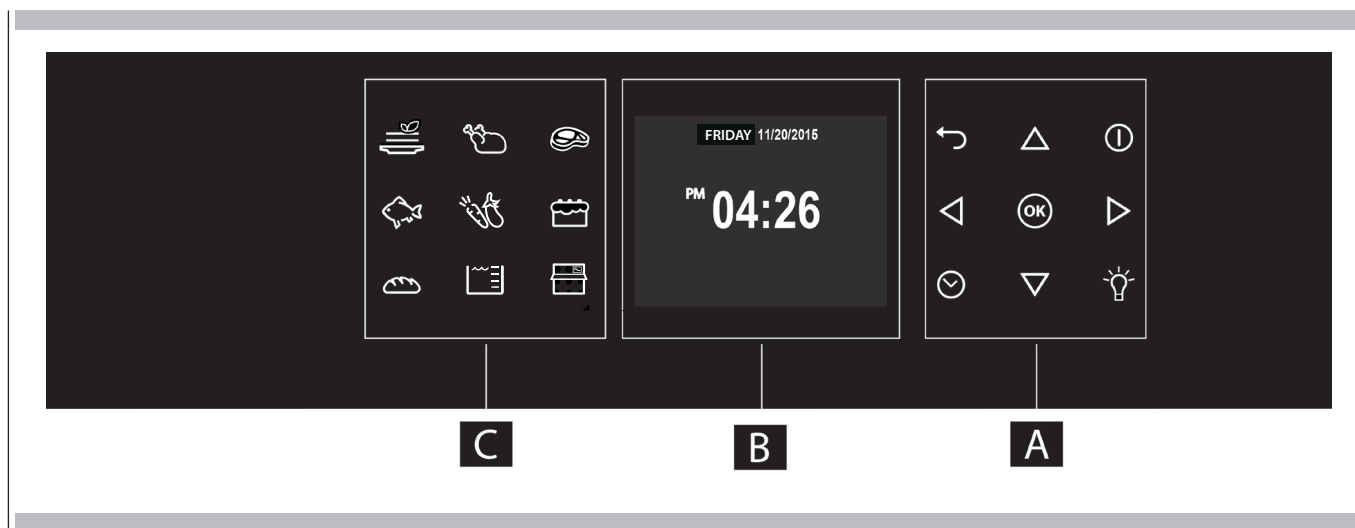
Removable Guides (if present)

To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A - Function keypad
- B - Display screen
- C - Shortcut keypad



Tastiera

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel icons

	Cooking mode quick menu
	Control panel opening
	Water tank level: 0 empty level 1st level (minimum) - 1 wave represented 2nd level (intermediate) - 3 waves represented 3rd level (maximum) - 5 waves represented

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

Error codes

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

Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

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

Beeps also signal an oven fault.

Default Settings

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

F Failure Number Codes

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






The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it 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 and set the desired temperature value touch the  key, after entering the functions menu, select the icon  by means of the keys   and confirm by means of the key .

As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now..









Timer



WARNING

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

NOTE Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button  and set the desired time using the arrows   and confirm with the button . To switch the selection between hours and minutes use the arrows  .
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button  for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button  is pressed.

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

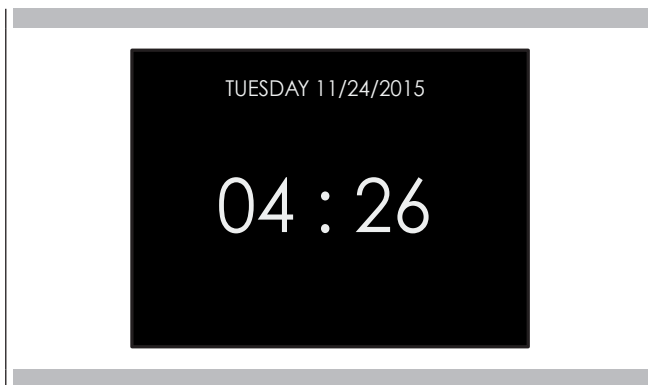
Instructions for initial switch-on



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

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date




Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

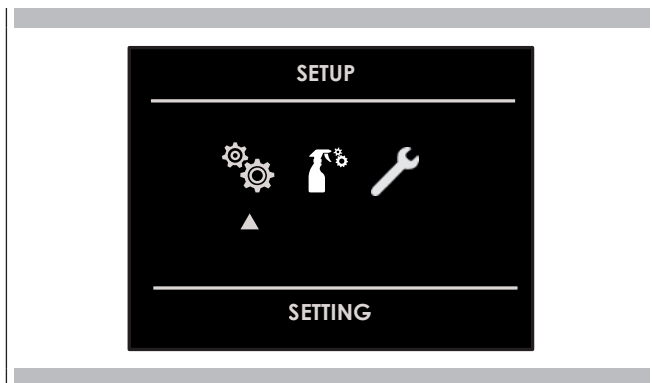
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.








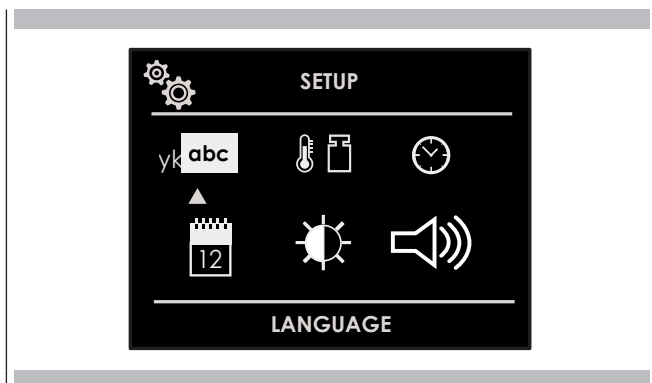
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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




1. Press the keys   to select the sub menu and confirm by means of the  key.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   or   to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the  key..








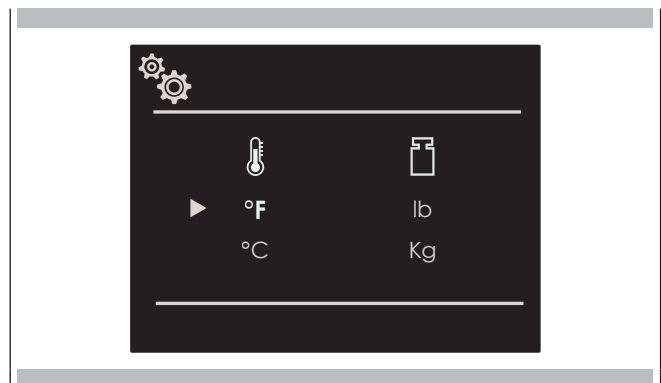
Language

Press the arrow key   to select a language from among those available, and confirm with the  key.









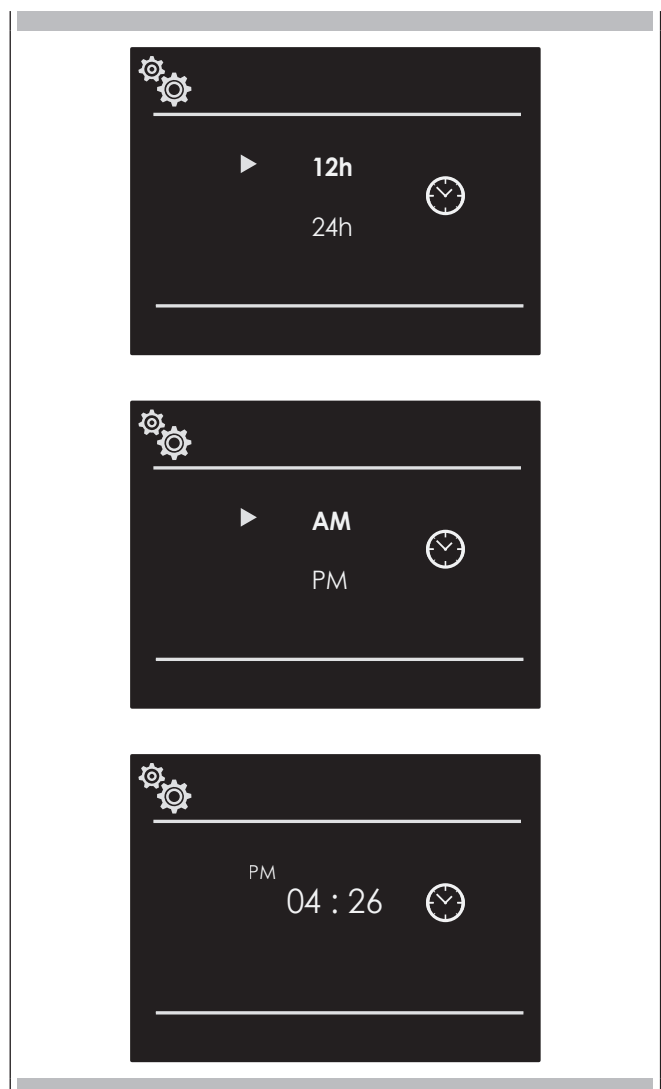
Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



Time

Press the arrow key   to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the  key. Subsequently, set the time using the arrows   and confirm with the  key.



Date

Press the arrow key $\Delta \nabla$ to select the date format from among the options "D.M.Y. - Y.M.D. - M.D.Y." and confirm with the OK key. Subsequently set the value using the arrows $\Delta \nabla$ and confirm with the OK key.



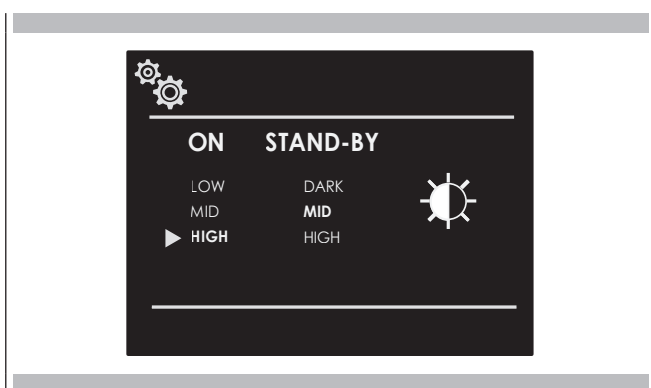
Volume

Press the arrow $\Delta \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing the OK key.



Brightness

Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\Delta \nabla$ select the required degree of luminosity and confirm with the OK key.



[🔧] Descaling

To ensure long-lasting operation of the appliance, descale it regularly.

The descaling process consists of several stages. For hygienic reasons, descaling must be completely finished before the appliance can be used again. Descaling takes approximately 70 - 95 minutes in total.

- Descal (approx. 55 - 70 minutes), then empty the water tank and refill it.
- Carry out an initial rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and fill it again.
- Carry out a second rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and dry it.

If the descaling program is interrupted (e.g. due to a power cut or the appliance being switched off), you will be prompted to rinse twice after switching the appliance back on.

The appliance remains blocked and cannot activate other modes until the end of the second rinse cycle.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used.

As soon as 1 to 5 steam operations remain available, the appliance reminds you to descale by showing a message on the display.

The quantity of remaining operations is indicated at the time of switching on.

This way you can prepare for descaling in advance.

Start**ATTENTION**

- Damage to the appliance: for descaling, only use the liquid descaler suitable for descaling recommended by us. The action times of the descaling treatment are defined on the descaler. Other types of products could damage the appliance.
- Descaling solution: do not use descaling solution or a descaler on the control panel or other surfaces of the appliance. Surfaces are damaged. If this happens, immediately remove the descaling solution with water.

If steam operation was used before descaling, deactivate the appliance so that the residual water is pumped out of the steam system.

1. To prepare a descaling solution, mix 400 ml of water with 200 ml of liquid descaler.
2. Press the on/off button to turn on the oven.
3. Press the control panel open key.
3. Remove the water tank and fill it with the descaling solution.
4. Fully insert the water tank filled with the solution descaler.
5. Close the panel.
6. Select Settings and Care from the menu. The settings menu will open.
7. Select Cleaning mode.
8. Then select the Descal item. If you press on the OK field, you receive information about cleaning. It is not possible to change the descaling duration.
8. Start cleaning with the OK button.

The appliance is descaled. It appears in the status bar scroll the duration. As soon as descaling is completed, an acoustic signal sounds.

First rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel

The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Second rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel.

The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Subsequent cleaning

1. Press the control panel open key.
2. Empty the water tank and dry it.
3. Turn off the appliance.

Descaling is finished and the appliance is ready for use again.

Detergents

Scrupulous care and maintenance help keep the appliance in good condition for a long time.

The correct care and cleaning methods for the appliance are illustrated here.

Suitable detergents

To avoid damaging the various surfaces with the use of inappropriate detergents, pay attention to the instructions in the table. Depending on the type of device, not all fields are present on the device.

ATTENTION

Damage to surfaces

Do not use

- aggressive or abrasive detergents
- detergents with a high alcohol content,
- hard or abrasive sponges,
- high pressure or steam jet cleaners,
- special detergents for hot cleaning.

Wash new sponges well before using them.

Tip: We recommend purchasing cleaning and care products from the technical support service.

Respect the manufacturer's instructions.

WARNING - Risk of burns!

The appliance overheats. Never touch the hot internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always let the appliance cool down. Keep children away.

Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

The duration of the circuit cleaning cycle lasts 9 minutes.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Oven Clean

This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.



ATTENTION




Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

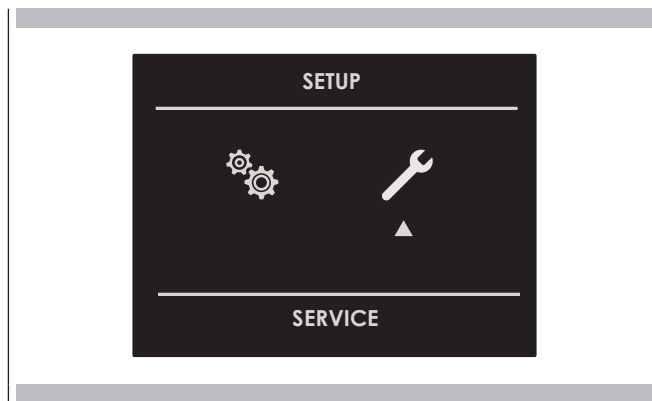
This oven is one of its kind insofar as it does not require any descalers to keep the steam generation system running efficiently.




Drain water

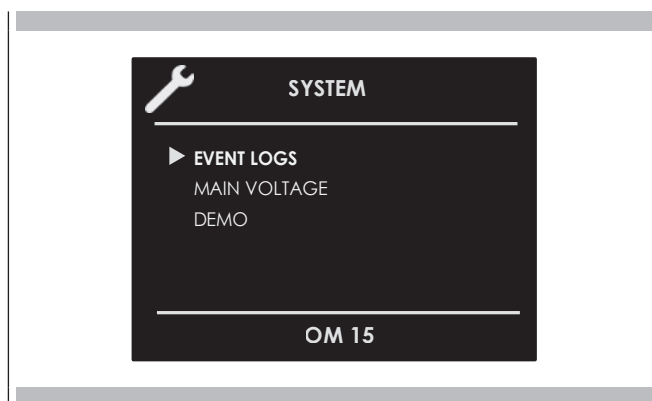
At the end of any steam function, the system will start a drain of the internal water circuit, lasting approximately 1-2 minutes, to always keep the circuit clean of limescale and stagnant water.

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

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm with the  key.

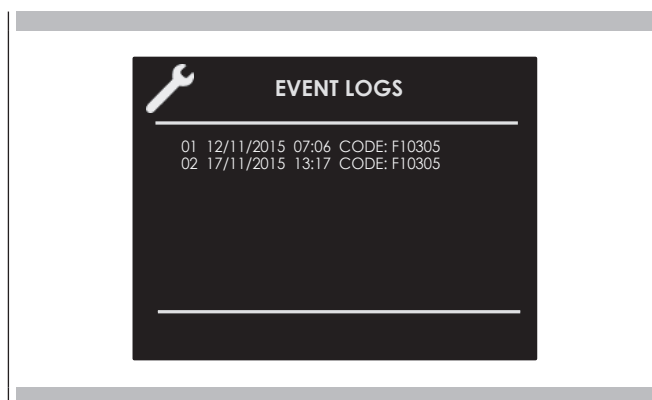


2. Use this menu to change the following settings: Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.







Event Log



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



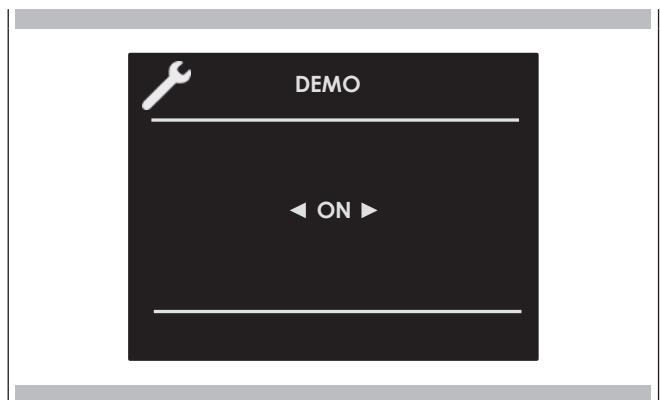
Demo

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

1. Press the keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.


After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode. To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby. To start it again, press the  key. To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.


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



Switching the oven on and off

IMPORTANT













- The  key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press  to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.







Selecting the cooking mode

IMPORTANT

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










 TRADITIONAL COOKING	
	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
	BROIL (ECO GRILL)
	BAKE (BASE HEAT)
	DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
	CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	UPPER BAKING (TOP HEAT)
	DOUBLE VENTILATED GRILL
	CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
	PIZZA
	CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)

STEAM COOKING






	STEAM 100
	STEAM 180
	STEAM & FAN HEAT
	SOUS VIDE
	DOUGH PROVING
	DEFROST STEAM

SPECIAL COOKING

	SLOW COOKING
	DEFROST
	PLATE WARMING
	ECO BAKING
	SABBATH (On some models)
	FOOD DRYING
	AIRFRY

1. Select the icon  and press the key . Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows   and confirm with the key .
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the   keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the  key to start cooking, otherwise, if the  key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the  key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the  key and then the  key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows  .

AirFry function

The AirFry function or frying of food in the oven, thanks to a perfectly distributed air flow, promises to cook crunchy and perfectly cooked food with very little oil and, in some cases, without oil.

Eating healthy, cooking dishes in a tasty way and without exaggerating with fats and condiments, is possible.






AirFry by Fulgor Milano allows you to set the function and temperature from the control panel, from 150 to 250°C, with a default temperature of 180°C. The special tray, supplied or sold separately, is equipped with small openings which allow the air to circulate uniformly throughout the oven.

Changing temperature



IMPORTANT














































- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows   subsequently confirming by means of the  key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows  .

STEAM OVEN 60 cm						
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	Min. ***	TEMPERATURE Preset ***	Max. ***
DEFROST						
UPPER BAKING (TOP HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	180° C	250° C
BAKE (BASE HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	50° C	250° C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	190° C	250° C
ECO BAKING			<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
PIZZA		⌆	<i>R</i>	50° C	230° C	250° C
CONVECTION ROAST (TURBO GRILL & BASE HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	190° C	250° C
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
DOUBLE VENTILATED GRILL		⌆	<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		⌆	<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
BROIL (ECO GRILL)			<i>R</i>	50° C	230° C	250° C
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)			<i>R</i>	50° C	230° C	250° C
SLOW COOKING			<i>R</i>	60° C	90° C	130° C
AIRFRY				150° C	180° C	250° C
SABBATH (if present)				50° C	65° C	250° C
PLATE WARMING				30° C	75° C	100° C
FOOD DRYING				50° C	165° C	230° C
DOUGH PROVING			<i>R</i>	30° C	35° C	50° C
STEAM 100			<i>R</i> 40/95° C	30° C	100° C	100° C
STEAM 180			<i>R</i>	50° C	180° C	180° C
STEAM & FAN HEAT			<i>R</i>	50° C	165° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	75° C	95° C
DEFROST STEAM				30° C	50° C	60° C

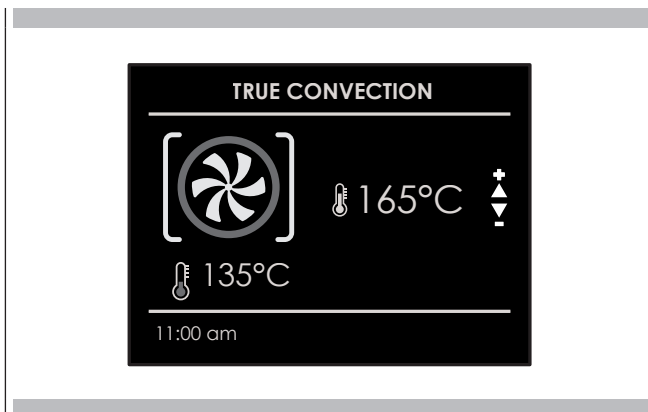
Cooking mode quick menu

The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

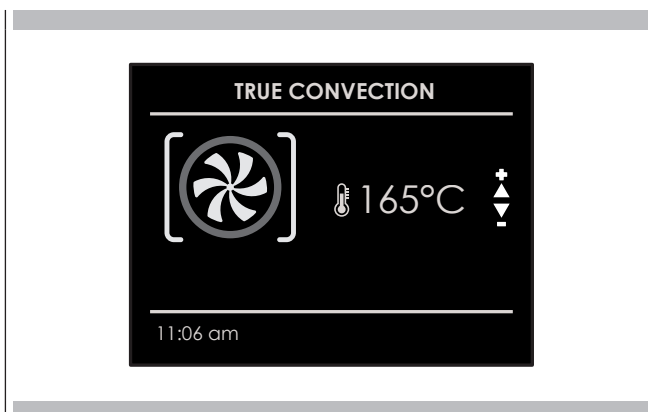
	MAIN COURSES						
	POULTRY						
	MEAT						
	FISH						
	VEGETABLES						
	DESSERTS						
	BREAD/PIZZA						

Pre-heating phase

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



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

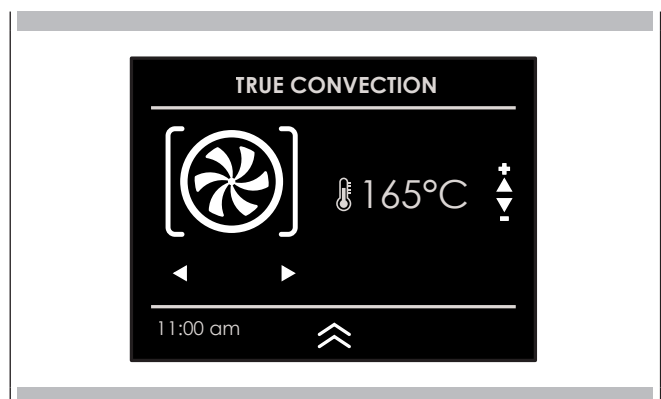


Fast Preheat

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

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the **OK** key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the **⏸** key. Select the icon **⏸** by means of the arrows and confirm with the key **OK**. The symbol **⏸** appears in the lower part of the screen.



3. Press the **OK** key again to run the function.

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



Steam cook particularly delicate dishes. You can take advantage of steam heating types or, in some heating types, activate steam function support.

 **WARNING-Risk of burns!**

Hot steam may escape when you open the appliance door. At certain temperatures the steam is not visible.

- Carefully open the appliance door.
- Keep children away.

Filling the water tank

 **WARNING-Risk of fire!**

In the cooking compartment, the vapors generated by flammable liquids could catch fire when they come into contact with hot surfaces (deflagration). The appliance door can blow up if very hot steam or flames escape.

- Do not put flammable liquids (e.g. alcoholic beverages) into the water tank.
- Fill the tank only with water

 **WARNING-Risk of burns!**

While the appliance is operating, the water tank may heat up.

- After finishing the previous operation of the appliance, wait until the water tank has cooled down.
- Remove the water tank from the tank compartment.

REQUIREMENT: Check that the water hardness is at standard levels

1. Press the button to open the dashboard.
 - The control panel is automatically pushed forward.
2. Wait until the dashboard is completely open.
3. Grasp the water tank by the handle and remove it from the tank compartment.
4. Fill the tank with water up to the MAX level and place it in the appropriate compartment. Make sure it has been inserted as far as it will go.
5. Close the oven control panel with your hand

Types of steam heating

Various types of steam heating are available with which hot steam can be used to prepare dishes gently.

Leavening level

With the "Proofing level" it is useful for making the dough rise much more quickly than it does at room temperature and without letting it dry out.

Regeneration

With the Regeneration mode it is possible to delicately reheat already cooked dishes or prepare baked goods in advance.

1. Press the oven power button.
2. Select the steam cooking mode.
3. Select the desired type of steam heating.
4. Select the desired temperature or leave the preset one.

After each operation with steam

After each operation with steam, the appliance pumps the remaining water back into the water tank. Finally, empty and dry the water tank and the cooking compartment.

Emptying the water tank

 **WARNING-Risk of burns!**

While the appliance is operating, the water tank may heat up.

- After finishing the previous operation of the appliance, wait until the water tank has cooled down.
- Remove the water tank from the tank compartment.

 **WARNING**

Washing the water tank in the dishwasher causes damage.

- Do not wash the water tank in the dishwasher.
- Clean the water tank with a soft cloth and a commonly used detergent.

Emptying the tank

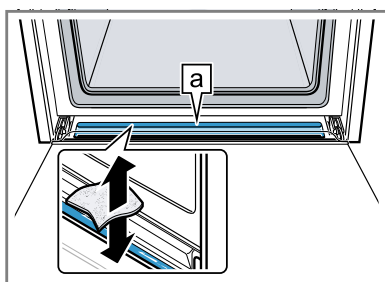
1. Open the control panel with the appropriate button on the dashboard
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the water tank cover.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all components with a soft cloth.
6. Dry the lid gasket well.
7. Leave the tank to dry with the lid open.
8. Place and press the lid onto the water tank.
9. Insert the water tank and close the control panel.

Drying the drain

 **WARNING-Risk of burns!**

The appliance becomes hot during operation. Let it cool before cleaning.

1. Open the oven door
2. **NOTE:** The cooking drain channel is located in the lower part of the oven, between the door and the oven front.



Remove the water from the drain channel on the door [a], with a sponge cloth and clean carefully. Then clean the oven bottom drain channel and clean carefully.

Drying the cooking compartment

After each steam operation, dry the cooking compartment.

Manual drying of the cooking compartment



WARNING-Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- Let it cool before cleaning.



WARNING

Water on the bottom of the cooking compartment, when the appliance is operating at temperatures above 120°C, can cause damage to the enamelled surface.

- Do not operate if there is water on the bottom of the cooking compartment.
- Before starting up, remove any water from the bottom of the cooking compartment.

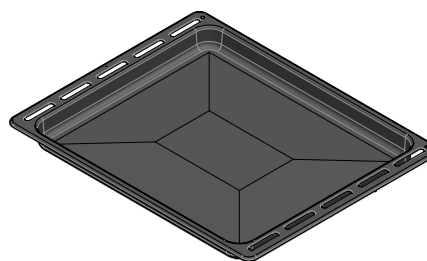
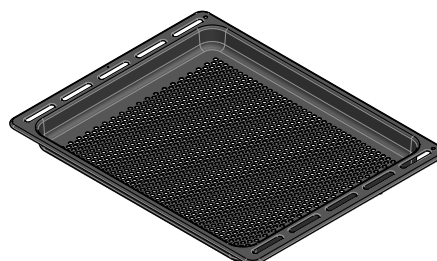
REQUIREMENT: The cooking compartment is cooled.

1. Remove dirt from the cooking compartment.
2. Dry the cooking compartment with a sponge.
3. Dry the cooking compartment by leaving the door open for 1 hour.
4. Remove limescale stains using a cloth soaked in vinegar, rinse with water and dry with a soft cloth.
5. Leave the appliance door open for 1-2 minutes, so that the cooking compartment dries completely.



WARNING

Almost all internal accessories of the steam oven are suitable for steam cooking EXCEPT THE BLACK GLAZED TRAY, AND THE BLACK GLAZED TRAY WITH HOLES ON THE BOTTOM which can only be used for traditional cooking.



WARNING

Check that the oven gasket is always clean and is dried every time the oven is used.

NOTE: it is essential to carefully read the instructions and warnings to ensure correct use.

Steam operation

Steam cooking is used most for oriental cuisine but it is certainly very useful for our own.

It is fat free and has the advantage of preserving the original flavour of the food.

In this case, the food is not cooked with water but with water vapour. Steam cooking is different than boiling. In fact, the water vapour works on the inside of the cells, which is fundamentally different from the effect of boiling water.

In fact, steam also cooks the food completely but, except for the fat, nothing else comes out of the food.

The cell walls and tendons gradually soften, the protein coagulates without coming out, the starches swell and combine and the sugars and minerals remain unchanged.

The same goes for odours, which are reduced to a minimum, or coloured substances.

Only the fat liquefies due to the heat and, for this reason, it is almost never a good idea to steam cook large cuts of meat or fish. Vitamins are another story because heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. So, the foods that lend themselves to this cooking method are, generally, those with no fat such as, for example, fish, some types of meat, legumes, potatoes, cereals, eggs, pudding, vegetables, etc.

It is not good for vegetables with tough fibres or fruits in general.

Useful tips

When using the steam oven, always start with the oven cold. Using steam in a hot oven (immediately after traditional cooking) is not recommended because the benefits of cooking with steam will be cancelled out.

For steam cooking try to use the perforated stainless steel tray together with the lower stainless steel drip tray as much as possible. The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.

The second, lower tray, slid under the grill on its guides, will collect the drippings and keep the oven chamber cleaner.

When done cooking, the support of the perforated tray can be used as a support to keep the hot tray off of the counter while you remove the food you just cooked.



ATTENTION

Before using any steam functions, the water container must be filled.

If while the oven is on, the message CHECK WATER CONTAINER appears on the display (acoustic signal will sound), open the door, watching out for the hot steam that will be released, extract the container and refill it. When the door is closed, the oven will go into PAUSE mode. Press the key **OK** to continue cooking.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the function, the door needs to be closed.

Select the desired function and confirm using the key **OK**, at this point the circuit will be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.

The function can be paused at any time using the key **OK**, when it is pressed again **OK** the function restarts.

Steam Cooking

STEAM 100

By way of radial ventilation, the steam is distributed to ensure the food is evenly heated and cooked.

This holds the advantage of being able to cook on the three different levels at the same time, taking care to insert the more "full-bodied" food on the higher level, and less dense foods such as vegetables on the lower levels (from the first to the third).

NOTE: during steam cooking, always place the lower stainless steel tray underneath the perforated cooking container, to collect any food scraps or condensate that may eventually fall.

STEAM 180

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.

Based on the type of food being reheated, this programme offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:

- Heating pre-cooked food from 70°C to 180°C;
- Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 70°C to 130°C

NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.



ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

DOUGH PROVING

With the “Dough leavening” heating type, the dough rises much more quickly than it does at room temperature and does not dry.

Leavening can be set between 30°C and 50°C

WARNING

If the water tank is empty during operation of the “Dough rising” function, operation stops. Fill the water tank.

DEFROST STEAM

To defrost frozen and deep-frozen products, use the “Defrost with steam” function.

WARNING

If the water tank is empty during defrost operation, operation stops. Fill the water tank.

SOUS VIDE (SOUS VIDE)

Sous vide is a variant of low-temperature cooking in which sous vide food is cooked at low temperatures between 40-95°C and 100% steam.

The sous vide is suitable for meat, fish, vegetables and desserts.

The dishes are hermetically sealed in special heat-resistant cooking bags with a bell-shaped vacuum sealer. Thanks to the protective casing, the nutrients and aromas are preserved.

WARNING

- If the water tank is empty during vacuum operation, operation stops.
- During sous vide cooking, more condensation forms on the bottom of the cooking compartment than with other types of heating.

STEAM & FAN HEAT

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.

After starting the oven, the food is initially exposed to steam (or “steamed”). After a short period of exposure to the steam, depending on the filling volume and therefore on the size of the food being cooked, the appliance automatically moves on to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes for example; large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 190°C until 210°C, as well as filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 190°C to 210°C.

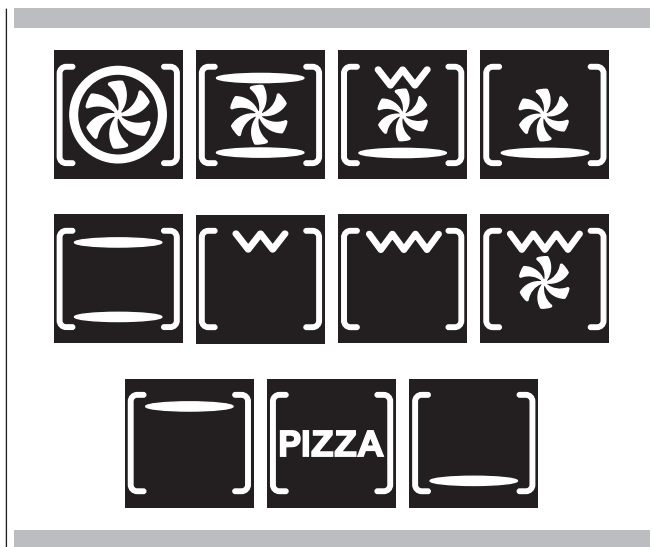
NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programmes, the oven must be cooled before inserting the second dish

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

[🌀] Steam Assist Function

This particular function can only be used with traditional oven functions.



Once the oven has been turned on, the steam assist function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 100°C. Only from that moment on will the symbol 🌀 appear on the lower part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

To inject steam inside the cavity, press the key 🌀 select the icon 🌀 using the arrows ⏪ and ⏩ and confirm using the key ⏹.



The steam assist function will be enabled and the change in status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, humidifying the food so that it doesn't dry out during cooking. Ideal for roasts in general, large meat/seafood dishes and softer cooking.

After 5 minutes, the oven returns to the previously set cooking function

Special Cooking

[🔥] SLOW COOKING

The low temperature slow cooking function is adjustable between 60°C and 130°C. Slow, low-temperature cooking of meat consists of cooking the various foods at a constant temperature below 130° - preferably between 60° and 70° - so that the heat is able to penetrate effectively and uniformly even to the center of those larger pieces of food.

[🌀] THAWING

The function activates internal ventilation, without activating any heating.

[🔥] PREHEATING DISHES

The function is used to keep dishes and crockery warm. The function is adjustable between 30°C and 100°C. Heating occurs without internal ventilation, but only with lower resistance.

[🌿] ECO COOKING

This mode is intended for energy saving. Ideal for frozen or pre-cooked dishes and small portioned meals.


The preheating time is very short and cooking tends to be slower.

It is not recommended for heavy loads, such as large portions or large meal preparations.

[☀️] DRYING

The function is adjustable between 50°C and 230°C. It is used to dehydrate foods, eliminating the water they contain.

A single light key activates the lights.

Touch  to turn lights on or off .

Oven lights turn on automatically when the door is opened.

When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.

Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

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

CAUTION









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

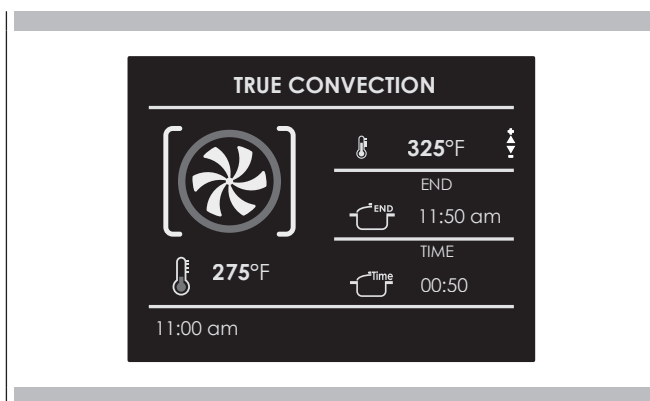
NOTE: The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cook Time



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

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
 - a) Select  to set the duration and press .
 - b) Select  to set the stop time and press .
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows   and confirm with the  key.
4. After pressing the  key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking time
 - End of cooking time









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

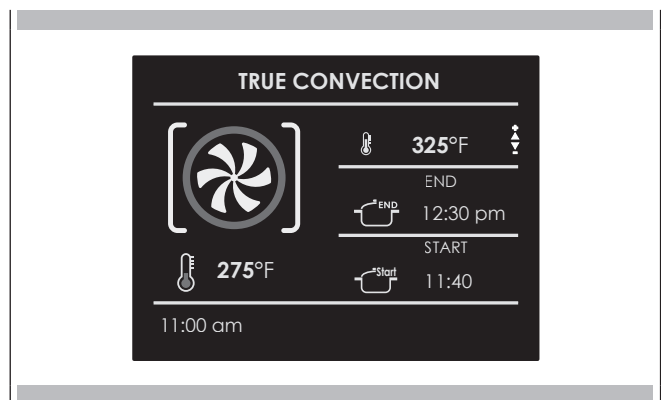
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

Stop Time



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

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press .
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows   and confirm by means of the  key.
- 4 After pressing the  key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking stop time
 - Cooking start time



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

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key  and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key  again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

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

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

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

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









IMPORTANT

Use only the meat probe supplied with the appliance.

















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

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

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

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

Select an already-set recipe:

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

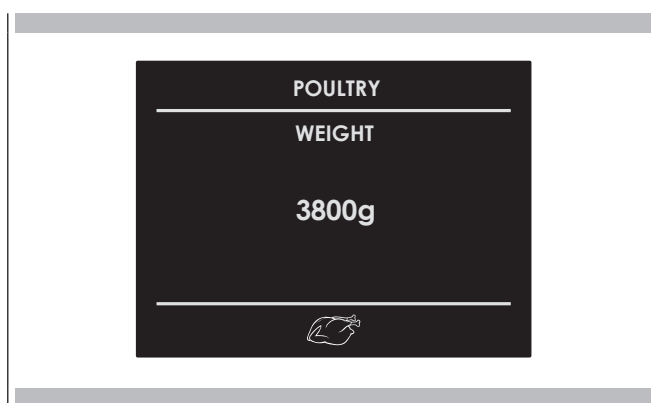


- To start the recipe, confirm with the **OK** key.
During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
- Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

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

- Once a recipe has been selected, press the key **△** and confirm by means of the **OK** key.
- To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows **△** **▽** and confirm by means of the **OK** key.



- The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows **△** **▽** and confirm again by means of the **OK** key.



- At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the **OK** key.



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

- To start the recipe press the **OK** key.

Cancelling a Personalized recipe:

- To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
- Press the key **◀** and select the choice and confirm with the **OK** key.



Roast Tips and Techniques

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

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 34.

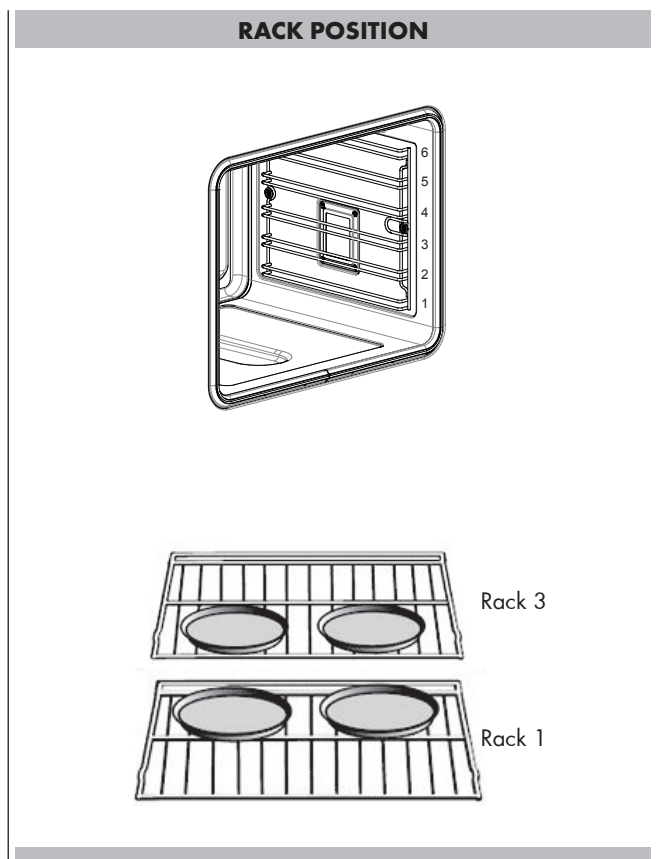
True Convection Tips and Techniques

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

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 34.

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 Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

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

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

Broil Tips and Techniques

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

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

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

Dehydrate Tips and Techniques






- Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 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

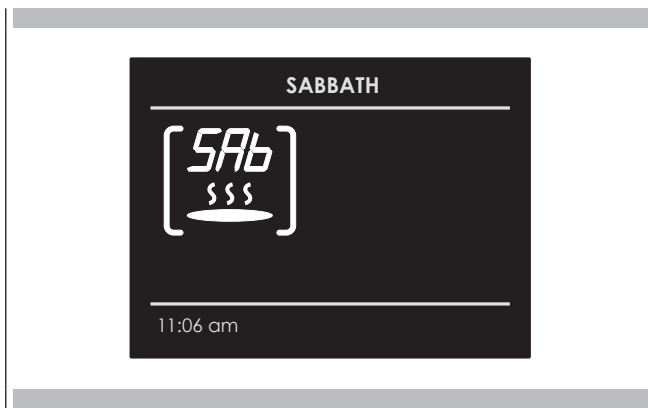
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove 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

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

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

To set the Sabbath Mode function, switch on the oven and select the icon  and press the key . Then select "special function icon", the select the Sabbath function by means of the arrows   and confirm twice with the key .

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



NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature can be set between 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F). The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Steam oven cleaning functions

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

WARNING

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

Rimozione della porta

ATTENZIONE

Make sure that:

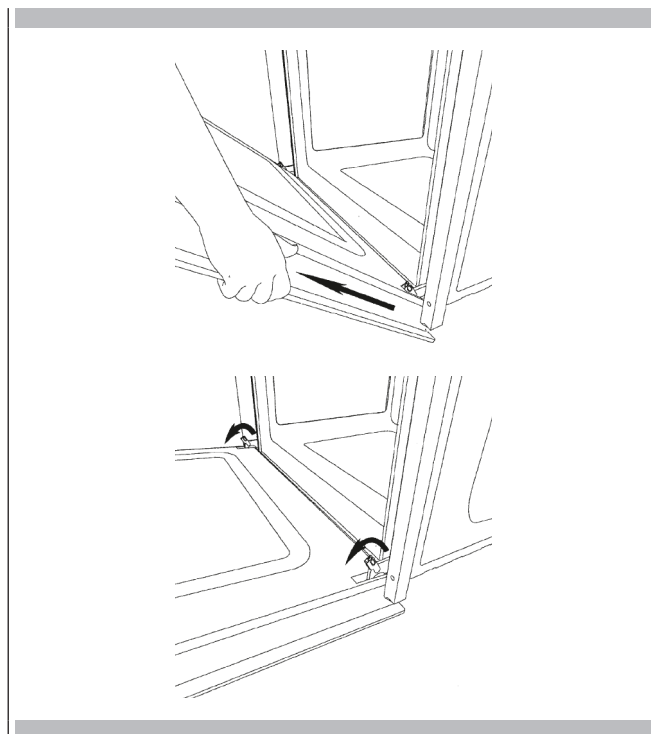
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.
- Grasp only the 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.

Removing the standard oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

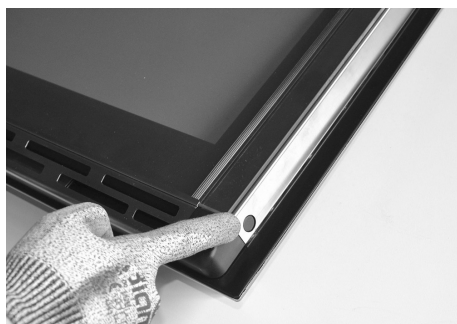
- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers

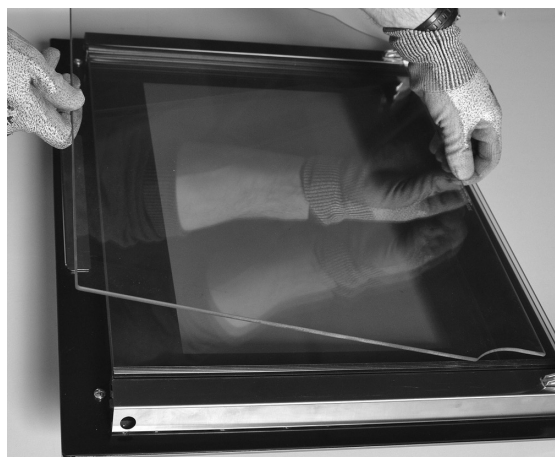


How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

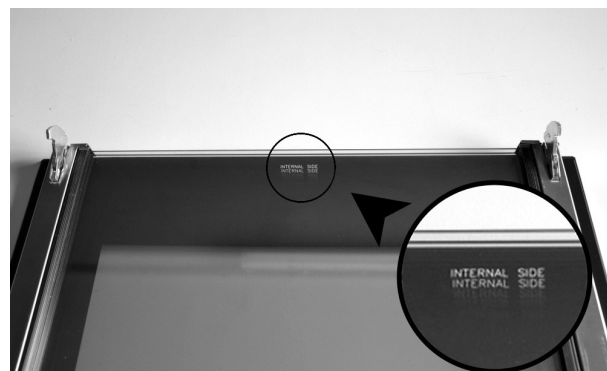
1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Remove the two lateral caps and pull out the top strip.



4. Slide out the internal glass as shown below. Pull out the second and third glass panels (intermediate panels) to clean them.

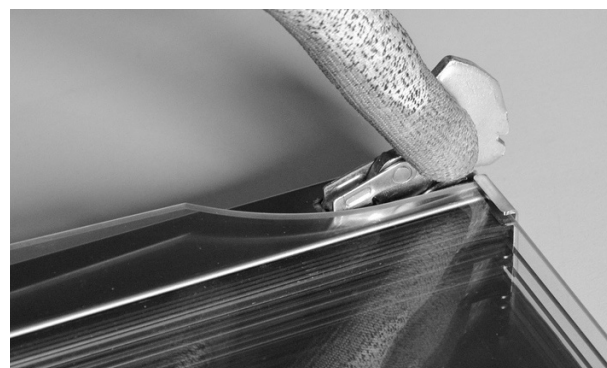


5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the inner glass between the two uprights and put the upper strip back in place.

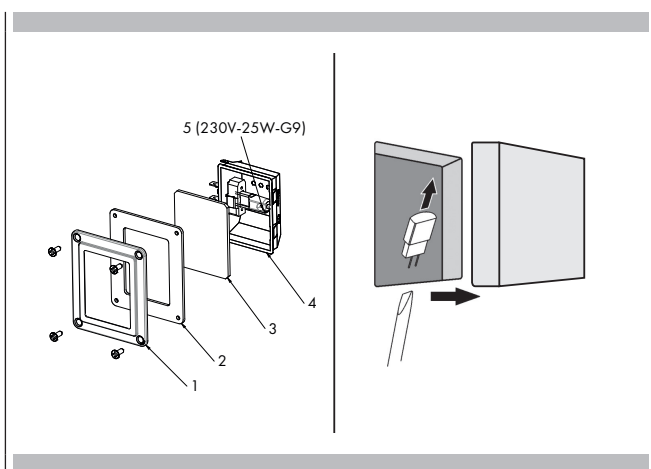


Replacement of the oven light

WARNING

Make sure that:

- 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.



1. Remove power from the main power supply (fuse or electrical panel)
2. Unscrew the 4 screws with a Phillips screwdriver
3. Remove the frame (1), remove the silicone gasket (2) and the glass (3)
4. Remove the bulb from its seat (4) using a flat-head screwdriver
5. Insert the new G9 type bulb (5), which has the same voltage and power (see figure).
6. Reassemble the frame, gasket and glass, and secure everything with the 4 Phillips screws.
7. Restore the power (fuse or electrical panel)

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

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page <?>. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 12.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Before contacting service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For authorized service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For serial tag location see Page2. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Keep your invoice for warranty validation.

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

FULGOR
MILANO

————— SINCE 1949 —————