FULGOR

MILANO

# SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 4807 2P MK 2F * -
FSRC 3606 P MG MK 2F *
FSRC 3004 P MG MK 2F *

MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL

*Dear Customer,*

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

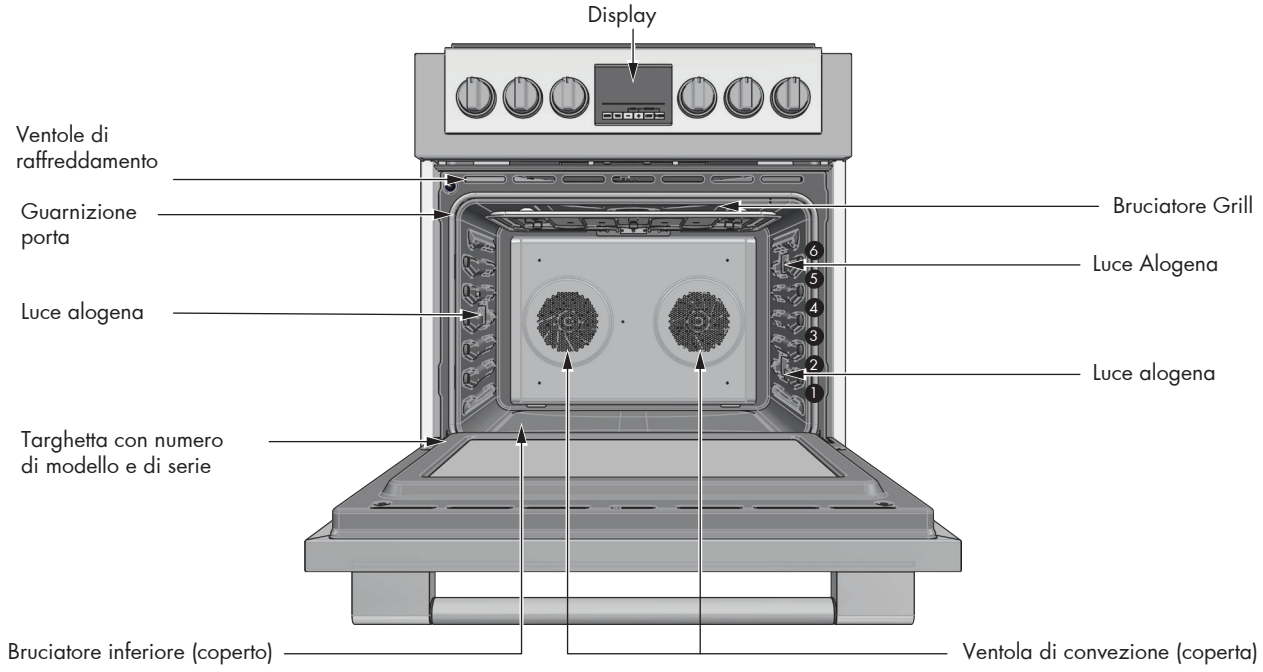
*Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice.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

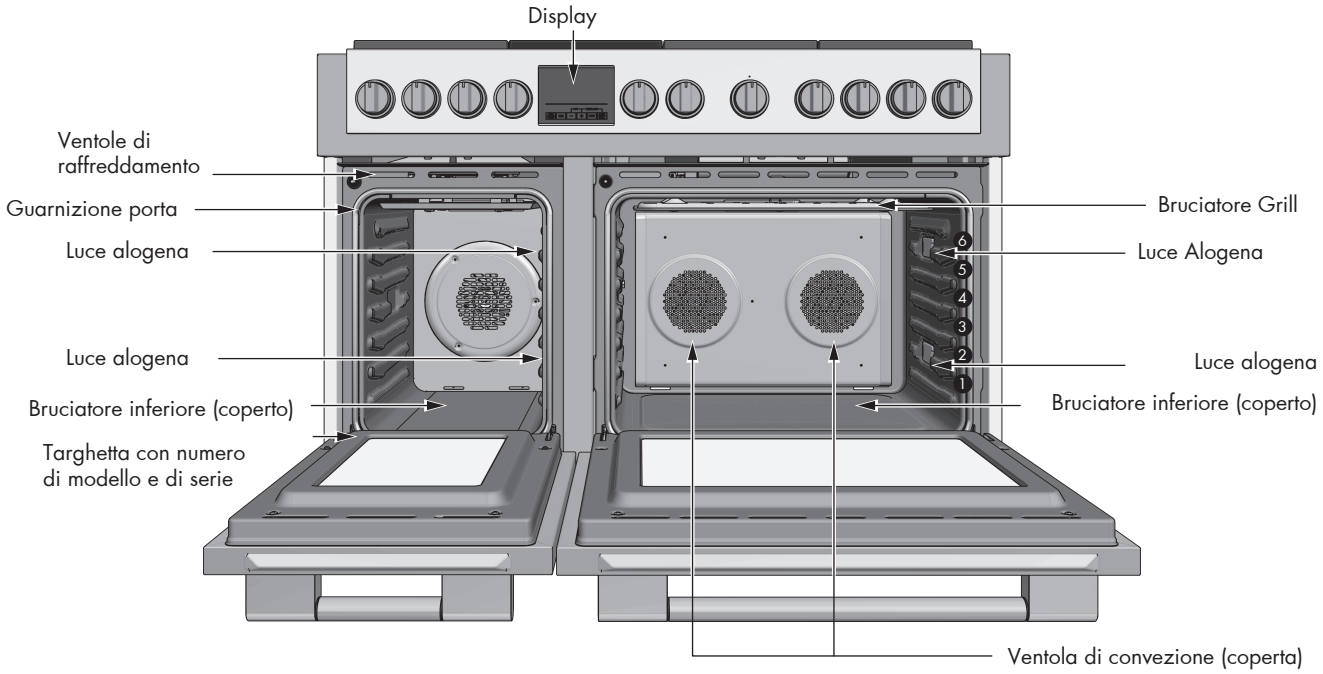
| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **1- Caratteristiche del forno** | **3** |
| **2 - Avvertenze speciali** | **5** |
| Prima di iniziare l'installazione | 5 |
| **3 - Istruzioni di sicurezza** | **6** |
| Sicurezza per forni autopulenti | 8 |
| **4 - Dimensioni del prodotto e requisiti da incasso** | **9** |
| Installazione della staffa anti-ribaltamento | 11 |
| **5 - Informazioni di installazione** | **12** |
| **6 - Istruzioni di installazione** | **13** |
| **7 - Requisiti dell'impianto a gas** | **17** |
| Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale) | 17 |
| Ubicazione | 17 |
| Ventilazione del locale | 17 |
| Allacciamento gas | 17 |
| Allacciamento del tubo metallico | 17 |
| **8 - Conversione ad altro tipo di gas** | **18** |
| Conversione ad altro tipo di gas | 18 |
| Tabella degli ugelli | 18 |
| Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma) | 24 |
| Sostituzione dell'iniettore (piastra) | 24 |
| Regolazione fiamma bassa | 25 |
| Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio: | 25 |
| **9 - Conversione in GPL o GN** | **26** |
| Accensione elettrica del gas | 26 |
| Le fiamme dei bruciatori | 26 |
| **10 - Alimentazione elettrica** | **27** |
| Collegamento del forno alla rete elettrica | 27 |
| **11 - Pannello di controllo** | **28** |
| Manopole di comando | 28 |
| **12 - Informazioni generali forno** | **29** |
| Codici errore | 29 |
| Segnali acustici | 29 |
| Blocco Porta | 29 |
| Guasto Alimentazione Elettrica | 29 |
| Impostazioni predefinite | 29 |
| Numero Codici Guasti F | 29 |
| Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido | 29 |
| Timer | 29 |
| **13 - Suggerimenti generali forno** | **30** |
| Come preriscaldare il forno | 30 |
| Suggerimenti per il Funzionamento | 30 |
| Utensili | 30 |
| Condensa e temperatura del forno | 30 |
| Cottura al forno ad alta quota | 30 |

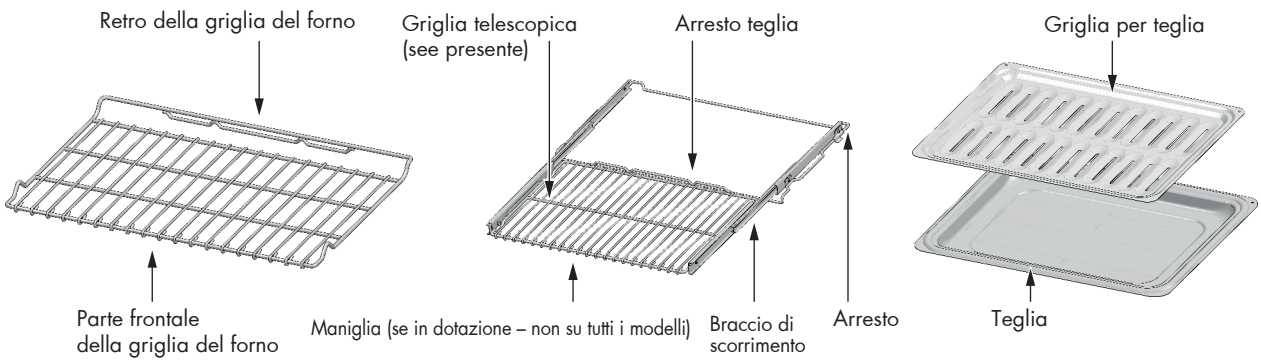
| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **14 - Istruzioni per l'uso** | **31** |
| Primo utilizzo del forno | 31 |
| Griglie del forno | 31 |
| Griglie del Forno Estensibili | 32 |
| **15 - Istruzioni per l'uso** | **33** |
| Istruzioni per la prima accensione | 33 |
| Selezione della cavità forno (Doppio forno) | 33 |
| **16 - Impostazioni Utente** | **34** |
| Lingua | 34 |
| Temperatura e Peso | 34 |
| Ora | 34 |
| Data | 35 |
| Luminosità | 35 |
| Segnale acustico | 35 |
| **17 - Impostazioni di sistema** | **36** |
| Registro Eventi | 36 |
| Demo | 36 |
| **18 - Avviare il Forno** | **37** |
| Accendere e spegnere il forno | 37 |
| Selezionare la modalità di cottura | 37 |
| Cambiare la modalità di cottura | 37 |
| Cambiare la temperatura | 37 |
| Fase di preriscaldamento | 39 |
| Eco | 39 |
| Preriscaldamento Rapido | 39 |
| Utilizzo delle luci del forno | 39 |
| **19 - Funzionamento forno in modalità temporizzata** | **40** |
| Tempo di Cottura | 40 |
| Ora di Arresto | 40 |
| **20 - Impostazione sonda termica carne (se presente)** | **41** |
| **21 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno** | **43** |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto | 43 |
| Linee guida generali | 43 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata | 43 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata | 44 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata | 44 |
| Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia | 44 |
| Suggerimenti e Tecniche per Essiccare | 44 |
| Tabella Essiccazione | 45 |
| **22 - Ricette** | **46** |
| **23 - Classic Pizza (Su Alcuni Modelli)** | **48** |
| **24 - Istruzioni Modalità Sabbath (Su Alcuni Modelli)** | **50** |
| **25 - Cura e Pulizia del Forno** | **51** |
| Autopulizia del Forno | 51 |
| Preparazione del forno per l'autopulizia | 51 |

| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **26 - Impostare la modalità di autopulizia** | **52** |
| Come impostare la modalità Autopulizia | 52 |
| Per Cambiare il Tempo di Pulizia | 52 |
| Come Ritardare l'Inizio della Pulizia | 52 |
| **27 - Sistema di Blocco della Porta (disponibile solo in alcuni modelli)** | **53** |
| Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico | 53 |
| Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno | 53 |
| **28 - Sostituzione della luce del forno** | **54** |
| **29 - Caratteristiche del piano cottura** | **55** |
| **30 - Utilizzo del piano cottura a gas** | **57** |
| Impostazione manopola controllo gas | 57 |
| Bruciatori a gas | 57 |
| Bruciatori a cerchio di fiamma doppio | 57 |
| Superficie dei bruciatori super sigillata | 58 |
| Accensione elettrica del gas | 59 |
| Consigli per cucinare | 60 |
| Tabella di cottura della piastra | 60 |
| **31 - Utilizzo della piastra del piano cottura a gas** | **60** |
| **32 - Strumenti di cottura** | **61** |
| Caratteristiche degli strumenti di cottura | 61 |
| Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma | 61 |
| **33 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno** | **62** |
| Come usare la tabella di pulizia del forno | 62 |
| Tabella pulizia | 62 |
| **34 - Finiture forno / Metodi di pulizia** | **63** |
| **35 - Pulizia del piano cottura** | **64** |
| Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura | 64 |
| **36 - Risoluzione problemi di funzionamento** | **66** |
| **37 - Risoluzione problemi di cottura** | **68** |
| **38 - Assistenza o manutenzione** | **69** |
| Registro dati di manutenzione | 69 |

## CARATTERISTICHE DEL FORNO

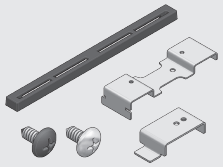
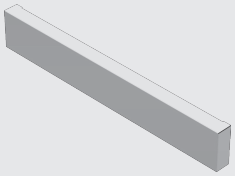
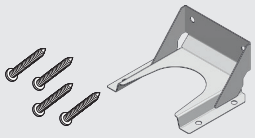


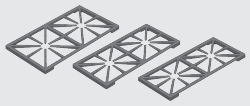
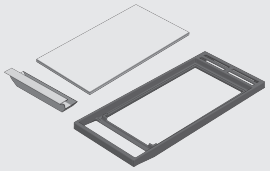
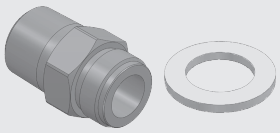
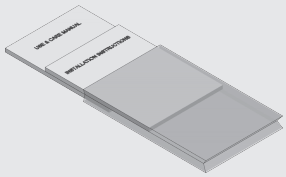



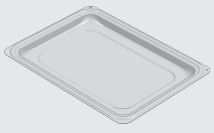
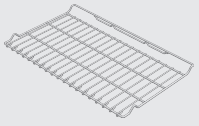
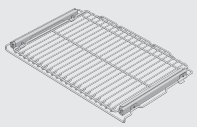
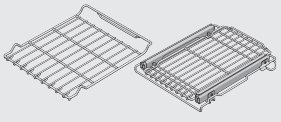
# 1 - Caratteristiche del forno

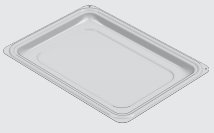
## CONTENUTO DELL'IMBALLO

| | QTÀ | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
| | | |
|  | 2 | SUPPORTO PER L'INNESTO DI DUE VITI DI FISSAGGIO DA 1" + STAFFE |
|  | 1 | ZOCCOLO |
| | 3 | PIEDINI PER 30" & 36" |
| | 5 | PIEDINI PER 48" |
| | 1 | PIEDINO CON FASCETTA |
|  | 1 | QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO |

| | QTÀ | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
|  | | GRIGLIE IN GHISA |
|  | 1 | PIASTRA (PER LA GAMMA DA 48" - 91,4 cm) |
| | 1 | KIT CONVERSIONE GAS |
|  | 1 | NIPPLO |
| | 1 | GUARNIZIONE / RONDELLA |
|  | | MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA |
| | 1 | "ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE" |

## ACCESSORI FORNO IN DOTAZIONE AL PROPRIO MODELLO

| | QTÀ | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
|  | 1 | GRIGLIA AIRFRY |
|  | 2+2 | GRIGLIA CROMATA |
|  | 1 | GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA |
|  | 2+1 | GRIGLIA CROMATA + TELESCOPICA SOLO PER 48" |

| | QTÀ | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
|  | 1 | TEGLIA DA FORNO SMALTATA |
| | 1 | TEGLIA DA FORNO SMALTATA CON GRIGLIA |
| | 1 | SONDA TERMICA CARNE |
| | | |

**IMPORTANTE:** Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

**INSTALLATORE:** Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

**PROPRIETARIO:** Conservare il presente manuale per future consultazioni.

**Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:**

### ⚠ PERICOLO

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.

### ⚠ ATTENZIONE

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

**LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.**

**Per l'installatore:**
Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

**Per il cliente:**
Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.

# ⚠ ISTRUZIONI IMPORTANTI ⚠

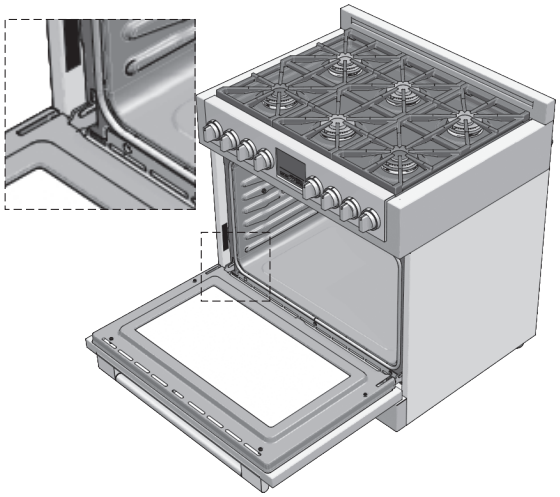
**Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.**

L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare il blocco cottura da un tecnico qualificato.

### ⚠ IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare il blocco cottura. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

**POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI**



## Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

NOTA: Il blocco cottura è destinato all'uso con gas naturale o propano.
Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori.
Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.

### ⚠ ATTENZIONE

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.
Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.

## ⚠ IMPORTANTE

**L'elettrodomestico deve essere installato da un tecnico qualificato in conformità con le norme applicabili. Dopo l'installazione, la targhetta informativa del forno deve rimanere visibile.**
**Questa targhetta, visibile quando la porta del forno è aperta, contiene tutte le informazioni identificative dell'elettrodomestico, così come la tipologia di gas e la pressione di esercizio per cui è stato calibrato.**
**Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per assicurare un utilizzo sicuro e adeguato di questo prodotto.**

## ⚠ IMPORTANTE

**QUESTO ELETTRODOMESTICO È STATO CONCEPITO PER IL SOLO USO DOMESTICO. IL PRODUTTORE NON DOVRÀ IN ALCUN MODO ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER QUALUNQUE TIPO DI INFORTUNIO O DANNO CAUSATO DA UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA O DA UN UTILIZZO IMPROPRIO, ERRATO O IRRAGIONEVOLE.**

## ⚠ IMPORTANTE

**QUESTO ELETTRODOMESTICO NON È STATO CONCEPITO PER L'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI INCLUSI) CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON UNA MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE QUESTE NON VENGANO SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO DA UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.**
**I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO.**

- **Non smontare alcun componente prima di aver scollegato il blocco cottura 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 al fine di 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.
- Quando si utilizza il forno, viene riscaldata anche la parte frontale; di conseguenza è necessario tenere i bambini lontani dalla portata del forno, soprattutto durante il processo di autopulizia.
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini superiori agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, teglie e simili).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Prima di rimuovere la porta del forno, assicurarsi che questo sia freddo e scollegato dalla corrente. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- Al fine di evitare il surriscaldamento, l'elettrodomestico non deve essere installato dietro a uno sportello decorativo.

## ⚠ ATTENZIONE

**Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.**

- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

**Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:**

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Durante l'uso del piano cottura: NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

## ⚠ ATTENZIONE

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

## ⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini.
Se un bambino dovesse arrampicarsi sul blocco cottura per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

**Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:**

1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
5. Non usare la cavità per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando il forno non è in uso.
6. Se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno, tenere la porta chiusa. Spegnere il forno e scollegare il circuito dal quadro elettrico.
7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Se la ventola non funziona, non usare il forno. Contattare un centro assistenza autorizzato.
9. Per la propria sicurezza, indossare indumenti idonei. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina a gas.

- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.

- Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno.
- Le resistenze possono essere bollenti anche quando sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Durante e dopo l'uso, non toccare, né lasciare che gli abiti o altri materiali infiammabili vengano a contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
- Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
- Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
- Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata sempre quando il forno è freddo. Se si ha bisogno di estrarre una griglia quando il forno è bollente, non lasciare che le presine tocchino le resistenze.
- Usare solo presine asciutte. Le presine umide o bagnate possono causare ustioni da vapore se vengono a contatto con superfici bollenti. Non lasciare che le presine tocchino le resistenze quando sono bollenti. Non usare canovacci o altri tessuti ingombranti.

**⚠ ATTENZIONE**

- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Non usare fogli di alluminio per rivestire la cavità del forno poiché si fonderebbero, rovinando lo smalto durante la cottura.
- Se il blocco cottura è installato accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

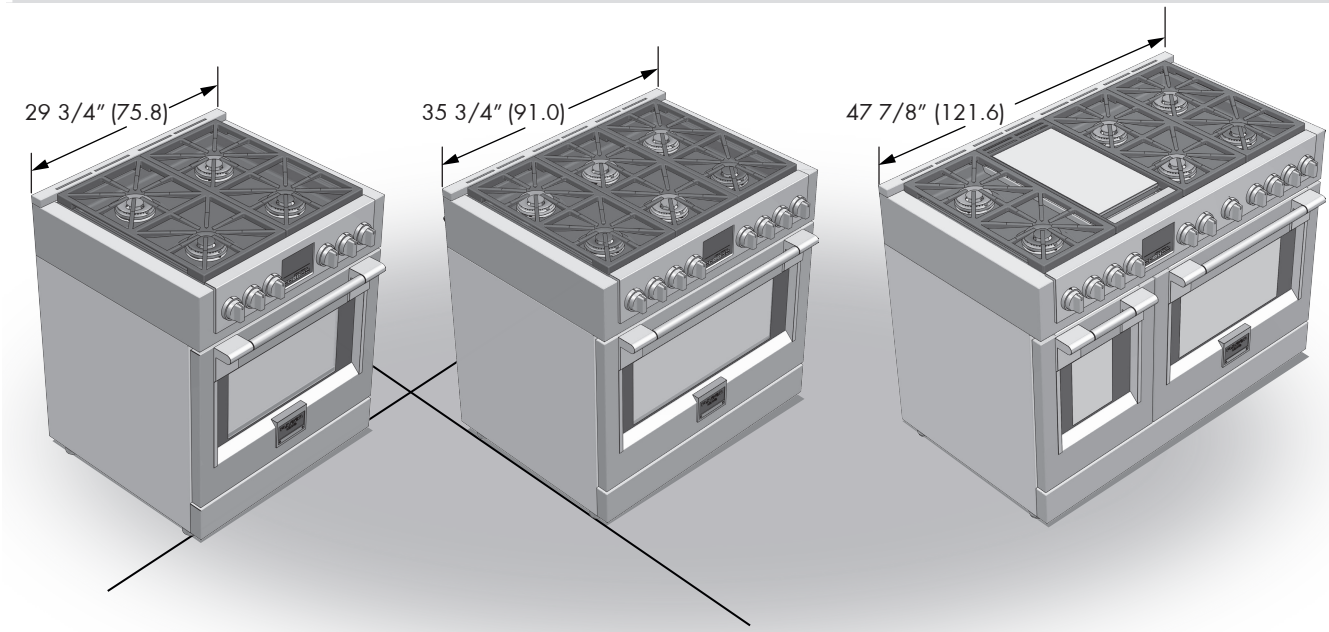
## Sicurezza per forni autopulenti

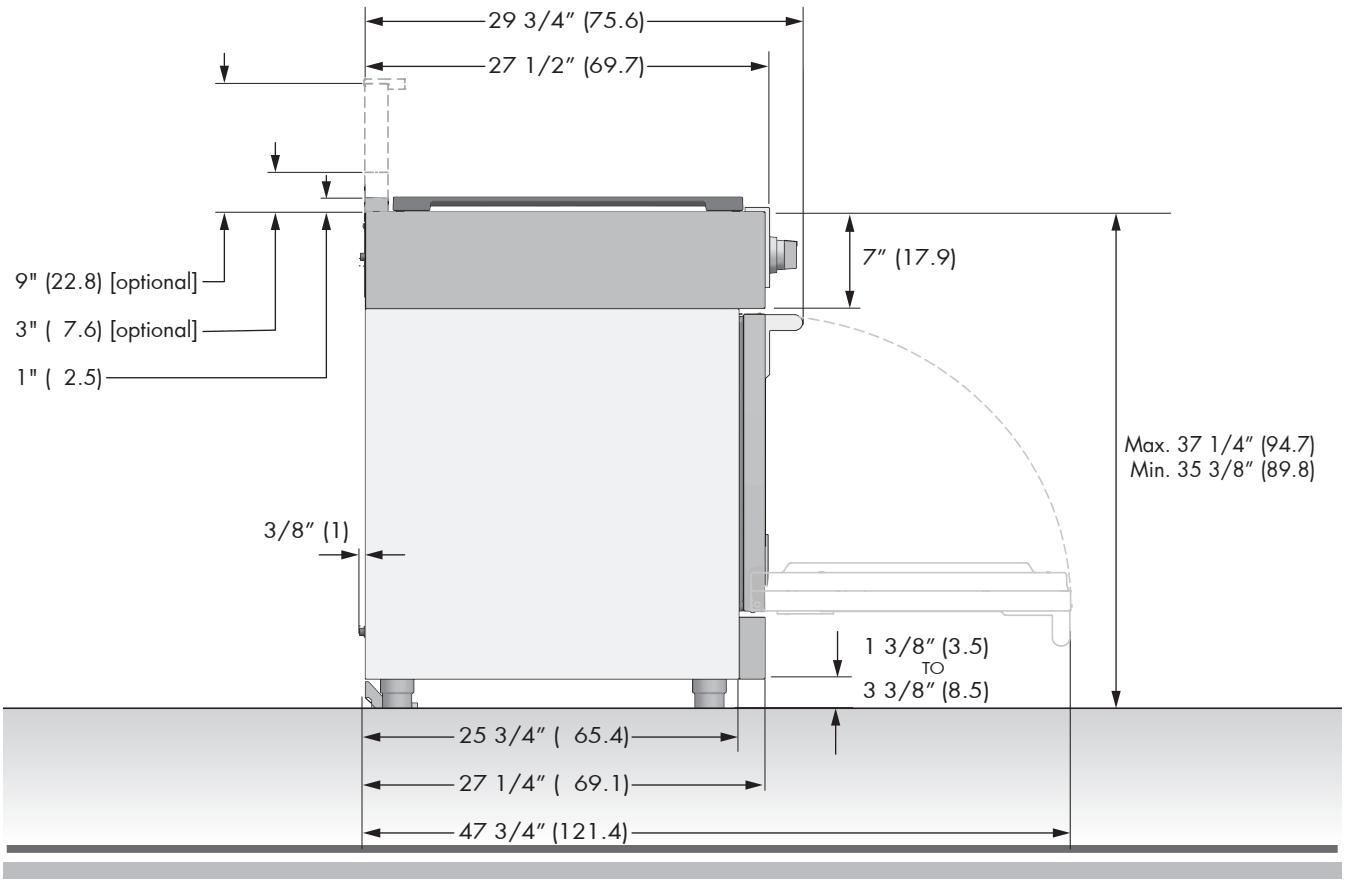
- Una volta impostata la manopola nella funzione CLEAN e una volta comparsa l'icona di blocco della porta, assicurarsi che questa sia bloccata e che non possa essere aperta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.
- Non pulire la guarnizione della porta. È essenziale per una tenuta ottimale. Non strofinare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione della porta.
- Non usare detergenti commerciali da forno o rivestimenti protettivi per forno di alcun tipo all'interno del forno o attorno alle parti del forno.
- Pulire solo le parti del forno indicate nel manuale.
- Prima di avviare la pulizia automatica del forno, rimuovere la teglia, le griglie (solo se non sono in porcellana), altri utensili e sostanze eventualmente traboccate e ancora morbide.

**⚠ ATTENZIONE**

L'eliminazione dei residui durante l'autopulizia genera alcuni prodotti di scarto, presente in questa lista delle sostanze.
Per minimizzare l'esposizione a queste sostanze, utilizzare questo forno in conformità con le istruzioni in questo manuale e ventilare adeguatamente la stanza durante e subito dopo l'autopulizia del forno.

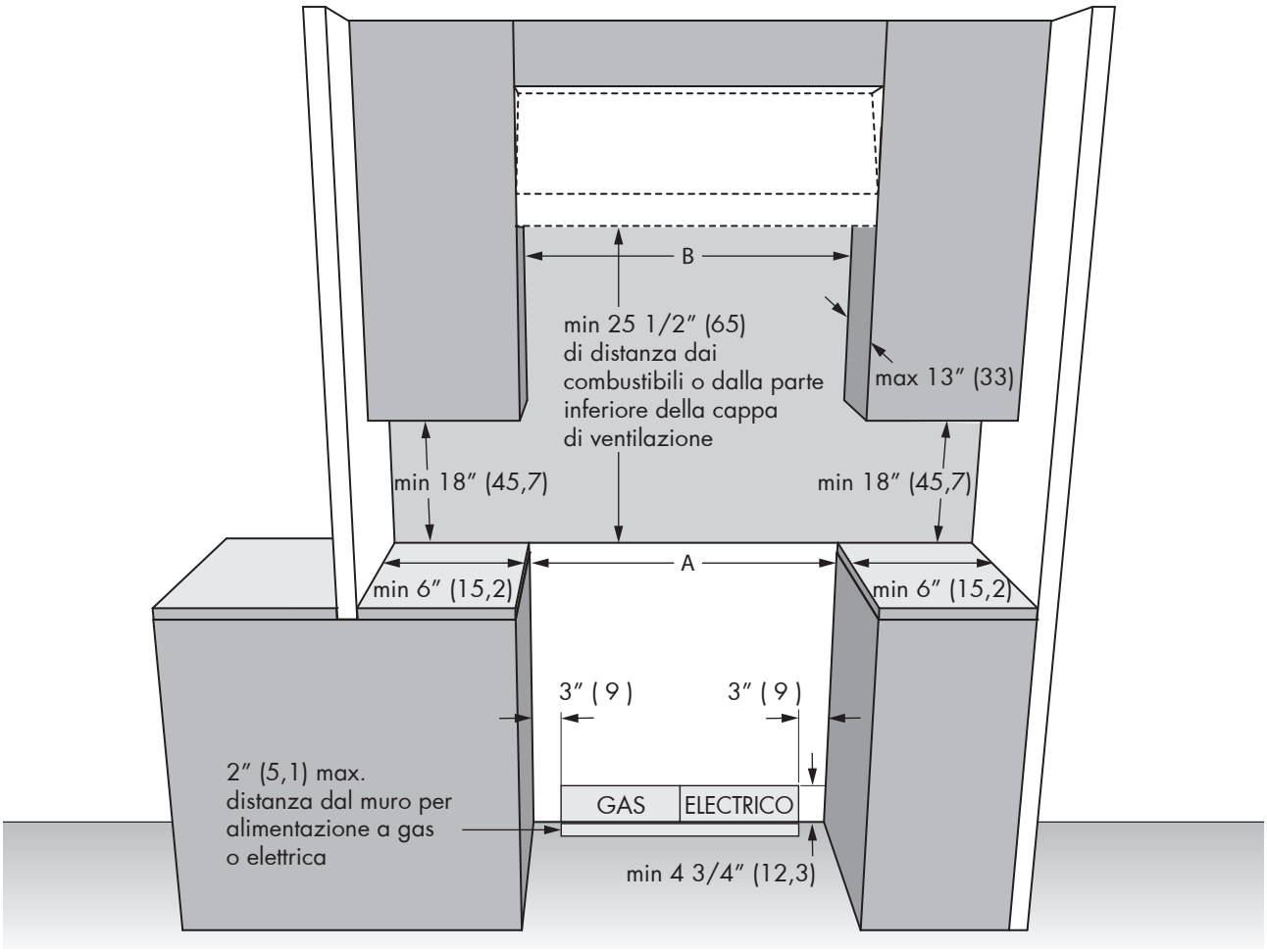
## DIMENSIONI DEL PRODOTTO



# 4 - Dimensioni del prodotto e requisiti da incasso

## REQUISITI DA INCASSO




L'intera superficie della parete posteriore sopra il blocco cottura e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

| LARGHEZZA APERTURA | A & B |
|---|---|
| Range 30" | 30" (76.2) |
| Range 36" | 36" (91.4) |
| Range 48" | 48" (122 ) |

Distanze minime:

Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36"])

- Fianchi - 15,2 cm (6")
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Retro - 0" con alzatina da 22,8 cm (9"); 0" con parete posteriore non combustibile.

Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"] e inferiore)

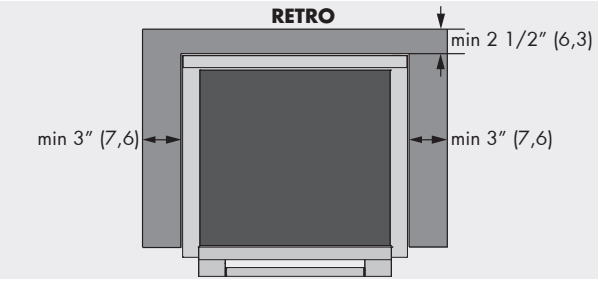
- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

**ALTRE DISTANZE:**

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-½") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).

Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12") tra il retro del blocco cottura e la parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.

## INSTALLAZIONE A FILO



Prima di spostare il blocco cottura, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

**Combinazioni con cappa aspirante:**

Si consiglia di installare questi blocchi cottura insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza.
A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.

### ⚠ ATTENZIONE

È possibile usare, insieme ai piani cottura a gas, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina a gas, solo nel caso in cui la cappa e il blocco cottura con cucina a gas siano stati progettati, testati e certificati da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato.
Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra il blocco cottura, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.

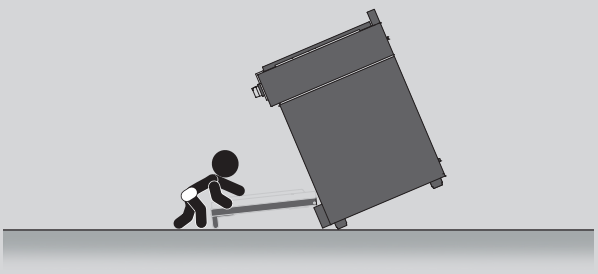
### ⚠ ATTENZIONE

Questi blocchi cottura possono pesare fino a un massimo di 180 Kg (400 libbre). Smontando alcune parti si riduce significativamente il peso. A causa del peso e delle dimensioni del blocco cottura e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto:
SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

## Installazione della staffa anti-ribaltamento

### ⚠ ATTENZIONE

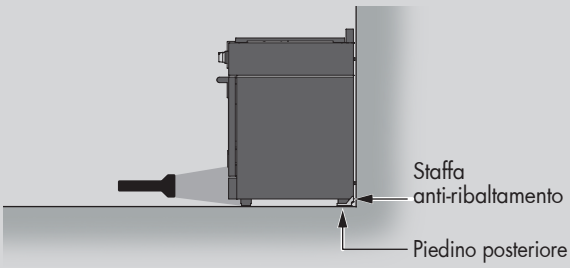
**Pericolo di ribaltamento**
Un bambino o un adulto possono ribaltare il blocco cottura e rimanere uccisi.
Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta il blocco cottura.
Non mettere in funzione il blocco cottura senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



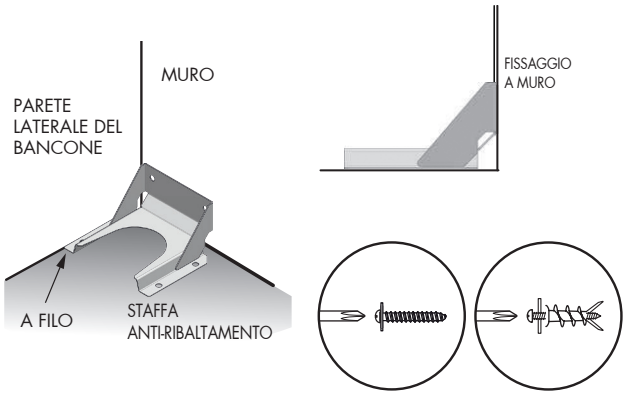
### ⚠ ATTENZIONE

Per verificare che la staffa anti-ribaltamento sia installata e incastrata:

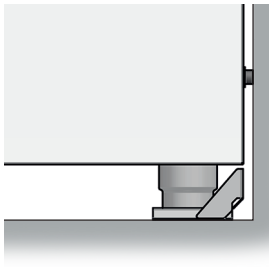
- Far scorrere il blocco cottura in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione il blocco cottura in modo che il piedino posteriore della cucina a gas si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi istruzioni di installazione per maggiori dettagli.

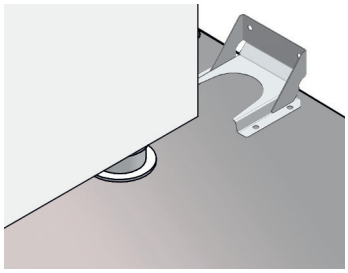



### INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO




Per strutture in calcestruzzo o cemento:
Usare idonei elementi di fissaggio (non forniti).
Fissare la staffa alla parete e/o al pavimento con almeno 4 viti per legno (fornite).





La staffa anti-ribaltamento deve essere inserita nell'apertura del supporto anti-ribaltamento previsto sul blocco cottura.

## ⚠ ATTENZIONE

- **Pericolo per peso eccessivo**
  Sono necessarie due o più persone per l'installazione del blocco cottura.
  Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.
- **Pericolo di taglio**
  Fare attenzione ai bordi taglienti. Usare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore del blocco cottura. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento. Il blocco cottura necessita di aria fresca perché la combustione nei bruciatori avvenga correttamente.
Non coprire MAI fessure, fori o aperture del forno né coprire tutta la griglia con fogli di alluminio. In questo modo si bloccherebbe il flusso d'aria all'interno del forno causando possibili avvelenamenti da monossido di carbonio. Applicando un rivestimento in alluminio si intrappola il calore, causando possibili incendi.

### SCELTA DELLA POSIZIONE DEL BLOCCO COTTURA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione del blocco cottura.
Per comodità, il blocco cottura va installato in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati.
Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

## ⚠ NOTA IMPORTANTE

Nel caso di installazione su una superficie combustibile, è necessario un rialzo minimo per il blocco cottura. Seguire gli spazi minimi relativi alle superfici combustibili mostrati nella figura presente alla pagina Requisiti da incasso 10.

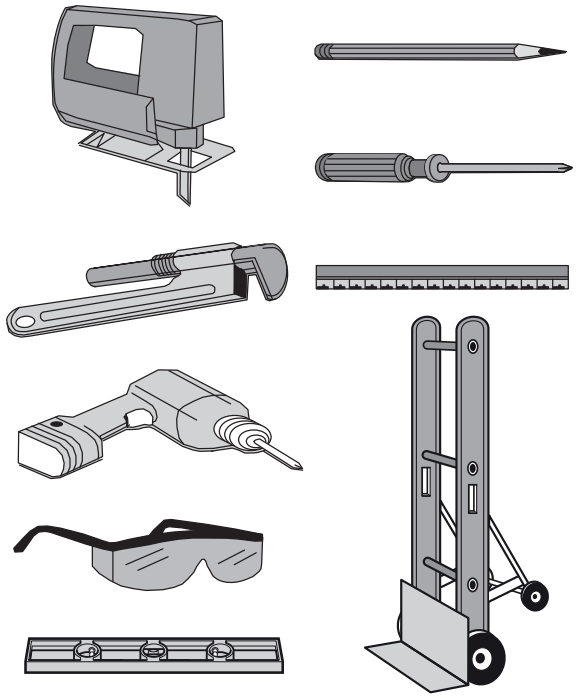
Prima di spostare il blocco cottura, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Non sollevare o trasportare la porta del blocco cottura afferrandola dalla maniglia.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina a gas. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un'area minima oltre il fondo del pensile.

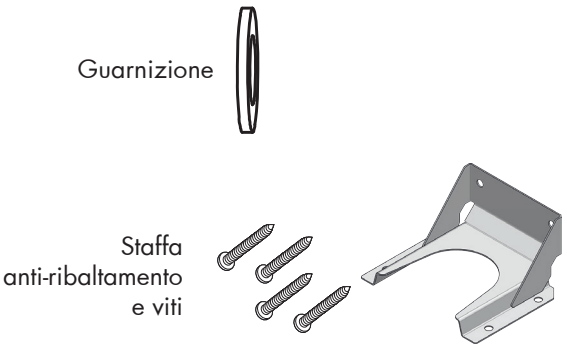
Tutte le aperture nella parete o nel pavimento su cui va installato il blocco cottura devono essere chiuse ermeticamente.

### UTENSILI NECESSARI

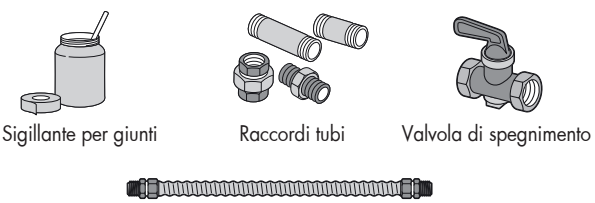


Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.
Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare

### MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

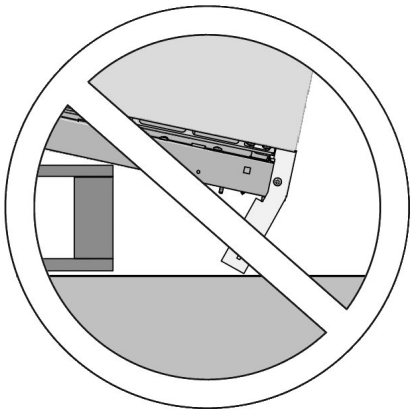



### MATERIALI RICHIESTI (non in dotazione)




NOTA: Acquistare una nuova linea flessibile; non utilizzare una linea del gas flessibile precedentemente utilizzata.

Non porre il blocco cottura su un lato al momento dell'installazione dei piedini. Le pareti laterali non sono state progettate per sostenere il peso del blocco cottura e potrebbero piegarsi. Ogni danno risultante da tale operazione non sarà coperto dalla garanzia. Seguire il metodo descritto nel manuale di installazione allegato.

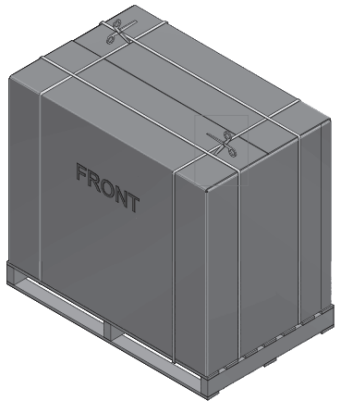


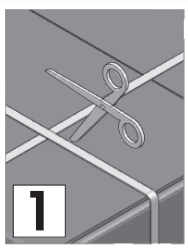
**FASE 1**

Tagliare la fascetta (1) e rimuovere le istruzioni di installazione dalla parte superiore del blocco cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.

**⚠ ATTENZIONE**

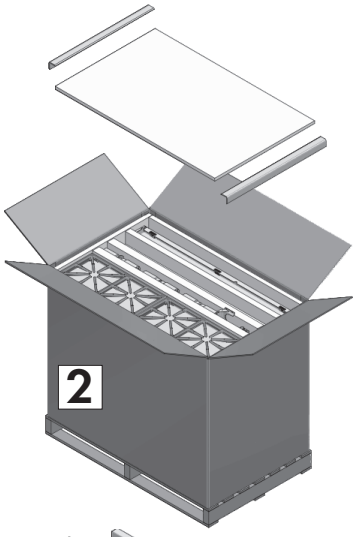
Tenersi a debita distanza. Le estremità delle fascette tagliate possono scattare nella vostra direzione e colpirvi.

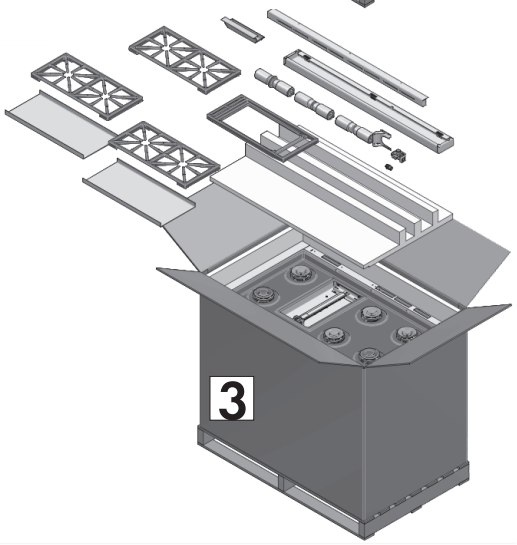


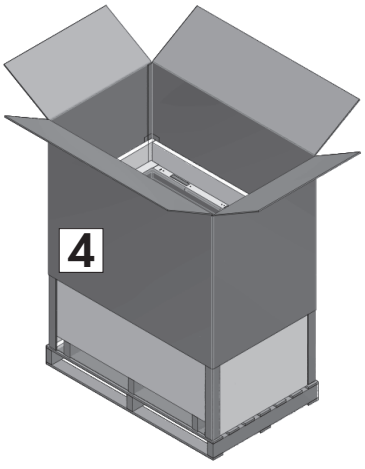




**FASE 2**

Aprire la parte superiore della confezione (2) e rimuovere gli accessori (3), dopodiché sollevare il foglio di cartone (4).

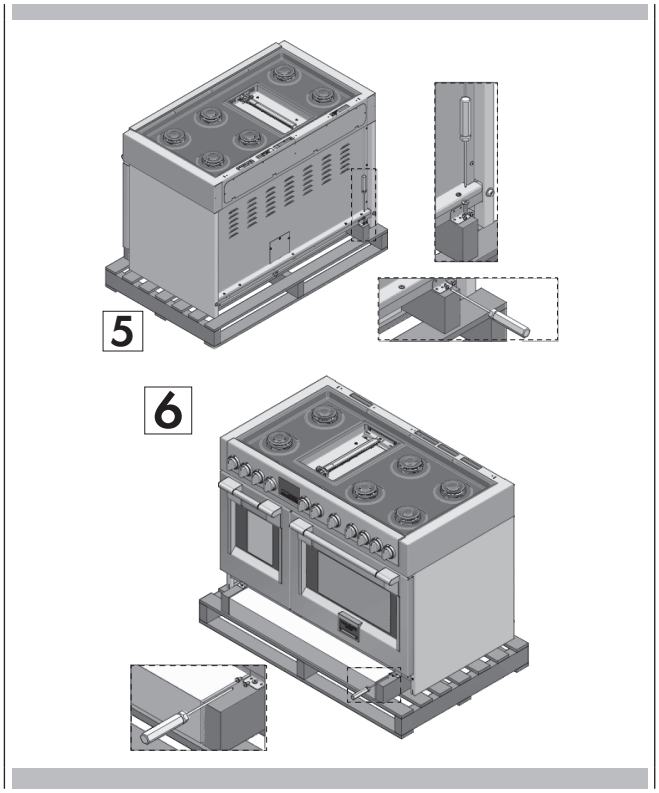


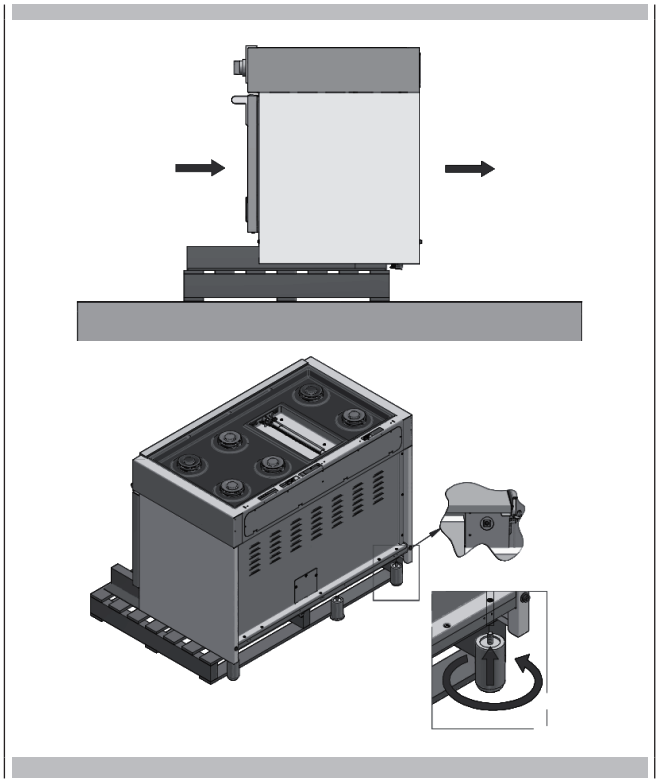
**FASE 3 (Solo per la gamma da 48")**

Rimuovere la staffa posteriore in legno (5) e i supporti di sicurezza frontali in metallo (6).



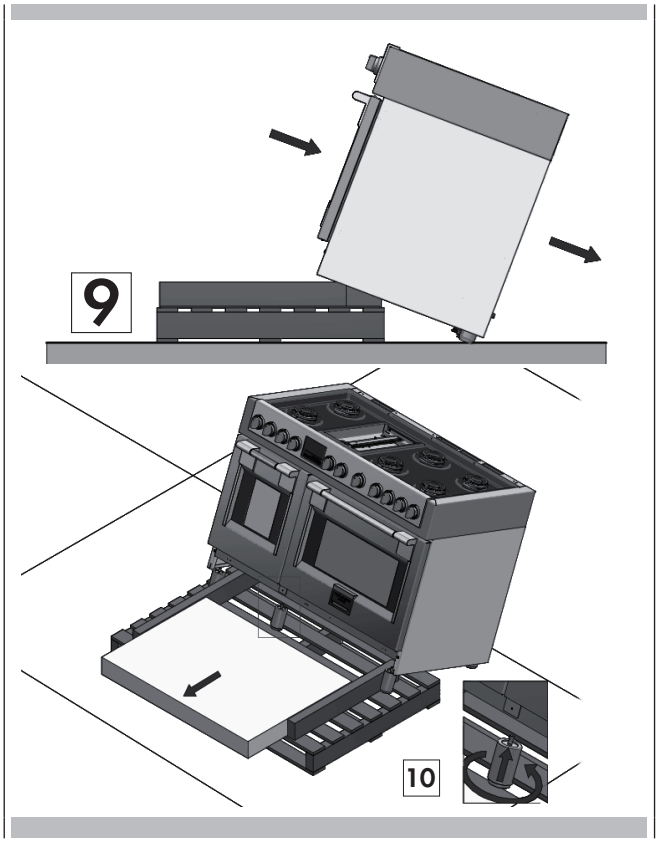

**FASE 4**

Far scivolare il blocco cottura abbastanza da poter installare i piedini posteriori.



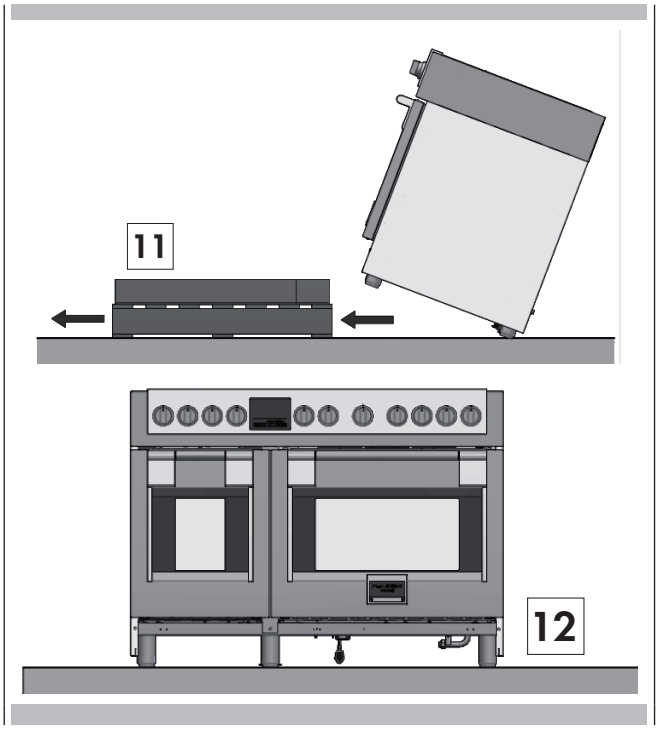
**FASE 5**

Far scivolare ulteriormente e inclinare la cucina a gas (9), appoggiando i piedini posteriori sul pavimento per poi montare i piedini frontali (10). In questa posizione angolata è supportata dai piedini posteriori e dal bancale.



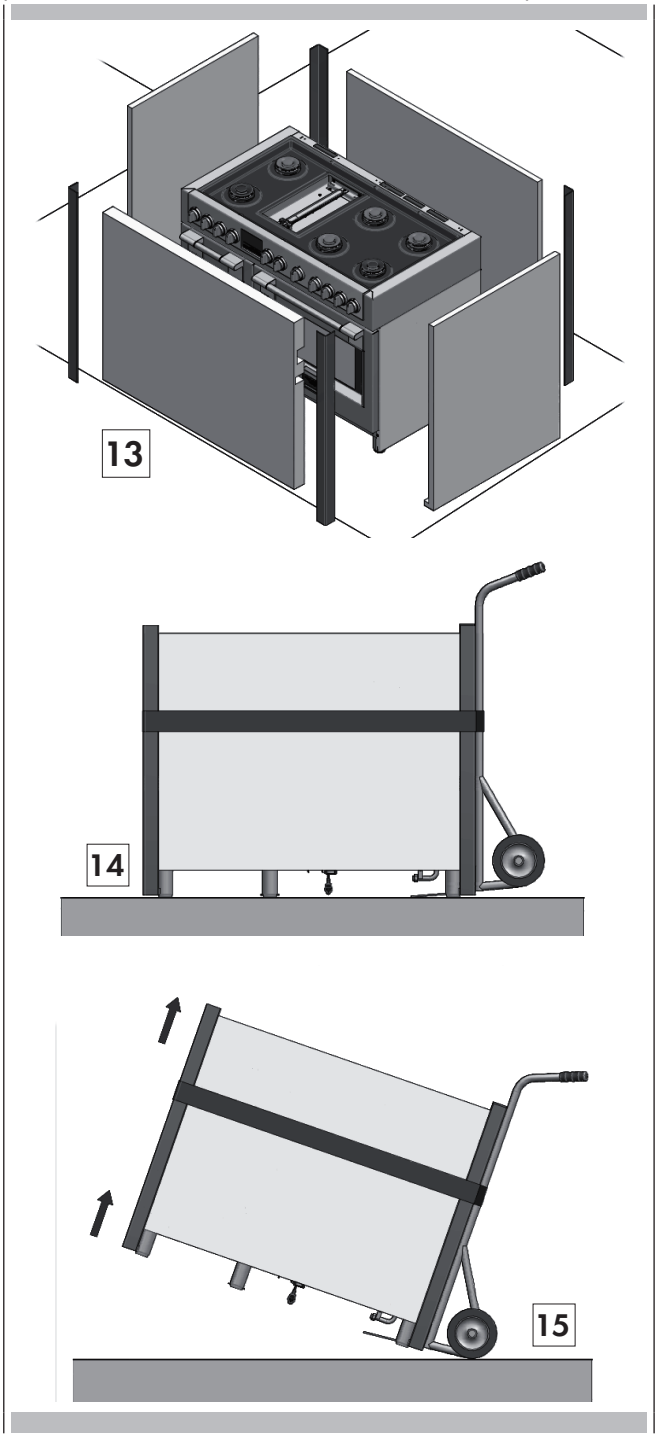

**FASE 6**

Rimuovere la base mentre si tiene ferma la parte frontale del blocco cottura (11), dopodiché farla scivolare sul pavimento in maniera controllata (12).



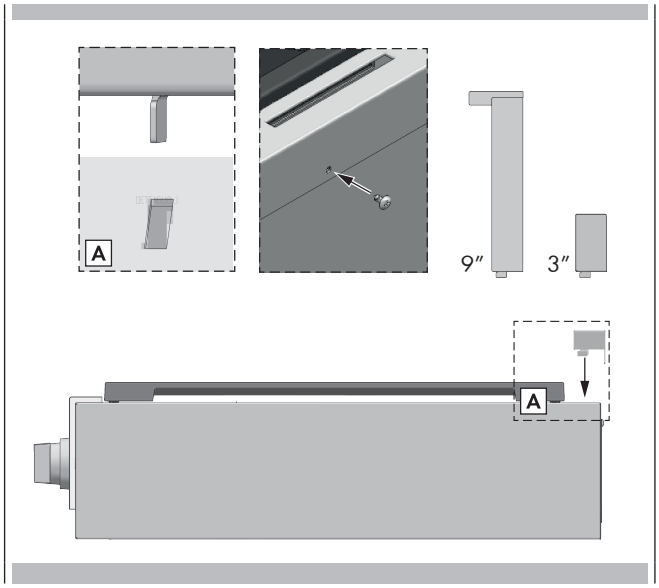
**FASE 7**

Nel caso in cui sia necessario spostare il blocco cottura; utilizzare l'imballaggio in schiuma e/o cartone (13), riposizionarli strategicamente intorno al blocco cottura per proteggere le sue superfici rifinite dal contatto con il carrello e dalle cinghie attorno all'unità (14). Nel caso di cucine più piccole, è possibile utilizzare questa tecnica per rimuovere il blocco cottura dal bancale e per installare i piedini (15). Inclinare il blocco cottura per far scivolare via le ruote del carrello dal bancale. Posizionare i supporti mobili sul pavimento a sinistra e a destra davanti all'apertura quando si procede al posizionamento definitivo, per proteggere la pavimentazione. La/e porta/e del forno va/vanno ad aumentare di molto il peso del blocco cottura, perciò, nel caso in cui sia necessario spostarlo per una lunga distanza, si consiglia di rimuovere prima le porte. Fare riferimento ai manuali di istruzioni inclusi per la modalità di rimozione e installazione delle porte.




**FASE 8**

Installare la protezione posteriore (se in dotazione) fissandola con le tre viti sul retro. In alcuni casi, potrebbe trattarsi di una protezione posteriore accessoria ordinata separatamente piuttosto che un accessorio in dotazione con il blocco cottura. Fare riferimento alle istruzioni incluse con ogni accessorio per i requisiti specifici di installazione.



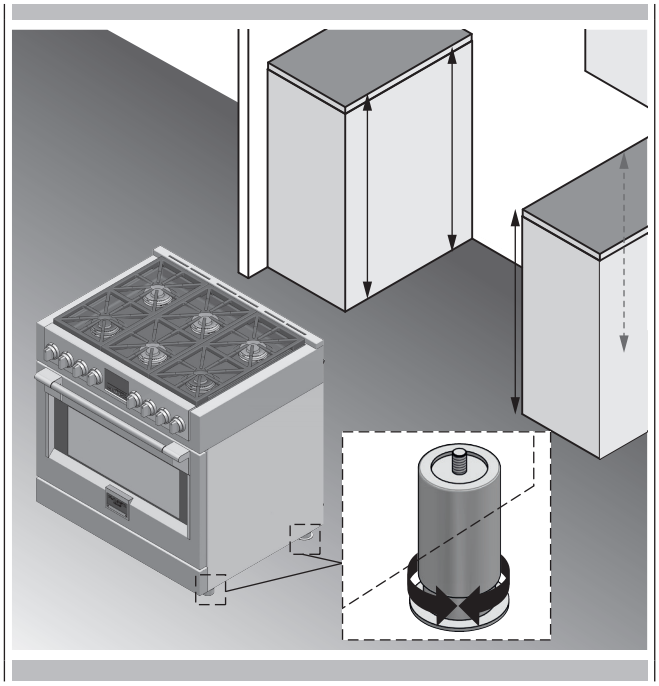
**FASE 9**

Dopo aver completato le procedure di collegamento di elettricità e gas (vedere le istruzioni incluse), misurare i quattro angoli nell'incasso per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che il blocco cottura sia a livello. Ruotare la sezione inferiore di ogni piedino in senso antiorario per alzarlo e in senso orario per abbassarlo.

## ⚠ IMPORTANTE

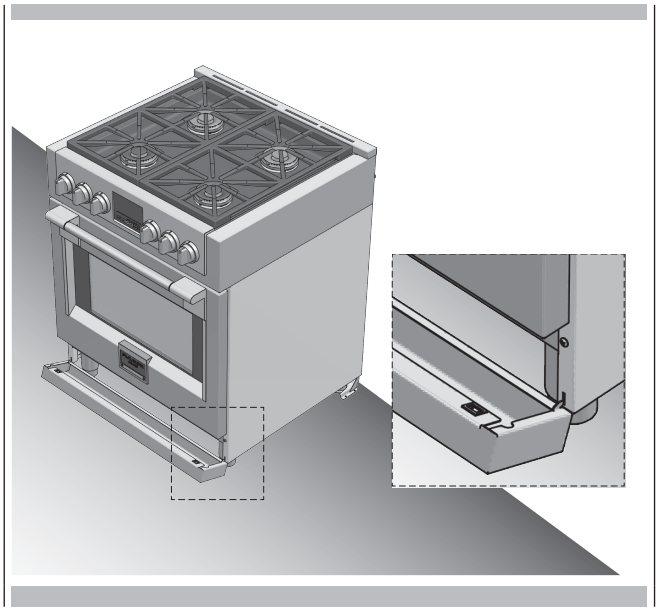
Quando l'unità viene accesa per la prima volta, questa deve portare a termine un test di sicurezza per il blocco della porta. Nel caso in cui le porte siano state rimosse per facilitare lo spostamento del blocco cottura, assicurarsi che queste siano state reinstallate prima di attaccare l'elettrodomestico alla corrente. Non aprire la porta del forno o tentare di utilizzare il forno finché non si ha la certezza che il test sia stato completato correttamente. Aprire / chiudere la porta durante il testo potrebbe causare dei danni al meccanismo di blocco. In caso di bisogno, fare riferimento ai manuali di istruzioni per maggiori informazioni.

Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.



**FASE 10**

Posizionare i gancetti nella parte inferiore dello zoccolo negli appositi fori su ciascun lato del telaio, dopodiché ruotare verso l'alto finché i magneti sul lato superiore dello zoccolo non entrano in contatto con essa, in modo da mantenere lo zoccolo fissato in sicurezza.



**FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.**
La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

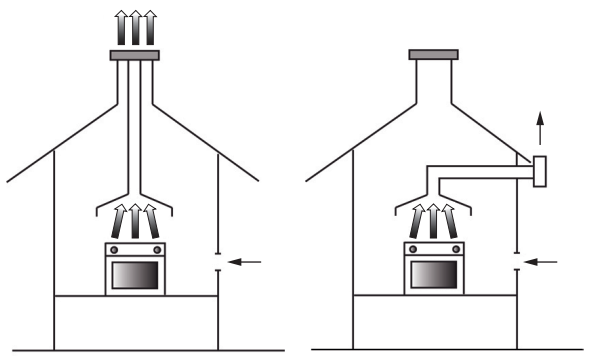
## Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

Fare riferimento alle norme applicabili per quanto riguarda l'installazione, la manutenzione e l'utilizzo di apparecchiature a gas per uso domestico. Sotto è possibile trovare un estratto di queste norme. Fare riferimento alle norme sopra citate per tutte le indicazioni non contenute in questo manuale.

## Ubicazione

I prodotti della combustione derivanti dall'utilizzo di elettrodomestici da cucina devono essere smaltiti tramite cappe aspiranti adatte, le quali devono essere collegate a una canna fumaria o a un condotto, o ventilate direttamente all'esterno dell'edificio. In situazioni in cui non sia possibile installare una cappa aspirante, può essere utilizzata una ventola aspirante elettrica installata in una finestra o in un muro esterno, a condizione che vengano soddisfatti tutti i requisiti delle norme di ventilazione; la ventola deve essere accesa ogni qual volta l'elettrodomestico sia in funzione.

**VENTILAZIONE DEL LOCALE**



## Ventilazione del locale

È importante assicurarsi che la stanza in cui siano installati gli elettrodomestici a gas sia adeguatamente ventilata e che tutti gli elettrodomestici ricevano la giusta quantità di aria necessaria alla combustione. Per assicurare un corretto flusso d'aria, potrebbe essere necessario creare delle aperture in base ai seguenti requisiti:

a) con un'area in sezione trasversale di 6 $cm^2$ per kW con un'area in sezione trasversale minima di 100 $cm^2$ (queste aperture potrebbero anche essere create incrementando lo spazio tra la parte inferiore delle porte e il pavimento);

b) devono essere situate nella parte inferiore di una parete esterna, preferibilmente opposta alla parete su cui vengono estratti i prodotti della combustione;

c) le posizioni delle aperture devono essere scelte in modo da evitare la possibilità che si ostruiscano e, se installate su pareti esterne, devono essere protette con griglie, reti metalliche, ecc. installate sulla facciata esterna della parete.

Se nel locale viene installato un aspiratore elettrico per la rimozione di aria viziata, le aperture previste per i ricambi d'aria devono consentire un tasso di ventilazione d almeno 35 $m^3/h$ per kW di potenza installata.

## Allacciamento gas

Il forno è progettato per funzionare sia con gas naturale (metano) che con gas liquefatto (GPL) e può essere facilmente convertito da un tipo all'altro seguendo le istruzioni riportate nella relativa sezione di questo opuscolo.
L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato da personale qualificato e in conformità con i requisiti.
Se l'elettrodomestico viene utilizzato con bombole di gas (GPL), è necessario utilizzare un regolatore di pressione conforme ai requisiti.

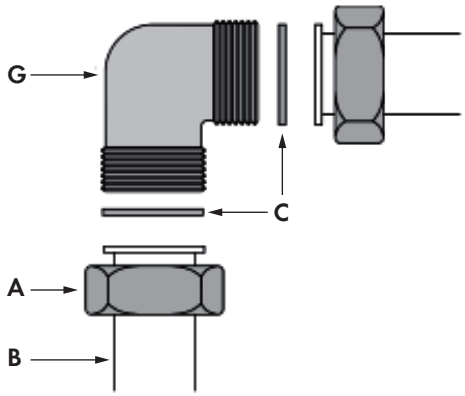
## Allacciamento del tubo metallico

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato tramite un tubo rigido saldamente fissato al raccordo "G", o tramite un tubo flessibile a parete continua in acciaio inossidabile conforme con una lunghezza massima di 2 metri.
Il raccordo "G" e la guarnizione "C" sono forniti con l'elettrodomestico e sono conformi agli standard.

**⚠ IMPORTANTE**

Utilizzare due chiavi inglesi per ruotare il raccordo "G" nella posizione desiderata. Quando il raccordo è nella posizione desiderata, serrare il dado "A".

**ALLACCIAMENTO DEL TUBO METALLICO**




**⚠ IMPORTANTE**

Dopo aver collegato l'elettrodomestico alla rete del gas (o alle bombole di gas liquido), VERIFICARE LA PRESENZA DI EVENTUALI PERDITE presso il raccordo con una soluzione di acqua e sapone (non utilizzare in nessun caso una fiamma).

## Conversione ad altro tipo di gas

Prima di convertire l'apparecchio per il funzionamento con un diverso tipo di gas, controllare quale tipo di gas è attualmente impostato (etichetta adesiva sull'elettrodomestico (Figura 1 a pagina 3)).
Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica; Per il diametro corretto dell'ugello, fare riferimento alla tabella corrispondente riportata in questo opuscolo.

## Tabella degli ugelli

I diametri sono stampati sull'ugello in centesimi di millimetro.

| Bruciatore piano cottura 4,00 kW | | LP | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Portata termica nominale** | **kW** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** |
| Iniettore anello interno | dimensioni | 37 | 37 | 34 | 32 |
| Iniettore anello esterno | dimensioni | 93 | 93 | 89 | 86 |
| Consumo | | 291 g/h | 291 g/h | 291 g/h | 291 g/h |
| Tipo di gas | | 3+ | 3B/P | 3B/P | 3B/P |
| Gas | | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" |
| Pressione gas | mbar | "28...3037" | 30 | 37 | 50 |
| | AT | | | | x |
| | BE | x | | | |
| | BG | | x | | |
| | CH | x | | | x |
| | CY | x | x | | |
| | CZ | x | | | |
| | DE | | | | x |
| | DK | | x | | |
| | EE | | x | | |
| | ES | x | | | |
| | FI | | x | | |
| | FR | x | | | |
| | GB | x | | | |
| | GR | x | x | | |
| | HU | | x | | |
| | IE | x | | | |
| | IS | | x | | |
| | IT | x | | | |
| | LT | x | x | | |
| | LU | | | | |
| | LV | | x | | |
| | MT | | x | | |
| | NL | | x | | |
| | NO | | x | | |
| | PL | | | x | |
| | PT | x | | | |
| | RO | | x | | |
| | SE | | x | | |
| | SI | x | x | | |
| | SK | x | x | | x |
| | AL | x | x | | |
| | HR | | x | | |
| | MK | x | x | | |
| | TR | x | x | | |

# 8 - Conversione ad altro tipo di gas

| Piastra piano cottura 3,35 kW | | LP | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Portata termica nominale** | **kW** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** |
| Iniettore | dimensioni | 87 | 87 | 82 | 80 |
| Consumo | | 244 g/h | 244 g/h | 244 g/h | 244 g/h |
| Tipo di gas | | 3+ | 3B/P | 3B/P | 3B/P |
| Gas | | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" |
| Pressione gas | mbar | "28...3037" | 30 | 37 | 50 |
| | AT | | | | x |
| | BE | x | | | |
| | BG | | x | | |
| | CH | x | | | x |
| | CY | x | x | | |
| | CZ | x | | | |
| | DE | | | | x |
| | DK | | x | | |
| | EE | | x | | |
| | ES | x | | | |
| | FI | | x | | |
| | FR | x | | | |
| | GB | x | | | |
| | GR | x | x | | |
| | HU | | x | | |
| | IE | x | | | |
| | IS | | x | | |
| | IT | x | | | |
| | LT | x | x | | |
| | LU | | | | |
| | LV | | x | | |
| | MT | | x | | |
| | NL | | x | | |
| | NO | | x | | |
| | PL | | | x | |
| | PT | x | | | |
| | RO | | x | | |
| | SE | | x | | |
| | SI | x | x | | |
| | SK | x | x | | x |
| | AL | x | x | | |
| | HR | | x | | |
| | MK | x | x | | |
| | TR | x | x | | |

| Bruciatore piano cottura 4,50 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Portata termica nominale** | **kW** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** |
| Iniettore anello interno | dimensioni | 66 | 66 | 66 | 71 | 77 | 77 | 62 | 52 | 90 | 77 |
| Iniettore anello esterno | dimensioni | 140 | 140 | 140 | 147 | 150 | 150 | 135 | 147 | 200 | 160 |
| Consumo | | 429 l/h | 429 l/h | 429 l/h | 488 l/h | 498 l/h | 498 l/h | 429 l/h | 498 l/h | 595 l/h | 523 l/h |
| Tipo di gas | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Pressione gas | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

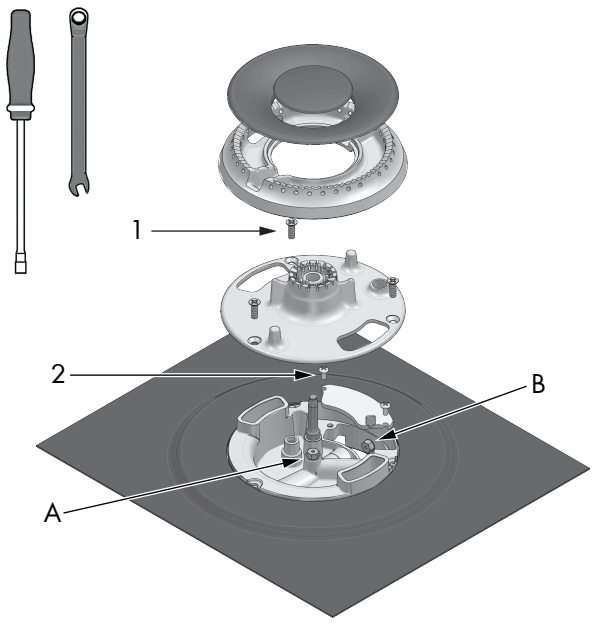
| Bruciatore piano cottura 4,00 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Portata termica nominale** | **kW** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** |
| Iniettore anello interno | dimensioni | 66 | 66 | 66 | 71 | 77 | 77 | 62 | 71 | 90 | 77 |
| Iniettore anello esterno | dimensioni | 130 | 130 | 130 | 140 | 140 | 140 | 127 | 140 | 187 | 147 |
| Consumo | | 381 l/h | 381 l/h | 381 l/h | 433 l/h | 443 l/h | 443 l/h | 381 l/h | 381 l/h | 529 l/h | 464 l/h |
| Tipo di gas | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Pressione gas | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

| Bruciatore piano cottura 3,35 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Portata termica nominale** | **kW** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** |
| Iniettore | dimensioni | 125 | 125 | 125 | 135 | 140 | 140 | 120 | 135 | 190 | 145 |
| Consumo | | 319 l/h | 319 l/h | 319 l/h | 363 l/h | 371 l/h | 371 l/h | 319 l/h | 371 l/h | 443 l/h | 389 l/h |
| Tipo di gas | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Pressione gas | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

## Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (1).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'iniettore (2).
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32″) ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'iniettore (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32″) ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli iniettori forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli iniettori hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli iniettori").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli iniettori rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

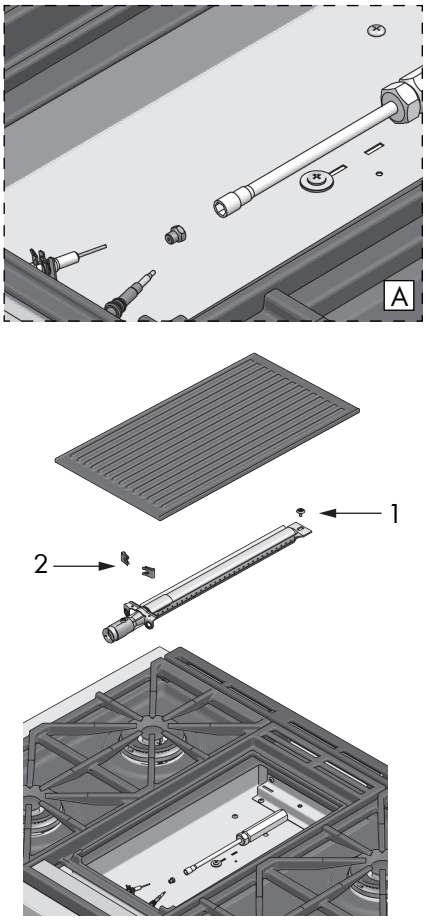
**ESPLOSO DEL BRUCIATORE**




## Sostituzione dell'iniettore (piastra)

1. Rimuovere la piastra.
2. Rimuovere la copertura del bruciatore.
3. Rimuovere la vite di fissaggio del bruciatore (1).
4. Rimuovere le molle (2) dalla termocoppia e dall'iniettore per cambiare il bruciatore.
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32″) ruotando in senso antiorario.
6. Installare l'iniettore fornito con l'elettrodomestico. L'iniettore presenta dei piccoli numeri stampati sul lato, questi corrispondono al diametro del foro.
7. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
8. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
9. Conservare gli iniettori rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

**ESPLOSO DEL BRUCIATORE**



## Regolazione fiamma bassa

**⚠ PERICOLO**

**Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso.**
**Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.**
Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio.
Premere e ruotare la manopola lentamente.
Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

**NOTA:** Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.

**⚠ ATTENZIONE**

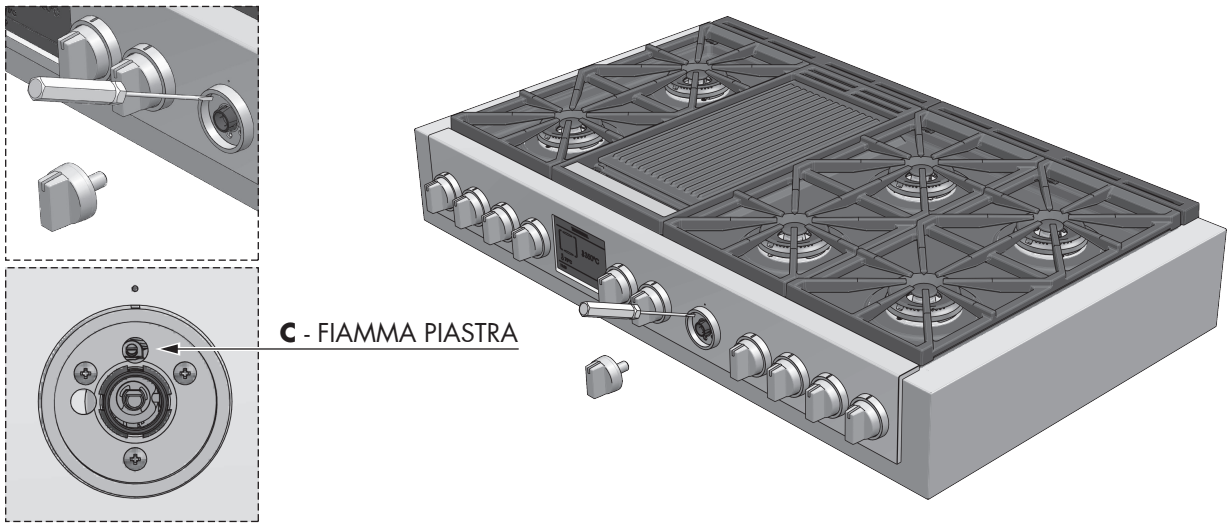
Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.
Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

## Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio:

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
   - in senso orario per ridurre
   - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

**REGOLAZIONE FIAMMA BASSA**



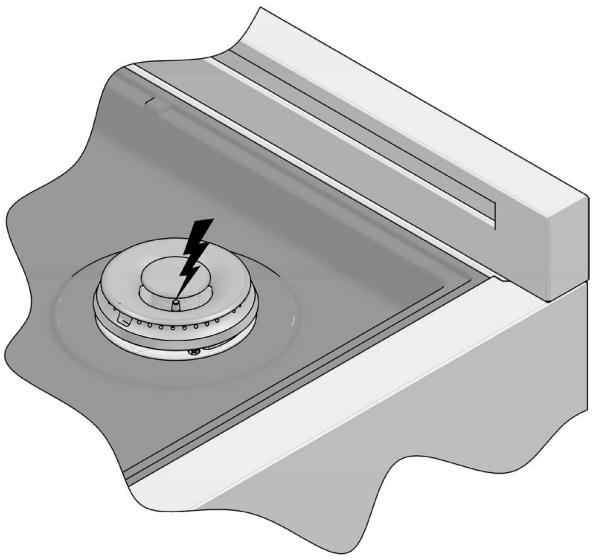
Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.
Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse vole da alto a basso senza spegnere la fiamma.
Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.
Una volta completate le fase di conversione, controllare l'aspetto delle fiamma di ognuno dei bruciatori in modalità HI (alta) e LO (bassa), se le fiamme risultano troppo alte o troppo basse, rivedere ogni fase della procedura e assicurarsi di aver eseguito tutto correttamente.

**NOTA: Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).**

## Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto
a ciascun bruciatore, che ne garantisce l'accensione automatica.

**ACCENSIONE ELETTRICA**

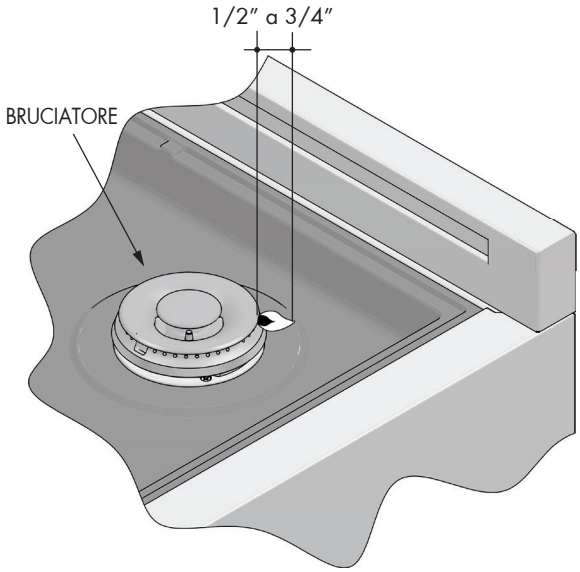


**Vedi paragrafo Uso e Manutenzione per una spiegazione più dettagliata.**

## Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

**FIAMME DEL BRUCIATORE**



| POTENZA ASSORBITA | FORNO GRANDE | FORNO PICCOLO |
|---|---|---|
| resistenza superiore forno: | 3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V | 2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V |
| resistenza inferiore forno: | 3000W 230V - 3000W 240V | 1750W 230V - 1750W 240V |
| elemento circolare (aria calda): | 2x1300W 240V or 1x2500W 240V (a seconda del modello) | 1x2500W 240V |
| lampada: | 3x25W | 2x25W |
| motore ventola aria calda: | 2x44W or 1x44W (a seconda del modello) | 1x28W |
| motore ventola di raffreddamento: | 44W | 44W |
| **POTENZA MASSIMA ASSORBITA:** | | (vedere la targhetta) |
| **TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:** | | (vedere la targhetta) |

## Collegamento del forno alla rete elettrica

**⚠ ATTENZIONE**

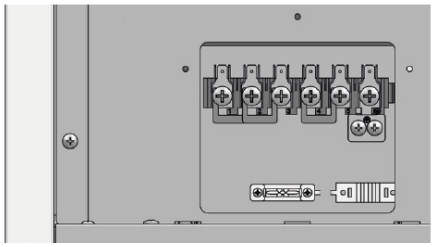
L'apparecchio deve essere collegato a terra.

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 interruttore multipolare 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.
La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.
Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

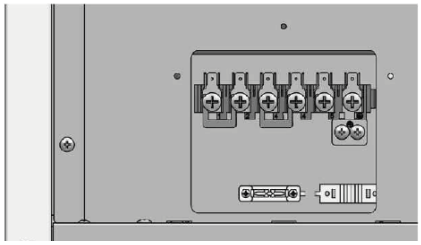
**TIPI DI CAVO E TIPI DI DIAMETRI MINIMI DEI CAVI E DIAMETRI MINIMI**

| | 30" (75CM) 36" (90CM) | 48"(122CM) | |
|---|---|---|---|
| | 220-240 V or 240 V | 220-240 V or 240 V | 380-415 V 2N or 415 V 2N |
| H05RR-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05VV-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05RN-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05V2V2-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |

CONNESSIONE A

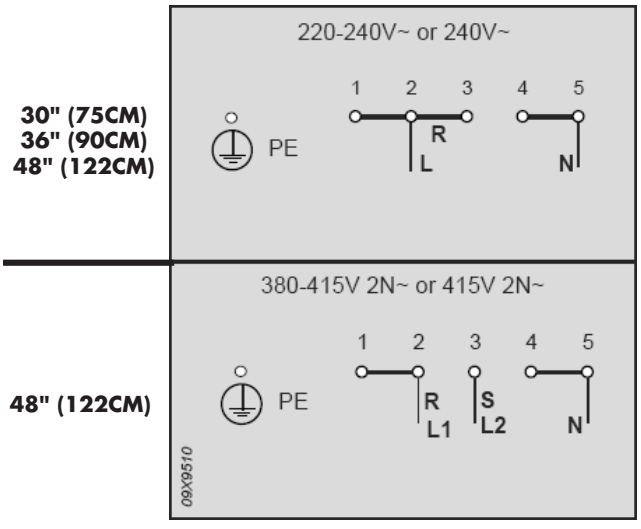


CONNESSIONE B



**SCHEMA ELETTRICO**

CONESSIONE A




30" (75CM)
36" (90CM)
48" (122CM)

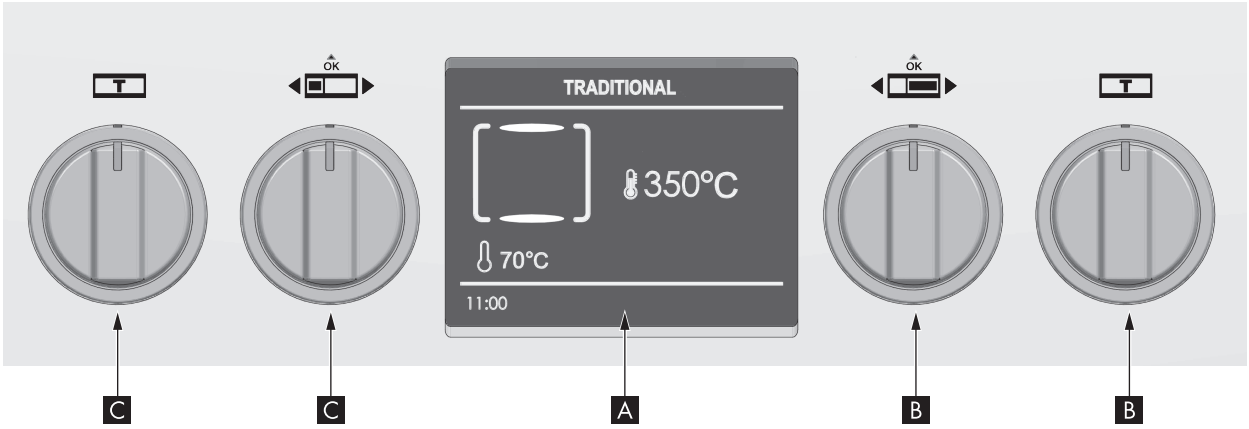
48" (122CM)

CONNESSIONE B

# 11 - Pannello di controllo

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Schermo display
B - Manopole di controllo per forno grande
C - Manopole di controllo per forno grande




## Manopole di comando

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

### ON/OFF & MANOPOLA DELLA TEMPERATURA

PREMERE ON/OFF: Accende e spegne il forno.

RUOTARE ◀ + : Incrementa la temperatura

RUOTARE - ▶ : Diminuisce la temperatura

### MANOPOLA DI FUNZIONE

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

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

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

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

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

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

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

## Codici errore

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

## Segnali acustici

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

## Blocco Porta

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

## Guasto Alimentazione Elettrica

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

## Impostazioni predefinite

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

## Numero Codici Guasti F

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

## Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

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

## Timer

**⚠ ATTENZIONE**

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

NOTA: Premere il tasto OFF non reimposta né interrompe il timer.

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

## Come preriscaldare il forno

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

## Suggerimenti per il Funzionamento

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

### Utensili

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

## Condensa e temperatura del forno

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

## Cottura al forno ad alta quota

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

## Primo utilizzo del forno

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e sciacquare bene.
Utilizzare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare ogni traccia di grasso che potrebbe altrimenti creare degli odori sgradevoli durante la cottura.

**⚠ ATTENZIONE**

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

## Griglie del forno

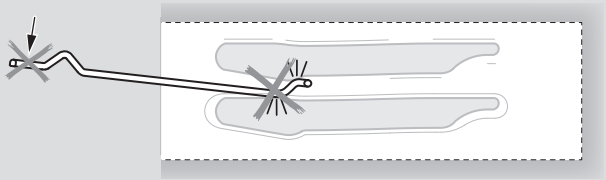
- Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione a Pagina 3.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare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

**⚠ ATTENZIONE**

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

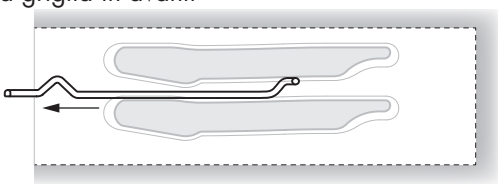
**⚠ ATTENZIONE**

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

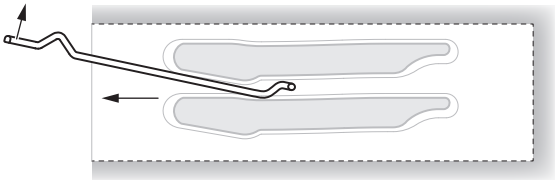


**Per rimuovere la griglia dal forno:**

1. Tirare la griglia in avanti

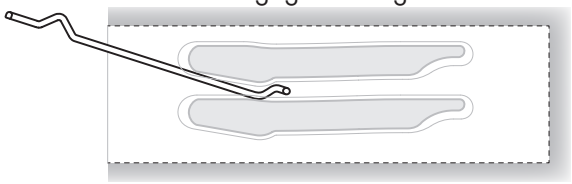


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

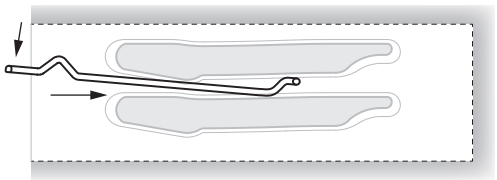


**Come riposizionare la griglia nel forno:**

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



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



## Griglie del Forno Estensibili

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

### ⚠ ATTENZIONE

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

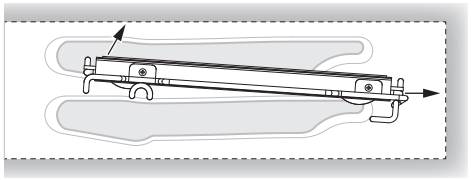
NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

### ⚠ ATTENZIONE

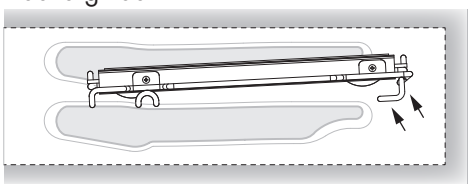
Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

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

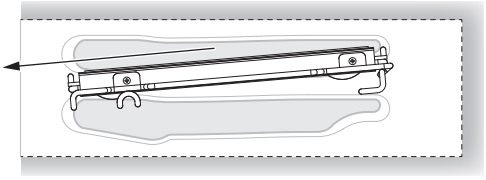
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto



2. Sollevare il retro della griglia finché il telaio e il fermo non escono dalla guida

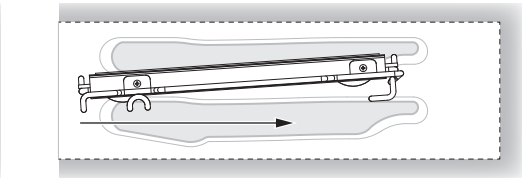


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla

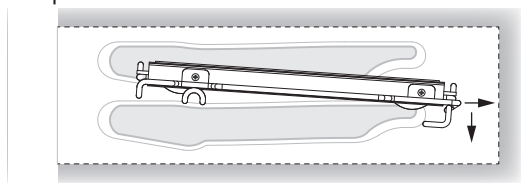


**Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:**

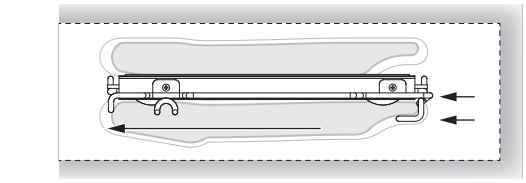
1. Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



2. Spingere fino in fondo finché il retro della griglia non scende in posizione.



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



## Istruzioni per la prima accensione

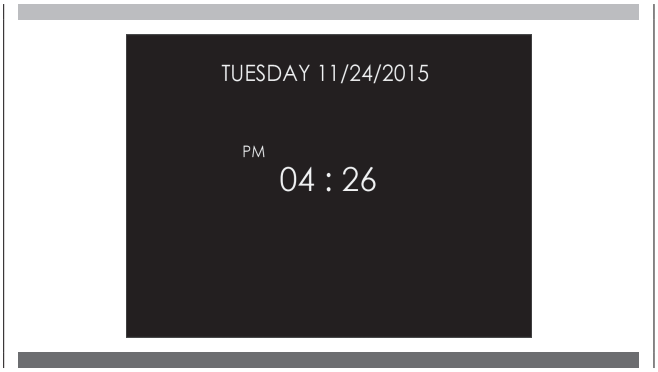
Una volta che il blocco cottura è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

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

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

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

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

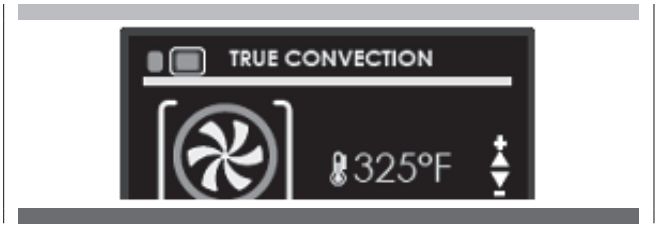



## Selezione della cavità forno (Doppio forno)

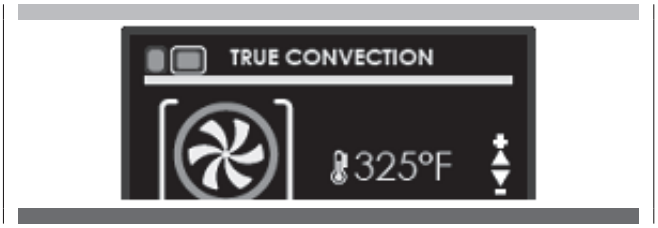
Una volta acceso l'elettrodomestico, vengono mostrate due icone nell'angolo in alto a sinistra, le quali informano l'utente riguardo alla cavità utilizzata e al suo stato.

- Il colore ROSSO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE ATTIVA).
- Il colore BIANCO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE NON ATTIVA).
- Il colore GRIGIO indica che la cavità del forno è SPENTA.
- La cornice identifica il forno selezionato (MOSTRATO SUL DISPLAY).

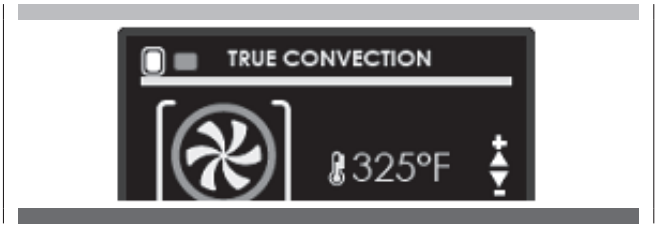
**ESEMPIO 1**
**Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)**
**Forno PICCOLO: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)**



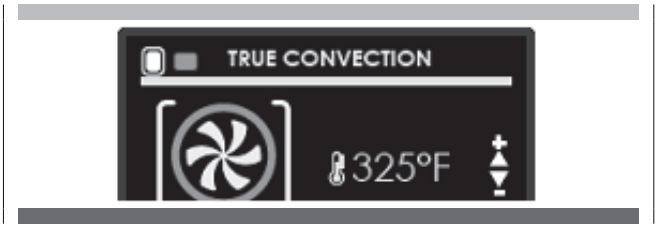

**ESEMPIO 2**
**Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)**
**Forno PICCOLO: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)**




**ESEMPIO 3**
**Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)**
**Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)**



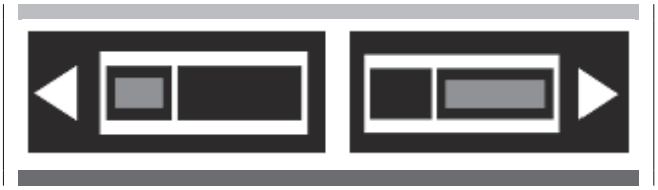

**ESEMPIO 4**
**Forno GRANDE: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)**
**Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)**




NOTA: Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

**Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.**

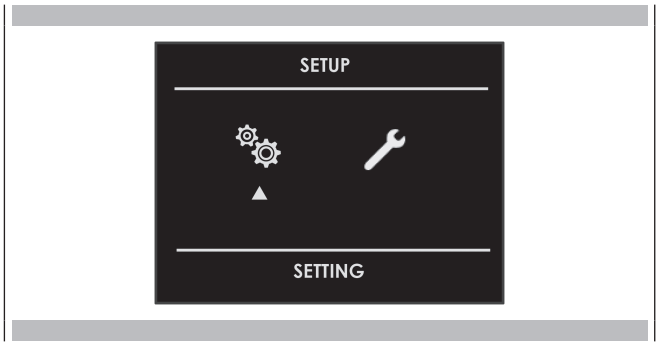
**Se una cavità del forno è SPENTA e selezionata mentre l'altra è ACCESA, viene visualizzata un'icona sul display ad indicare che la cavità non selezionata è attiva.**



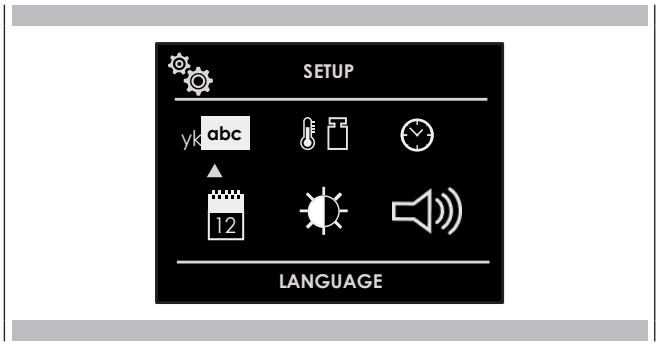
Quando il forno è acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Questo menù consente di personalizzare le impostazioni del proprio forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture o funzioni temporizzate.

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

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




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

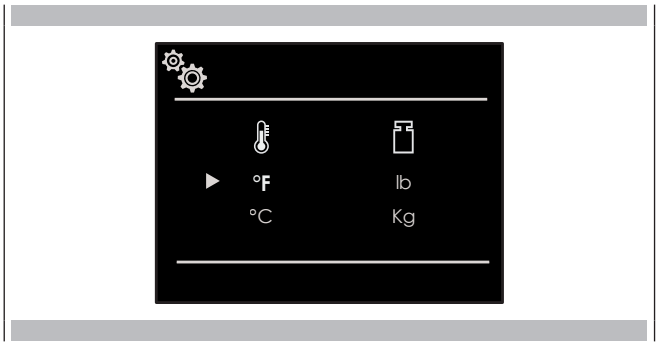



## Lingua

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

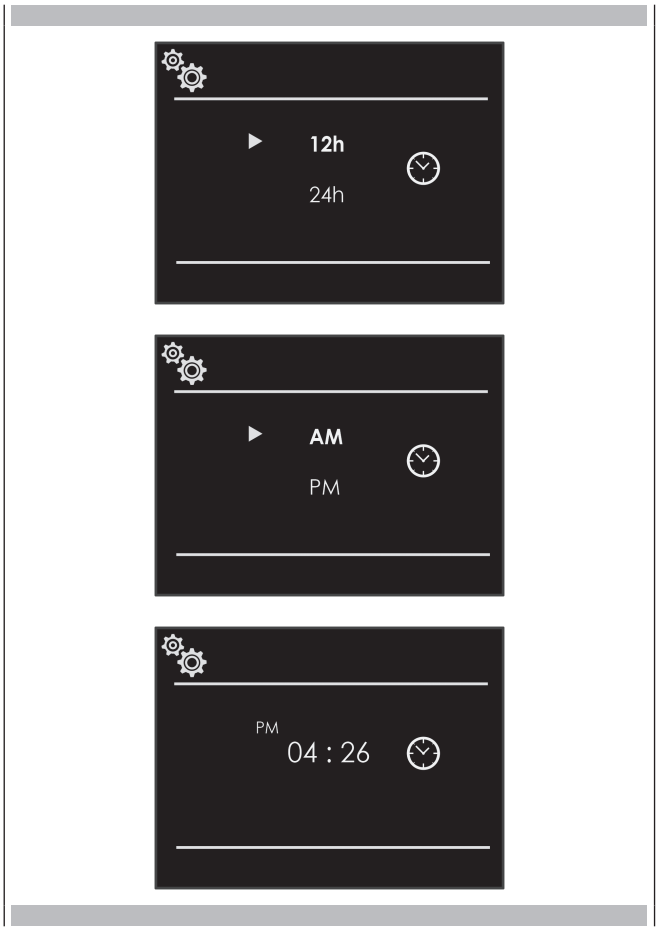
## Temperatura e Peso

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




## Ora

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

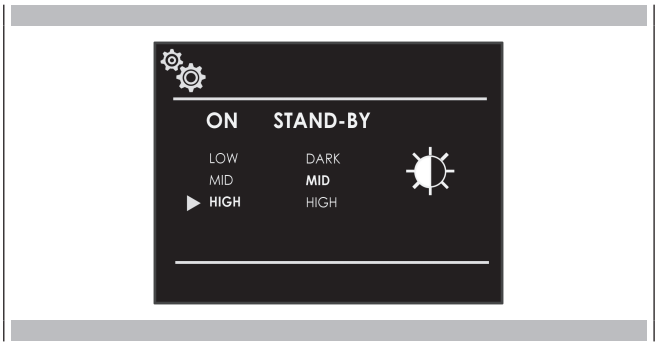


## Data

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

## Luminosità

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

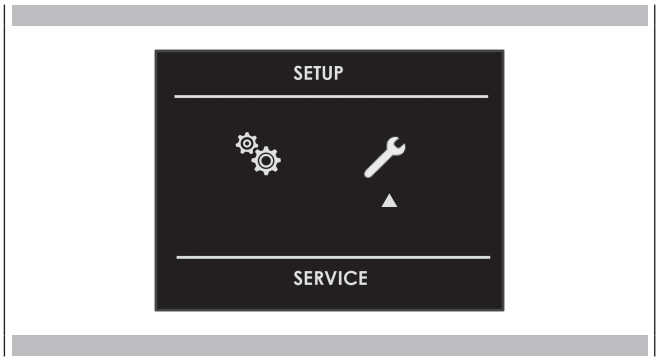



## Segnale acustico

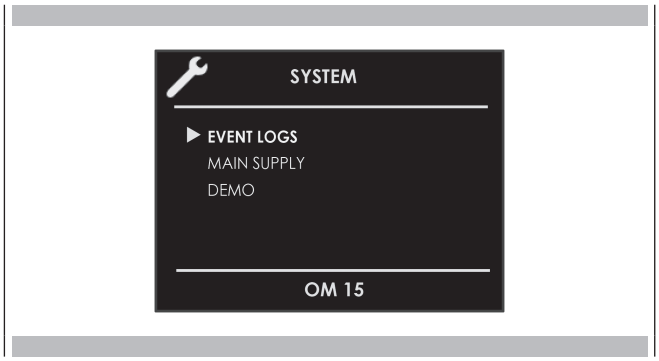
Ruotare la manopola di funzione per selezionare il volume del segnale acustico e confermare premendo la manopola di funzione.

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

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

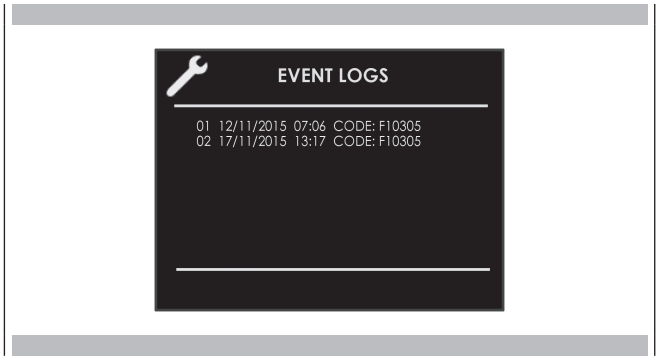



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
   Premere la manopola di funzione per selezionare l'oggetto da impostare o da visualizzare tra i tre disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.




## Registro Eventi

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




## Demo

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

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

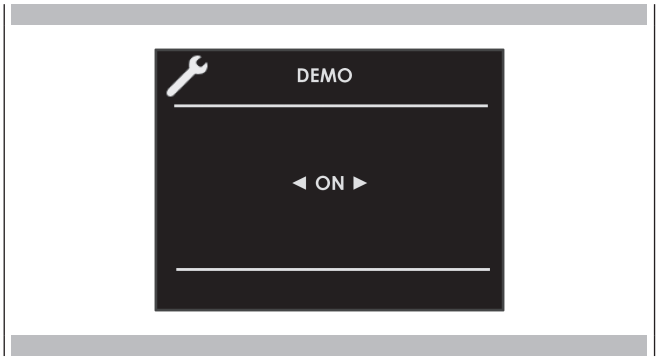
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

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

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

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

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



## Accendere e spegnere il forno

**⚠ IMPORTANTE**

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

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

## Selezionare la modalità di cottura

**⚠ IMPORTANTE**

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

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

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

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

## Cambiare la modalità di cottura

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

## Cambiare la temperatura

**⚠ IMPORTANTE**

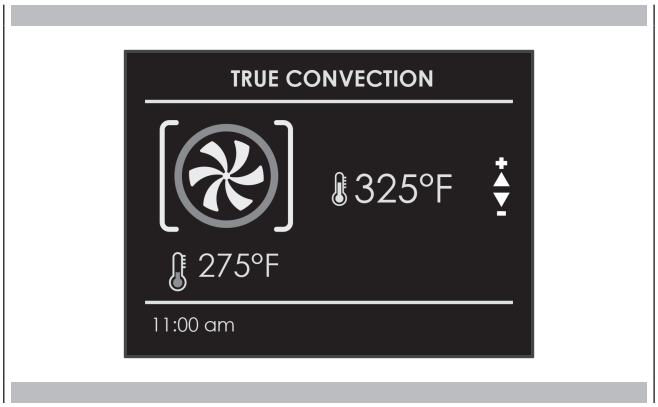
- La funzione COTTURA GRILL funziona su tutti i livelli. Non si può impostare nessuna temperatura in quanto lavora a cicli fissi secondo il livello impostato da L1 a L5.
- La temperatura massima della funzione COTTURA GRILL è limitata in base al livello impostato.
- In tutte le modalità di cottura in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

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

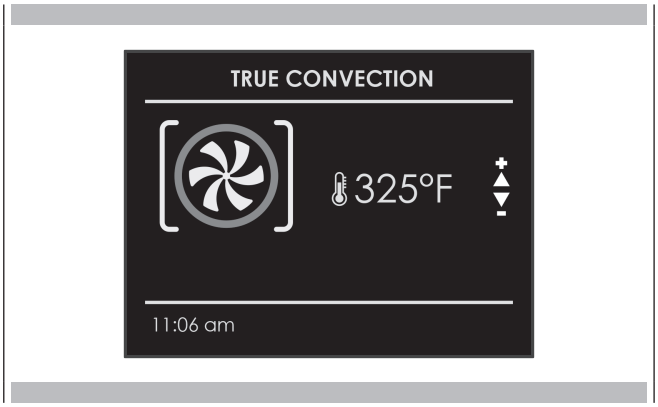
| MODALITÀ DI COTTURA | ICONA | PRERISCALDAMENTO RAPIDO | SONDA TERMICA CARNE | TEMPERATURA Min. | TEMPERATURA Preimpostare | TEMPERATURA Max. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SCONGELAMENTO | | | | *** | *** | *** |
| ESSICCARE | | | | 120 F (50 C) | 140 F (60 C) | 160 F (70 C) |
| MANTENERE IN CALDO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

## Fase di preriscaldamento

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




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




## Eco

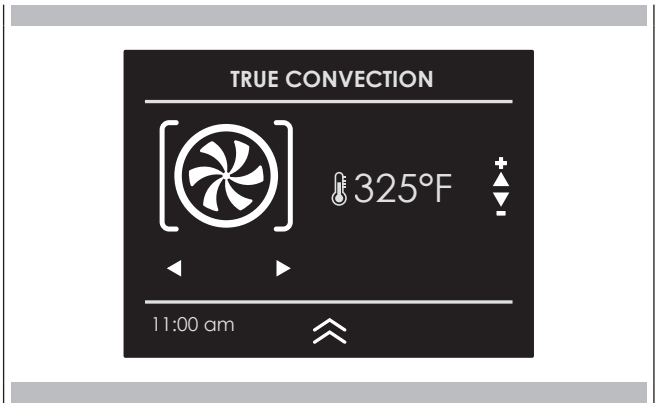
Tale modalità è intesa per il risparmio energetico.
Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende
ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti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

## Preriscaldamento Rapido

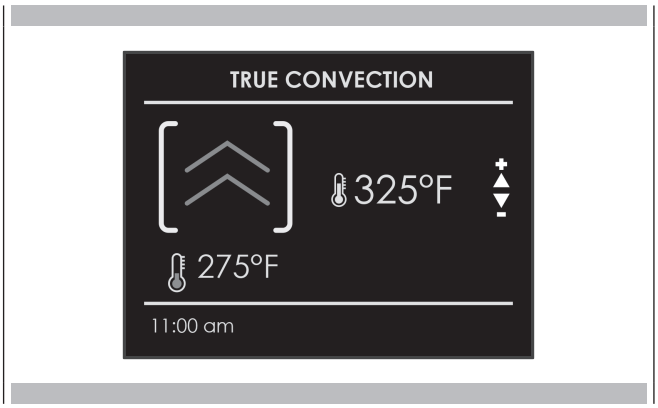
La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento standard. La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e ECO), VENTILATA e PIZZA.

### Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

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




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




## Utilizzo delle luci del forno

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

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

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

# 19 - Funzionamento forno in modalità temporizzata

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

## ⚠ ATTENZIONE

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

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

## Tempo di Cottura

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

### Come impostare una Modalità Temporizzata

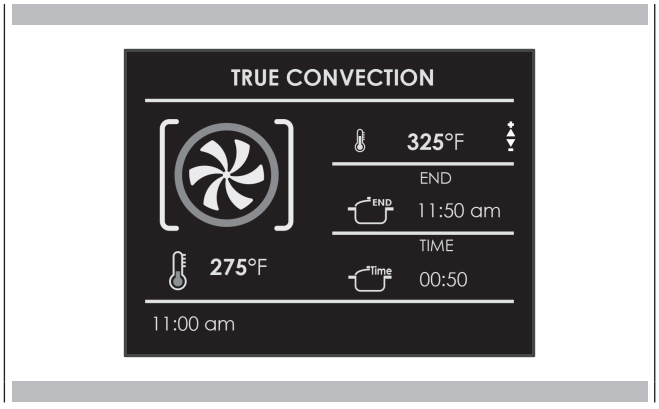
1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.

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

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

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

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




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

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

## Ora di Arresto

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

### Come ritardare l'Inizio della Modalità Temporizzata

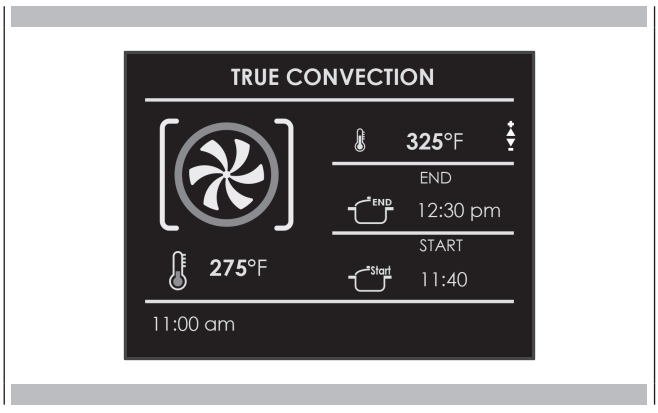
1 Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".

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

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

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

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




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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

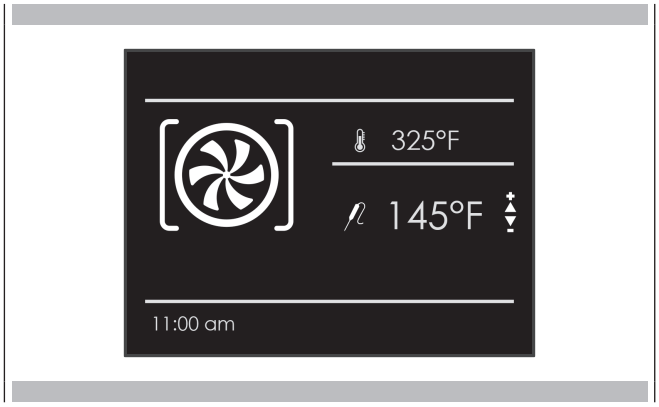
# 20 - Impostazione sonda termica carne (se presente)

## ⚠ ATTENZIONE

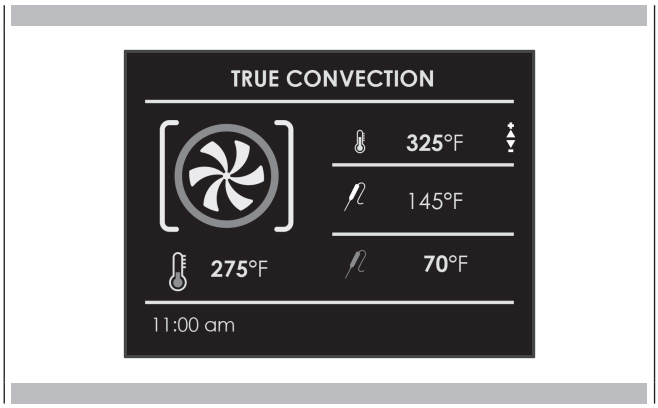
- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene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

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

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




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




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

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

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

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

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

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto

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

## Linee guida generali

- Per risultati migliori, cuocere le pietanze al forno su un solo ripiano con almeno 2,5 - 3cm (1" - 1 ½") di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 15 C (25 F).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. Le 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 le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e potrebbe danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta come ripiano dove poggiare le teglie.
- A pagina 68 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

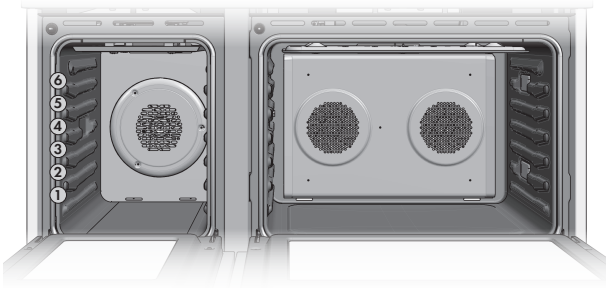
## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25 F (15 C).
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte e in teglie con bordi bassi, in modo da sfruttare al meglio la circolazione dell'aria. Utilizzare teglie di alluminio lucido per risultati migliori salvo diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15 C (25 F) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 30 C (50 F).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- La maggior parte degli arrosti cuoce estremamente bene con cottura ventilata. 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 Statica standard per questo tipo di pietanze.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
  - Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
  - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi prima di ottenere dei risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risoluzione di Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 68.

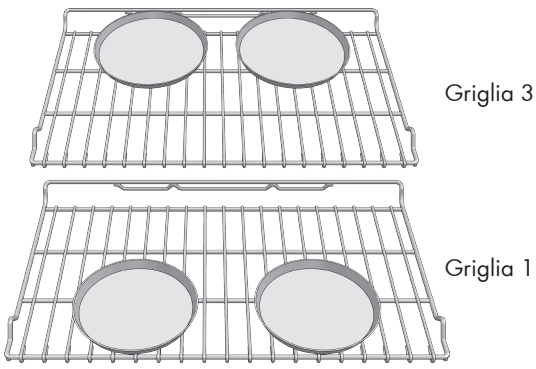
### Alimenti adatti per la cottura ventilata:

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

**POSIZIONE GRIGLIA**




**POSIZIONAMENTO TEGLIE SU PIÙ GRIGLIE**



### Suggerimenti ricette facili e veloci

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

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere 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 la teglia doppia per la cottura arrosto scoperta.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

### Suggerimenti ricette facili e veloci

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

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

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

## Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata

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

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata 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 Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Utilizzare la teglia doppia.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata 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 Essiccare

L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Essiccatore.

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

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

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

Più griglie posso essere utilizzate contemporaneamente.

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

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

Questa modalità è adatta a diversi tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carni tagliate a striscioline.

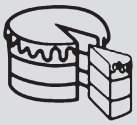
È possibile acquistare dei retini per essiccare presso negozi di cucina specializzati.

Utilizzando fogli 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 di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette | | 11 - 15 | Leggermente duttili |
| **Banane** | Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette | | 11 - 15 | Leggermente duttili |
| **Ciliegie** | Lavare e tamponare. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo | | 10 - 15 | Duttili, coriacee, gommose |
| **Bucce e Fette di arance** | fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata dalle arance | Bucce: | 2 - 4 | Buccia di arancia: secca e friabile |
| | | Fette: | 12 - 16 | Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido |
| **Anelli di ananas** | Asciugati | In scatola:<br>Freschi: | 9 - 13<br>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 selvatico** | Sciacquare e asciugare con carta assorbente | Essiccare a 60 C (120 F) | 3 - 5 | Croccanti e friabili |
| **Basilico** | Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'acqua in eccesso e asciugare | Essiccare a 60 C (120 F) | 3 - 5 | Croccanti e friabili |

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "SET", la modalità 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 |
|---|---|---|---|---|
| PREIMPOSTATE O PERSONALI | | FRESCO | PANE PIZZA PRIMI PIATTI | TIPO DI ACCESSORIO<br>POSIZIONE LIVELLO<br>PESO ALIMENTO<br>TEMPO DI COTTURA<br>PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO) |
| | | SURGELATO | | |
| | | INTERO | CARNE | |
| | | A PEZZI | | |
| | | INTERO | POLLAME | |
| | | A PEZZI | | |
| | | INTERO | PESCE | |
| | | A PEZZI | | |
| | | - | VERDURE | |
| | | - | | |
| |  | - | TORTINI | |
| | | - | | |

## Selezionare una ricetta preimpostata:

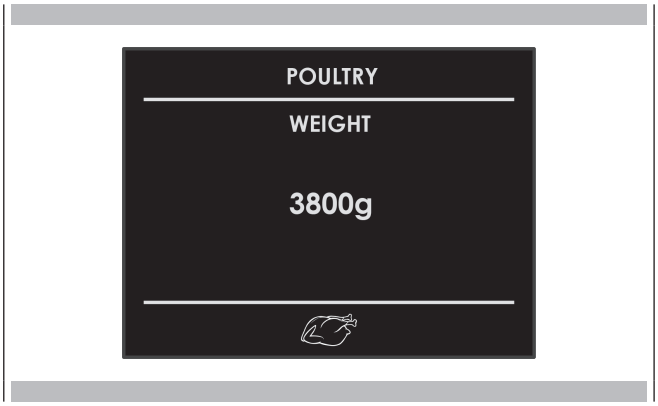
1. Accendere il forno, selezionare l'icona 📖 e premere la manopola di funzione.
2. Utilizzare la manopola di funzione e selezionare la lista tra "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite la medesima manopola.
3. Selezionare la tipologia di alimento da cucinare utilizzando la manopola di funzione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

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

## Salvare una ricetta personalizzata:

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

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




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

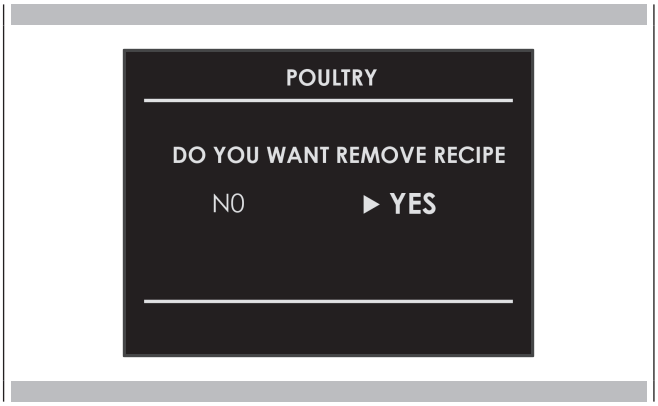
4. A questo punto, la ricetta può essere salvata nella lista delle ricette "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite la manopola di funzione.

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

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

## Cancellare una ricetta personalizzata:

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



# 23 - Pizza Pizzeria (Su Alcuni Modelli)

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

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

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

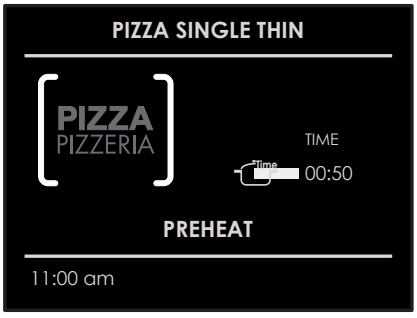
## Selezionare una ricetta preimpostata "PIZZA PIZZERIA":

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

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

**Se il tempo viene cambiato e non salvato subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vuole salvare o no.**
(PER ULTERIORI DETTAGLI SU COME ESEGUIRE QUESTI PASSAGGI, FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI SUL PARAGRAFO DELLA RICETTA).

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




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

### Suggerimenti Per Una Buona Pizza.

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

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

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

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

**PIZZA GRILL**

**PIETRA DA FORNO (SE PRESENTE)**

**Inserire prima di preriscaldare il forno**

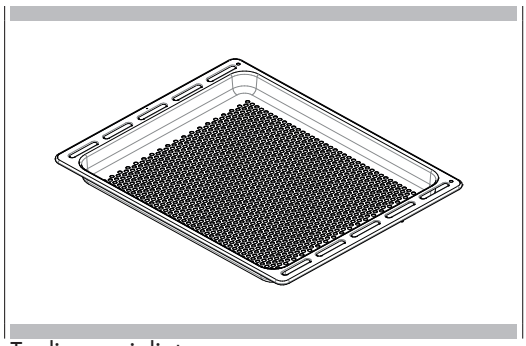
## Airfry

### Suggerimenti e tecniche per la frittura ad aria (AIRFRY)

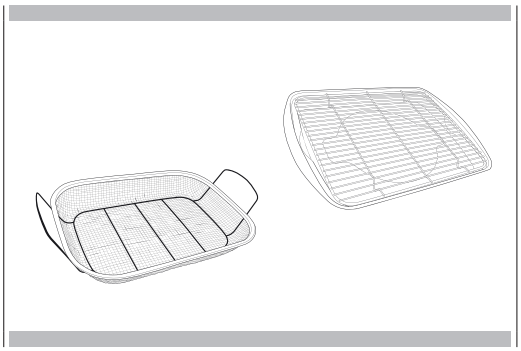
La frittura ad aria è una modalità di cottura unica, progettata per produrre cibi con un esterno più croccante rispetto alla cottura tradizionale in forno. Seleziona la frittura ad aria, quindi imposta la temperatura desiderata e premi Start. La temperatura può essere impostata tra 300 F (150 C) e 550 F (290 C)

#### Linee guida per le teglie per frittura ad aria

- Utilizzare solo pentole adatte alla cottura alla griglia quando si utilizza la modalità Air Fry.
- È possibile utilizzare anche cestelli e griglie per la cottura al forno. Una teglia deve essere posizionata sulla griglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce quando si utilizza un cestello per la cottura al forno.
- Si consiglia una teglia scura. Una teglia scura favorisce una migliore doratura e croccantezza.
- La modalit Frittura ad aria è progettata per la cottura su una singola griglia.
- La modalit Frittura ad aria è progettata per essere utilizzata con il preriscaldamento del forno
- La posizione della griglia 3 è consigliata per la maggior parte dei cibi.
- Quando si friggono ad aria i cibi con la salsa, si consiglia di aggiungere la salsa alla fine della cottura.
- Se il cibo si scurisce troppo in fretta, prova a usare una griglia più bassa o una temperatura più bassa del forno.
- Per i cibi confezionati, usa le istruzioni di cottura tradizionali per la temperatura impostata e il tempo di cottura previsto.
- Non è necessario girare o mescolare il cibo durante la cottura
- Disponi il cibo in un unico strato sulla teglia, non sovraccaricarla.



Teglia consigliata



Teglie opzionali

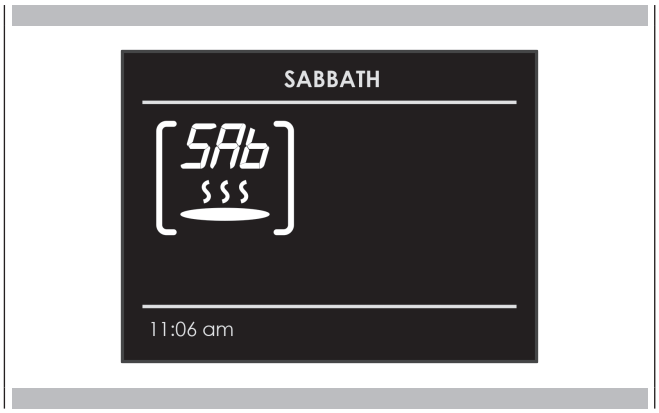
# 24 - Istruzioni Modalità Sabbath (su alcuni modelli)

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

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

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

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




NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.

La temperatura può essere impostata in qualsiasi momento da 120 F (50 C) a 550 F (290 C) con un valore preimpostato di 140 F (60 C). La funzione può essere disattivata in qualsiasi momento premendo la manopola OFF.

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

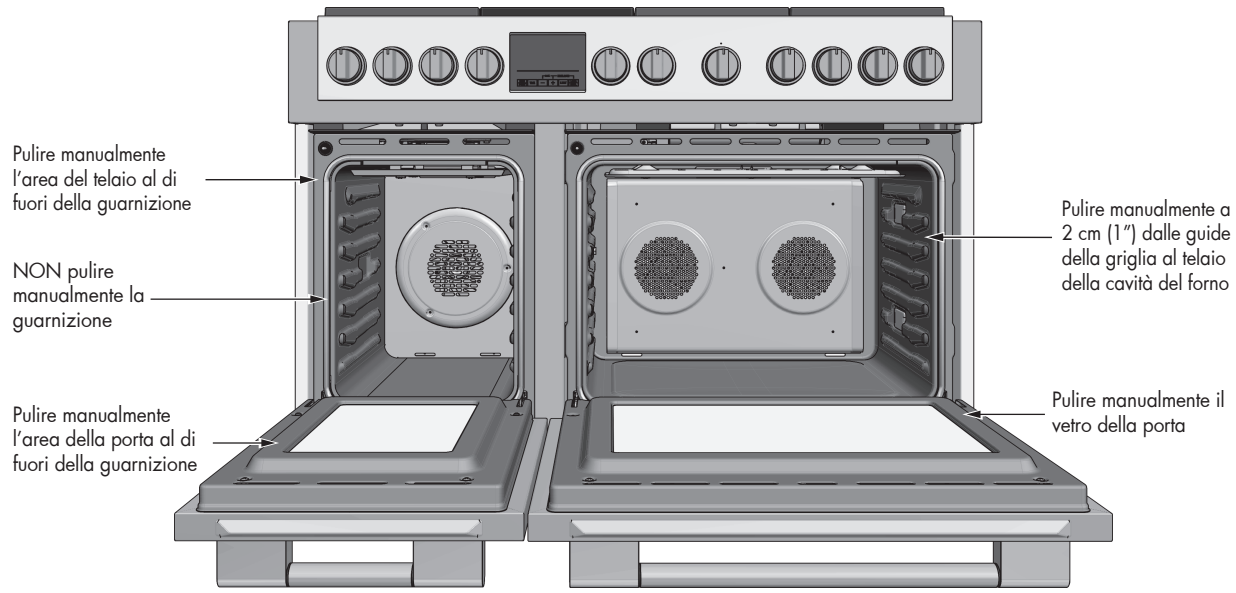
## Autopulizia del Forno

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

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

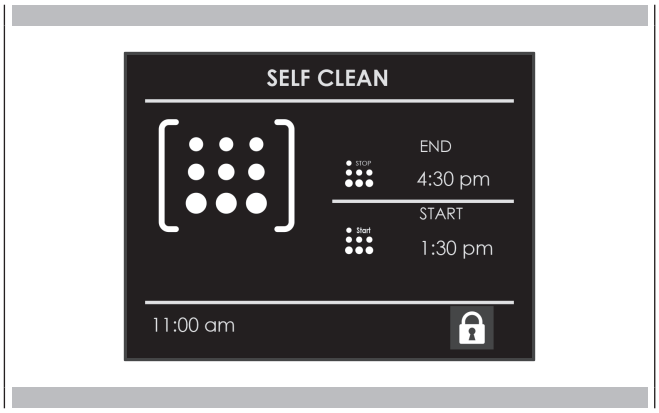
## Preparazione del forno per l'autopulizia

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



## Come impostare la modalità Autopulizia

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




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

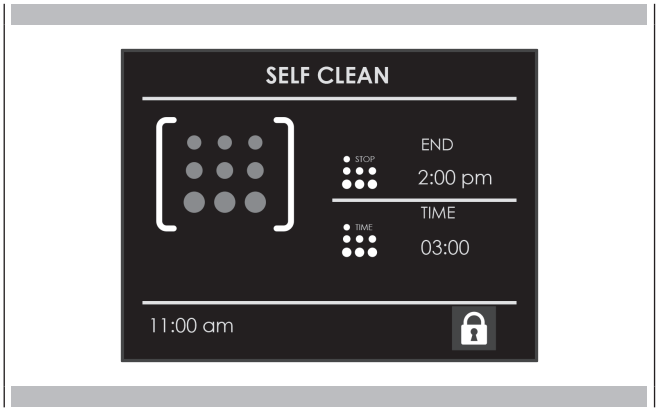
- Per interrompere la modalità di pulizia in ogni momento, premere la manopola ON/OFF.
- Il ciclo di Auto-Pulizia non può essere selezionato se la porta è aperta.
- Se la porta è aperta quando la funzione è già stata selezionata e viene premuta la manopola di funzione, il blocco non si muove, l'icona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

## Per Cambiare il Tempo di Pulizia

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

## Come Ritardare l'Inizio della Pulizia

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




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

### ⚠ ATTENZIONE

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

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

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

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

### Suggerimenti di Auto-pulizia:

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

## Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

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

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

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

**ACCESO** Quando la porta è completamente bloccata

**SPENTO** Quando la porta è completamente sbloccata

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

## Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno

**⚠ ATTENZIONE**

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

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

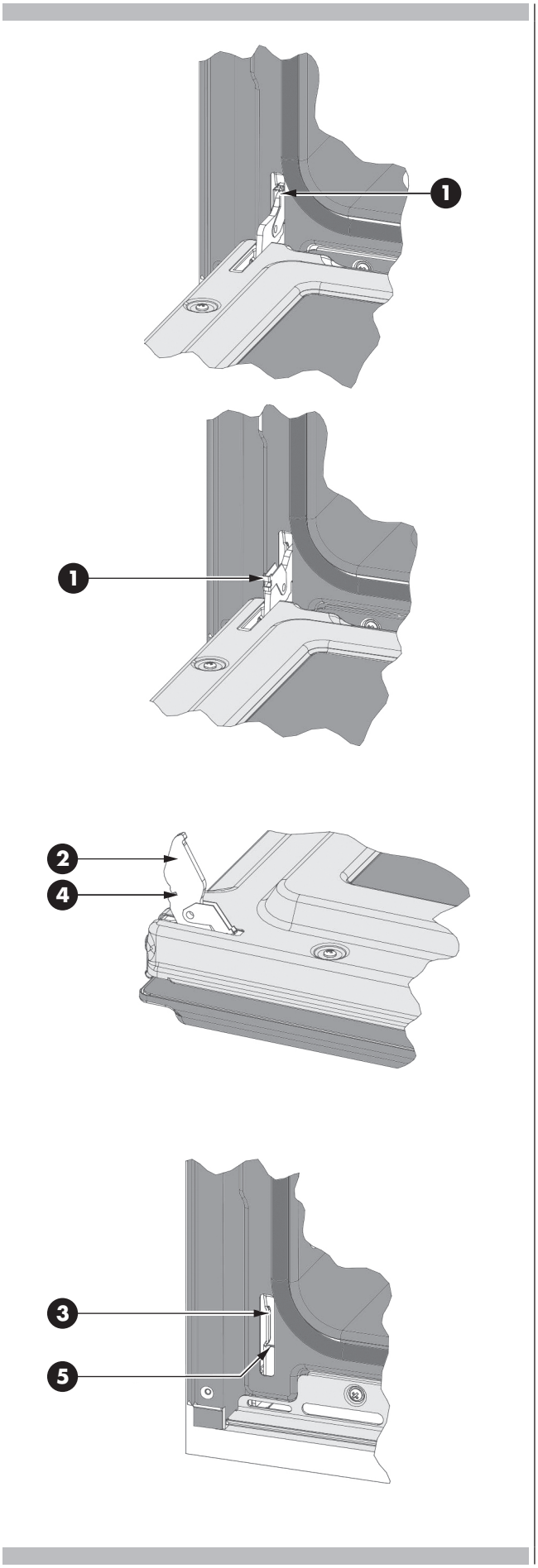
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

### Per Rimuovere la Porta

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

### Per Riposizionare la Porta

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



# 28 - Sostituzione della luce del forno

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

## Per Sostituire una Lampadina

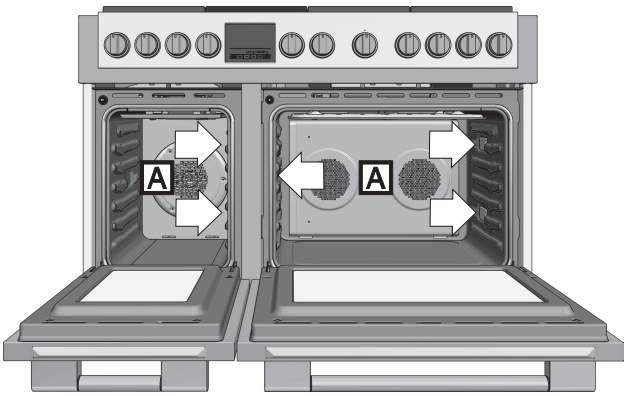
1. Leggere le AVVERTENZE presenti in questa pagina.
2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. In forni con griglie laterali, rimuoverle svitando le quattro viti.
4. Rimuovere i paraluce; per far leva per aprire tra la vite e il vetro utilizzare un cacciavite.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

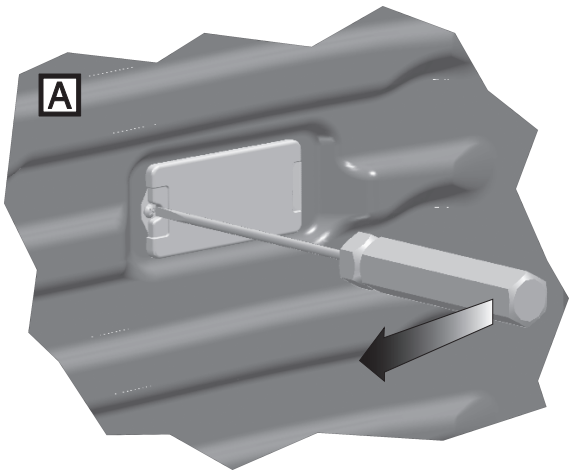
Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

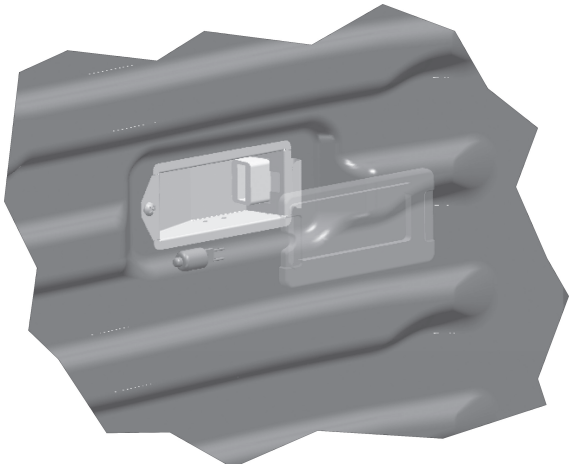
### ⚠ ATTENZIONE

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

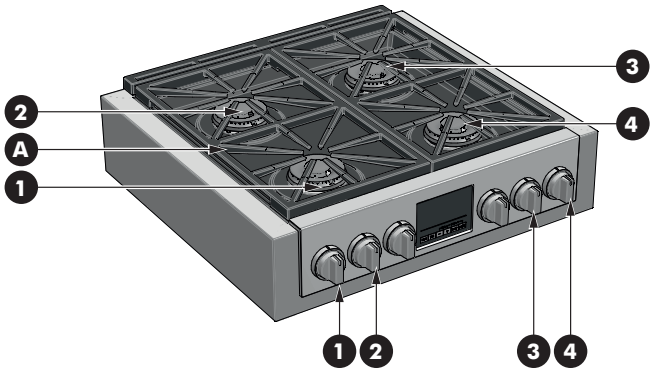
**LUCI DEL FORNO**



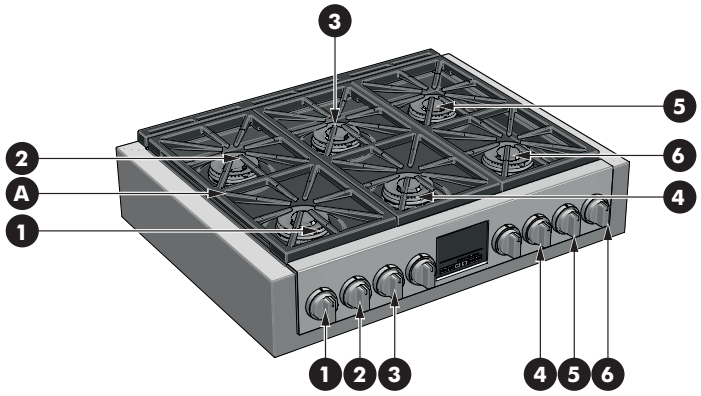
## PANO COTTURA 30″ (75cm)




**A - Griglie**

| VALORI NOMINALI BRUCIATORE: WATTS MODELLO 30″ (7590cm) | GN (Naturale) | GPL (Propano) |
|---|---|---|
| 1 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |

## PIANO COTTURA 36″ (90cm)

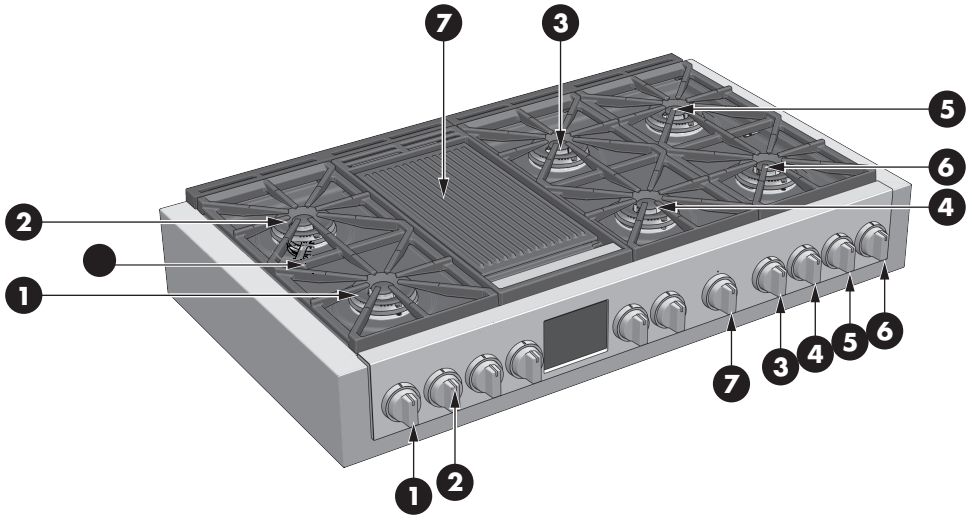



**A - Griglie**

| VALORI NOMINALI BRUCIATORE: WATTS MODELLO 36″ (90cm) | GN (Naturale) | LP (Propane) |
|---|---|---|
| 1 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 5 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 6 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |

# 29 - Caratteristiche del piano cottura

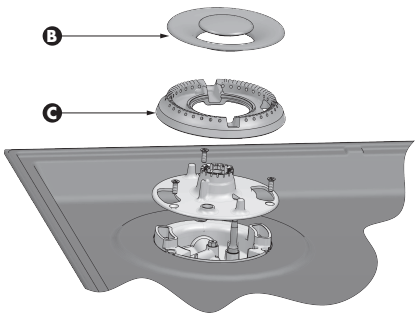
## PIANO COTTURA 48" (122cm)




**A - Griglie**

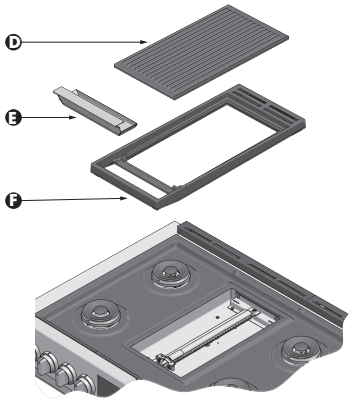
| VALORI NOMINALI BRUCIATORE: WATTS MODELLO 48" (122cm) | GN (Naturale) | GPL (Propano) |
|---|---|---|
| 1 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 5 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 6 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 7 PIASTRA GRIDDLE | max. 3350W / min. 590W | max. 3350W / min. 590W |

## BRUCIATORE




**B - Coperchio Bruciatore**
**C - Corona bruciatore**

## PASTRA



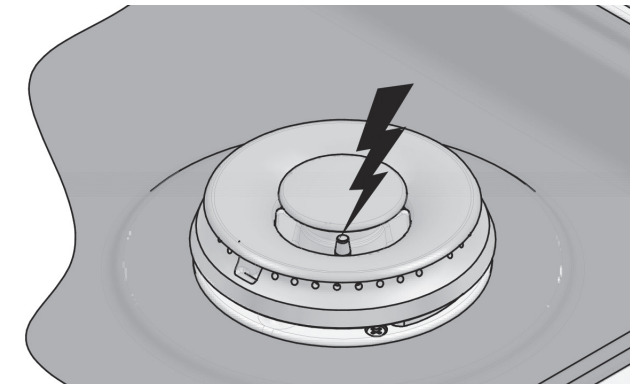

**D - Pistra**
**E - Vaschetta Raccogli Grasso**
**F - Griddle Plate support**

## Impostazione manopola controllo gas

### Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.

**ACCENSIONE ELETTRICA**



### Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra ◉ - ◉ si accenderà la fiamma.

### ⚠ ATTENZIONE

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnere tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

## Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

## Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

### Impostazione cottura Doppia Fiamma

1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra ◉ - ◉; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra ◉ - ◉.

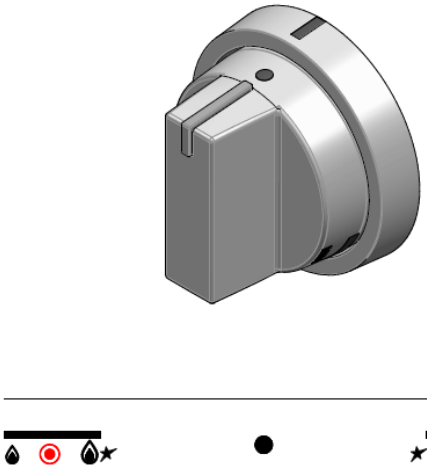
### Impostazione cottura a fuoco lento

Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione '◉ - ◉ SIMMER'. La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

### Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.

**MANOPOLA BRUCIATORE**



### Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

## Superficie dei bruciatori super sigillata

**⚠ IMPORTANTE**

**Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.**

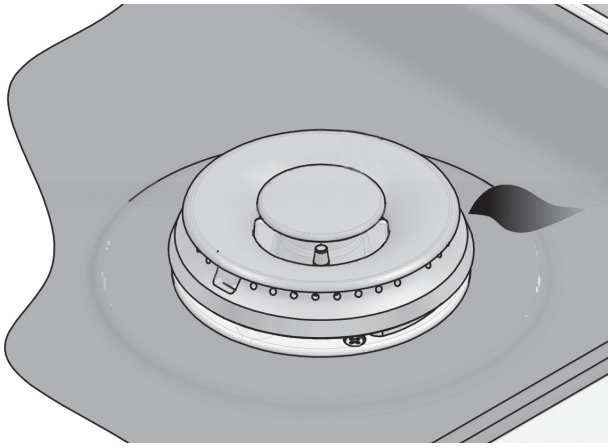
### Cappuccio bruciatore e corona

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

### Base bruciatore e iniettore

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'iniettore per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detergenti o altri materiali nell'orifizio dell'iniettore. Proteggerlo durante la pulizia.

**ACCENSIONE ELETTRICA**



### Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

### Aperture dei bruciatori

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla.
Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detergenti o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

### Come pulire i bruciatori a gas:

**⚠ IMPORTANTE**

**Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.**

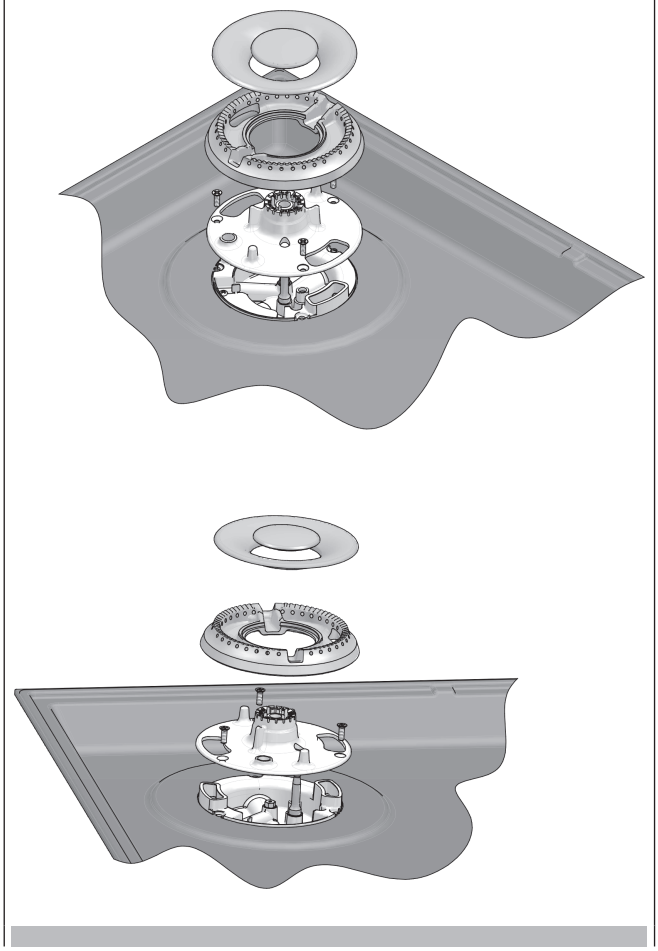
1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.

   Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detergenti e altri materiali entrino nell'orifizio dell'iniettore).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

   Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

   Contattare un professionista qualificato.

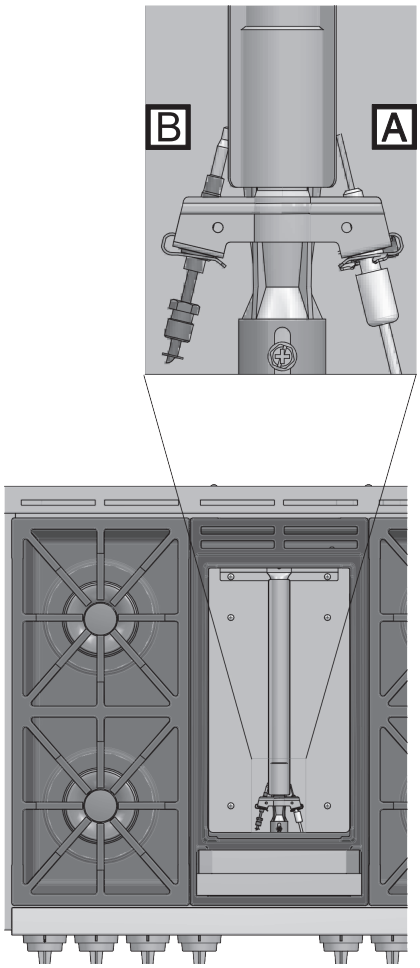
**ESPLOSO DEL BRUCIATORE**



## Accensione elettrica del gas

Il bruciatore della piastra utilizza un dispositivo di accensione elettrica situato vicino al bruciatore, il quale garantisce l'accensione del bruciatore. È controllato termostaticamente, in modo da assicurare una temperatura costante.
Per evitare che il cibo si attacchi, è necessario "ungere" la piastra prima di utilizzarla.

**ACCENSIONE ELETTRICA**




| | |
|---|---|
| (A) | ACCENSIONE |
| (B) | *TERMOCOPPIA |

*NOTA: questa componente è stata concepita come dispositivo di sicurezza.

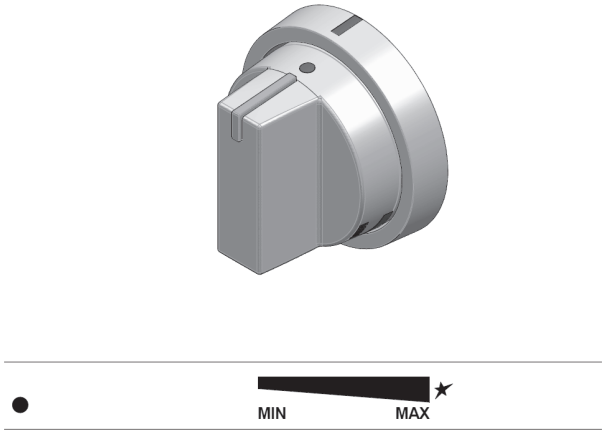
**Per impostare:**

- Spingere la manopola, gli ugelli emetteranno un clic (scintilla) per circa 10 secondi, ruotare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere il valore massimo, dopodiché si aprirà una valvola elettromeccanica nel sistema, in modo da avviare la valvola del gas. Il bruciatore emetterà una fiamma.
- La piastra è dotata di una spia di accensione, la quale si illumina quando viene acceso il termostato della piastra.
- Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo nella posizione "Off". Ventilare la stanza o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare.

**Spegnimento del bruciatore**

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.

**MANOPOLA DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA**




### ⚠ ATTENZIONE

Il blocco cottura deve essere a livello, in modo da assicurare il corretto funzionamento della piastra.

### ⚠ ATTENZIONE

- Non surriscaldare la piastra. Ciò potrebbe danneggiare la finitura esterna della piastra.
- Non utilizzare utensili in metallo, i quali potrebbero danneggiare la superficie della piastra.
- Spegnerla quando non viene utilizzata o abbassare il calore tra una cottura e l'altra.
- Non utilizzare la piastra per altri scopi, per esempio come tagliere o come ripiano ove posizionare degli oggetti.
- Non cucinare cibi eccessivamente grassi. Il grasso potrebbe traboccare.
- La piastra potrebbe diventare molto calda. Utilizzare i guanti da forno quando si posiziona o rimuove la piastra.
- Non rimuovere la piastra finché le griglie del piano cottura, le superfici e la piastra stessa non si siano raffreddate.
- La piastra è molto pesante. Utilizzare entrambe le mani per posizionare o rimuovere la piastra.

# 31 - Utilizzo della piastra del piano cottura a gas

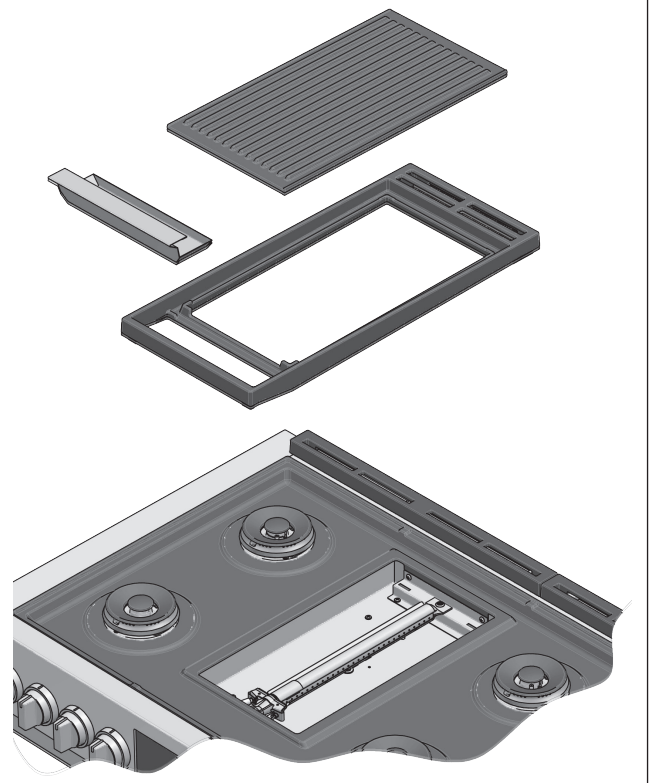
## Consigli per cucinare

- Preriscaldare la piastra per circa 20 minuti, dopodiché impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzare olio da cucina, spray da cucina o burro per cucinare uova, pancake, french toast, pesce e sandwich. In questo modo si eviterà che il cibo si attacchi alla piastra. (Utilizzare solo grassi/oli che resistano adeguatamente alle alte temperature)
- Tamponare i cibi umidi con della carta assorbente per evitare degli schizzi durante la cottura.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola in metallo durante la cottura per agevolare la pulizia ed evitare che questi residui finiscano nel cibo.

## Tabella di cottura della piastra

| Alimento | °F | °C |
|---|---|---|
| Uova | 250 - 300 | 121 - 149 |
| Pancetta | 325 - 350 | 163 - 177 |
| Pancake | 375 - 450 | 191 - 232 |
| French Toast | 425 | 218 |
| Filetti di pesce | 300 | 149 |
| Verdure | 300 | 149 |
| Hamburger | 350 | 177 |
| Bistecca | 350 | 177 |

**ESPLOSO DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA**



## ⚠ IMPORTANTE

Dopo aver cucinato, assicurarsi di svuotare e pulire il piatto di raccolta e di riposizionarlo al suo posto, al di sotto della piastra.
Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che la piastra sia fredda.
1. Rimuovere la piastra dal piano cottura e pulirla in base alle istruzioni nella sezione dedicata alla pulizia.
2. Rimuovere la copertura del bruciatore.
3. Se necessario, pulire la scatola del bruciatore con un panno umido (mantenere le aree dell'iniettore del gas e della termocoppia libere da detergenti o qualunque altro tipo di materiale).
4. Sostituire la copertura del bruciatore e la piastra prestando attenzione al posizionamento corretto.
5. Accendere il bruciatore.
Se il bruciatore non dovesse accendersi, attendere qualche minuto e riprovare. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente. Contattare un professionista qualificato.

**IMPORTANTE:** Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi diritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base.
Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

## Caratteristiche degli strumenti di cottura

**Alluminio:**
Si scalda rapidamente e in modo uniforme.
Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

**Ghisa:**
Si scalda lentamente e in modo uniforme.
Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

**Ceramica o vetroceramica:**
Seguire le istruzioni del fabbricante.
Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

**Rame:**
Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

**Terracotta:**
Seguire le istruzioni del fabbricante.
Usare per le cotture a fuoco lento.

**Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:**
Vedi acciaio inox o ghisa.

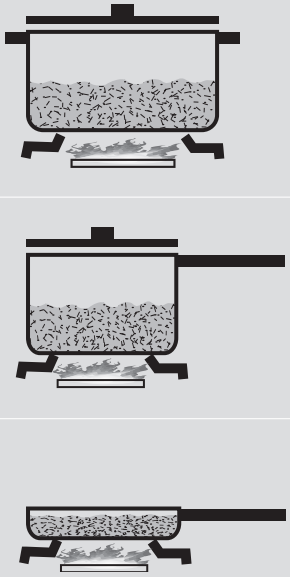
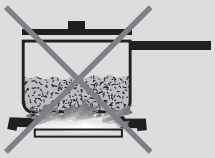
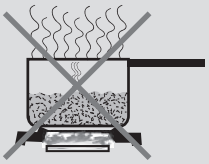
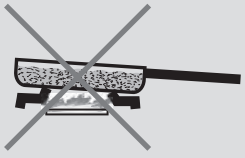
**Acciaio inox:**
Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

## Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

**Usare i recipienti in equilibrio**
I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

**Usare un coperchio che chiuda perfettamente**
Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

| ⚠ ATTENZIONE | |
|---|---|
| RECIPIENTE IN EQUILIBRIO |  |
| CONCAVO (CAVO) | |
| CONVESSO (ARROTONDATO) | |
| FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE |  |
| USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE |  |
| RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO |  |

## Come usare la tabella di pulizia del forno

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella tabella.
   - Usare il metodo di pulizia della colonna di sinistra se il forno è smaltato con finitura colorata.
   - Usare il metodo di pulizia della colonna di destra se il forno è in acciaio inox.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

**ELENCO COMPONENTI**

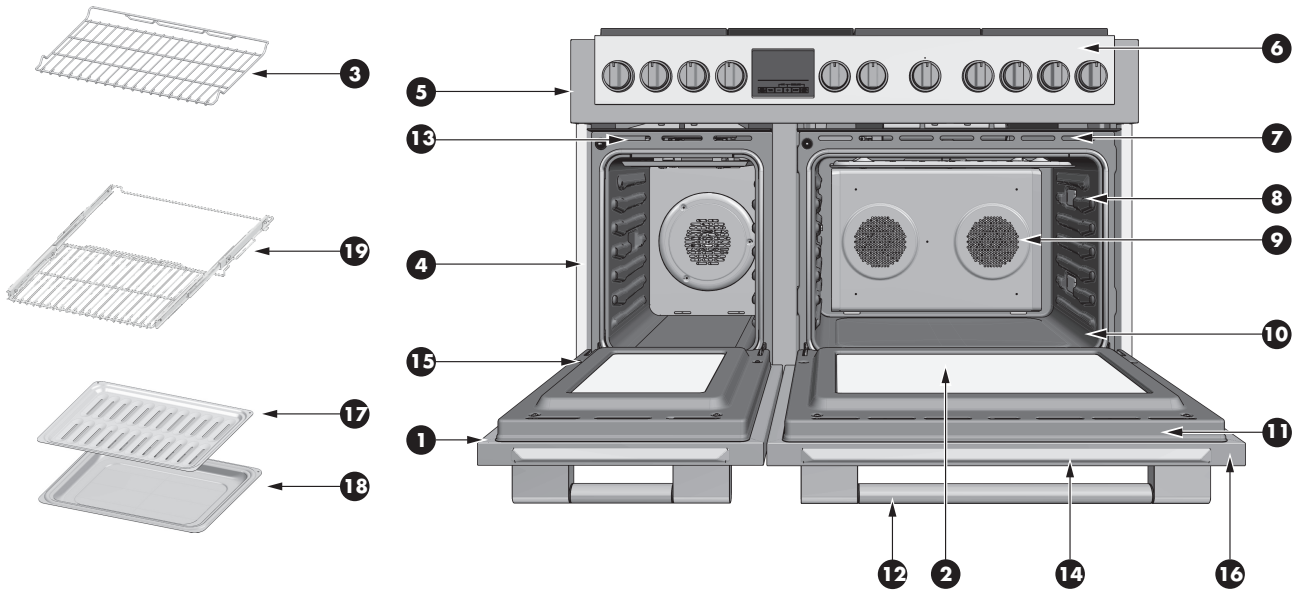



**Tabella pulizia**

| Componente | | Metodo di pulizia | | Componente | | Metodo di pulizia | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Smaltato | Acciaio inox | | | Smaltato | Acciaio inox |
| **1** | Telaio porta | D | G | 11 | Interno porta forno | E | E |
| 2 | Interno vetro porta | F | F | 12 | Maniglia porta | G | G |
| 3 | Griglie forno removibili | A o E | A o E | 13 | Ventola porta | E | E |
| 4 | Guida | G | G | 14 | Parte anteriore porta | C&D | C&G |
| **5** | Bordo pannello di controllo | G | G | 15 | Bordo forno | D | D |
| 6 | Pannello di controllo | D | G | 16 | Terminali | D | G |
| 7 | Ventole forno | D | D | 17 | Griglie teglia doppia | E | E |
| **8** | Telaio anteriore forno | E | E | 18 | Fondo teglia doppia | E | E |
| 9 | Cavità forno | E | E | 19 | Griglia allungabile | A | A |
| 10 | Guarnizione | B | B | | | | |

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Usare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua, per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie causate dall'acqua.

I detergenti elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

| Componente | | Metodo di pulizia |
|---|---|---|
| **A** | **Cromato** | Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente. |
| **B** | **Tessuto in fibra di vetro** | NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE. |
| **C** | **Vetro** | Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso. |
| **D** | **Verniciato** | Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detergenti in polvere o spugnette in lana di acciaio. |
| **E** | **Porcellana** | Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detergente non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo. |
| **F** | **Vetro riflettente** | Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detergenti non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI. |
| **G** | **Inox** | Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detergente in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore. |
| **H** | **Sonda (se presente)** | Pulire la sonda a mano con del detergente e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie. |

# 35 - Pulizia del piano cottura

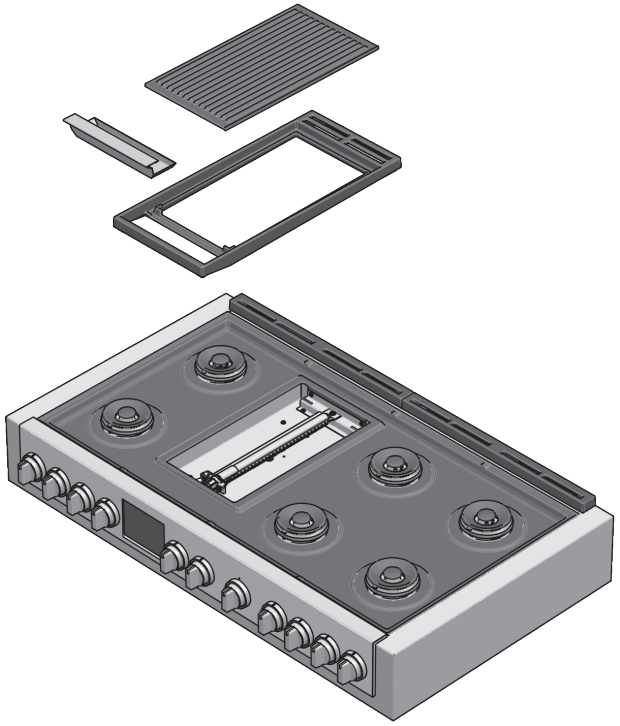
**Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.**

## ⚠ ATTENZIONE

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del forno.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detergenti consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detergenti e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio.
Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

**PULIZIA DEL PIANO COTTURA**



## Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura

| Parti e materiali | Detergenti consigliati | Suggerimenti/promemoria |
|---|---|---|
| **Base bruciatore** (alluminio pressofuso) | Panno bagnato. | Impedire che detergenti e altri materiali entrino nell'orifizio dell'iniettore. |
| **Corona** (alluminio pressofuso) | Detergente e acqua bollente; risciacquare e asciugare.<br>Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura.<br><br>Detergenti abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione Usare spugnette in lana di acciaio.<br>Risciacquare e asciugare. | Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per alluminio possono sbiadire la superficie.<br><br>Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture. |
| **Corona** (ottone) | Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare.<br>Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma. | Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per ottone possono sbiadire la superficie.<br>Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. |

| Parti e materiali | Detergenti consigliati | Suggerimenti/promemoria |
|---|---|---|
| **Cappuccio bruciatore e griglia** (smalto porcellanato su ghisa) | Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente.<br>Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®.<br>Detergenti abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone. | Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta.<br>È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura.<br>I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente.<br>I detergenti abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto. |
| **Finitura esterna** (smalto porcellanato) | Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®.<br>Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.<br>Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub® | I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente.<br>Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi. |
| **Manopole di controllo** (acciaio inox) | Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto). | Non immergere le manopole.<br>Non usare spugnette o detergenti abrasive.<br>Non forzare le manopole sullo stelo della valvola.<br>Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo.<br>Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF.<br>Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole. |
| **Finitura esterna** (acciaio inox) | Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente.<br>Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico.<br>Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®.<br>Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®. | L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie.<br>Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox.<br>Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso.<br>Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte. |
| **Ugelli** (ceramica) | Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti. | Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia. |
| **Piastra in trilaminato (SE PRESENTE)** (piastra a tre strati di acciaio inossidabile / alluminio) | **Attenzione: Pulendo una superficie ancora calda si incorre nel rischio di bruciature!**<br>Non pulire la superficie di cottura con polveri abrasive o detergenti abrasivi. Pulire la superficie di cottura con cubetti di ghiaccio o acqua fredda. | **Dopo ogni uso:**<br>Spegnere l'elettrodomestico e attendere per 20/30min che si raffreddi, fino ad arrivare alla temperatura di circa 90/100 C (195/215 F).<br>Pulire la piastra con un panno asciutto, pesante e ruvido per rimuovere ogni residuo rimanente di cibo.<br>Posizionare uno dopo l'altro dei singoli cubetti di ghiaccio sulla superficie di cottura; allo stesso tempo rimuovere i residui con la spatola, rimuovere la sporcizia dalla piastra e accumulata nella vasca di raccolta. In alternativa è possibile utilizzare l'acqua fredda al posto dei cubetti di ghiaccio.<br>Una volta raffreddata la superficie di cottura, è possibile rimuovere le macchie lasciate dagli albumi o dagli acidi presenti nel cibo con del succo di limone e un panno pulito. Risciacquare scrupolosamente con un panno umido.<br>Ungere leggermente con olio da cucina.<br>Se la superficie di cottura è stata già raffreddata prima della pulizia, riscaldarla fino a 100 C e spegnerla di nuovo. |

# 36 - Risoluzione problemi di funzionamento

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

| Problema forno | Procedura di risoluzione del problema |
|---|---|
| Errore F1030* o F2030* compare sullo schermo del display. | Problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza. |
| Altri Errori F compaiono sullo schermo del display. | Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza. |
| Il display del forno rimane SPENTO. | Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato. |
| La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento | La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza. |
| La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata | Spegnere il forno dall'interruttore e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile. |
| Il forno non si riscalda | Controllare l'interruttore o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata. |
| Il forno non si riscalda in maniera uniforme | Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 34). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 15 C (25 F) quando si cuoce con la modalità Cottura ventilata. |
| La luce del forno non funziona correttamente | Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 54. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina. |
| La luce del forno rimane accesa | Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato. |
| Il forno non si Auto-Pulisce adeguatamente | Permettere al forno di raffreddarsi prima di operare l'Auto-Pulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o traboccati in modo abbondante prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 52. |
| L'orologio e il timer non funzionano correttamente | Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 34. |
| Eccessiva umidità | Quando si utilizza la modalità di cottura statica, preriscaldare il forno. Le cotture Ventilata e Arrosto ventilata eliminano qualunque traccia di umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della cottura ventilata). |
| Porcellana scheggiata | Quando si rimuovono o riposizionano le griglie del forno, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle, per evitare che la porcellana si scheggi. |
| **L'accensione non funziona** | |
| Il cavo di alimentazione è inserito nella presa? | Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra. |
| È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita? | Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente. |

| Problema forno | Procedura di risoluzione del problema |
|---|---|
| **I bruciatori del piano cottura non funzionano** | |
| È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura? | Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas. |
| La manopola è impostata correttamente? | Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili. |
| Le aperture dei bruciatori sono ostruite? | Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata". |
| **Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore** | |
| Le aperture dei bruciatori sono ostruite? | Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata". |
| I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente? | Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata". |
| Si sta usando gas propano? | L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza. |
| **Il bruciatore del piano cottura scoppietta** | |
| Il bruciatore è bagnato? | Lasciar asciugare. |
| Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente? | Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata". |
| Il recipiente di cottura è molto più grande dello spazio sulla griglia? | Rimuovere temporaneamente il recipiente, se lo scoppiettio termina e ricomincia quando si riposiziona il recipiente, allora la causa del problema è la grandezza eccessiva del recipiente. È comunque possibile continuare a cucinare con il recipiente, ma lo scoppiettio continuerà finché la cottura non sarà terminata. |
| **Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura** | |
| Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste? | Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura. |
| **I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative** | |
| Si sta usando il recipiente di cottura più adatto? | Vedi capitolo "Strumenti di cottura". |
| La manopola è impostata al livello giusto? | Vedi capitolo "Impostazione delle manopole". |

# 37 - Risoluzione problemi di cottura

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

| PROBLEMA DI COTTURA | CAUSA |
|---|---|
| **Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme** | - Forno non preriscaldato<br>- Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno<br>- Utensili da forno troppo grandi per la ricetta<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno |
| **Pietanze troppo rosolate nella parte inferiore** | - Forno non preriscaldato<br>- Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno |
| **Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite** | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Forno non preriscaldato<br>- Porta forno aperta frequentemente<br>- Sigillato stretto con foglio di alluminio<br>- Teglia troppo piccola |
| **Le pietanze si cuociono o si arrostiscono troppo lentamente** | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Forno non preriscaldato<br>- Porta forno aperta frequentemente<br>- Sigillato stretto con foglio di alluminio<br>- Teglia troppo piccola |
| **La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia** | - Tempo di cottura insufficiente<br>- Utilizzo di teglie di acciaio lucido<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Temperatura forno troppo bassa |
| **Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno** | - Temperatura forno troppo bassa<br>- Tempo di cottura non corretto<br>- Cottura torta controllata troppo presto<br>- Porta forno aperta troppo di frequente<br>- Teglia probabilmente troppo grande |
| **Torte alte nel mezzo con crepe sopra** | - Temperatura di cottura statica troppo elevata<br>- Tempo di cottura al forno troppo lungo<br>- Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno<br>- Posizione griglia non corretta<br>- Teglia troppo piccola |
| **Bordi delle croste delle torte troppo dorati** | - Temperatura forno troppo elevata<br>- Bordi della crosta troppo sottili |

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi". Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.
Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

## Registro dati di manutenzione

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

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 3. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.
Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

**Registro dati di manutenzione**

Modello Numero _____

Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna

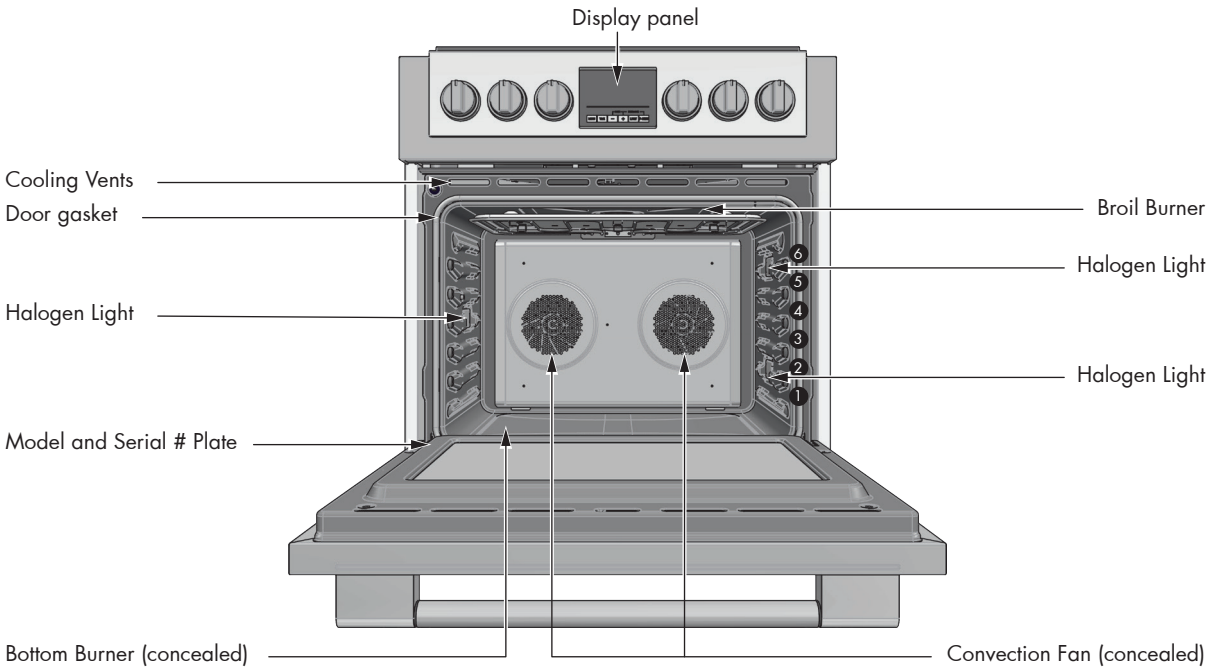
_____

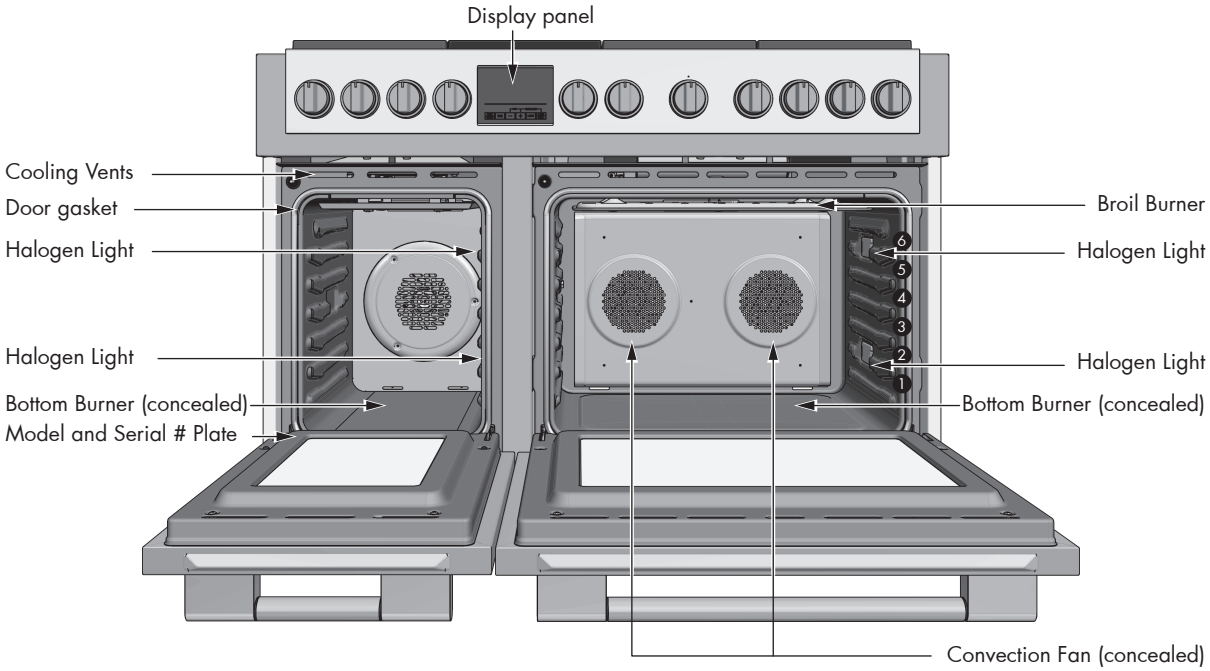
| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **1- Features of your Oven** | **3** |
| **2 - Special Warnings** | **5** |
| Before Starting Installation | 5 |
| **3 - Safety Instructions** | **6** |
| Safety for the Self-Cleaning Oven | 8 |
| **4 - Product Dimensions and Cutout Requirements** | **9** |
| Anti-Tip Bracket Installation | 11 |
| **5 - Installation Information** | **12** |
| **6 - Installation Instruction** | **13** |
| **7 - Gas Requirement** | **17** |
| Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements) | 17 |
| Positioning | 17 |
| Ventilation | 17 |
| Gas Connection | 17 |
| Rigid Pipe Connection | 17 |
| **8 - Conversion to a Different Type of Gas** | **18** |
| Conversion to a Different Type of Gas | 18 |
| Nozzle Table | 18 |
| Replace Injectors (two ring flame burner) | 24 |
| Replace Injector (griddle) | 24 |
| Low Flame Adjustment | 25 |
| Adjustment for Burners with one or two flame rings: | 25 |
| **9 - Conversion for LP or NG Gas** | **26** |
| Electric Gas Ignition | 26 |
| The Burner Flames | 26 |
| **10 - Electrical supply** | **27** |
| Connection to the electrical power mains | 27 |
| **11 - Control Panel** | **28** |
| Command Knobs | 28 |
| **12 - General Oven Information** | **29** |
| Error codes | 29 |
| Beeps | 29 |
| Door Lock | 29 |
| Power Failure | 29 |
| Default Settings | 29 |
| F Failure Number Codes | 29 |
| Preheat and Fast Preheat | 29 |
| Timer | 29 |
| **13 - General Oven Tips** | **30** |
| Preheating the Oven | 30 |
| Operational Suggestions | 30 |
| Utensils | 30 |
| Oven Condensation and Temperature | 30 |
| High Altitude Baking | 30 |

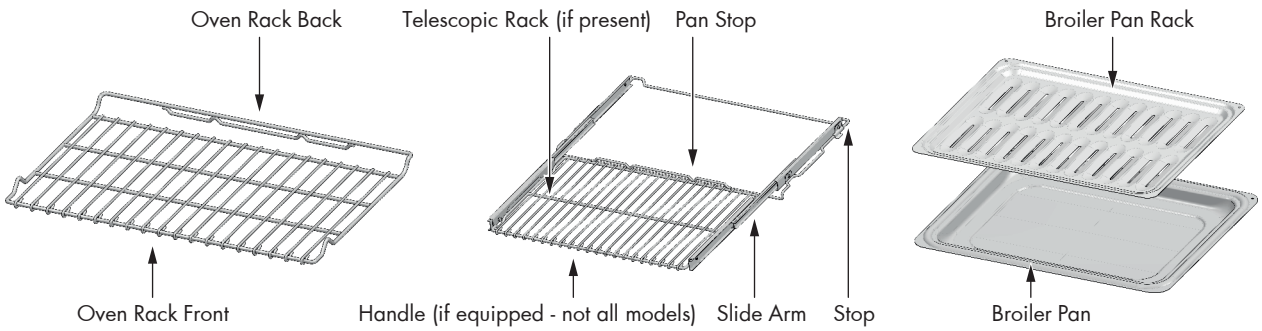
| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **14 - Instruction for Use** | **31** |
| The first time you use the oven | 31 |
| Oven Racks | 31 |
| Oven Extendable Racks | 32 |
| **15 - Instruction for Use** | **33** |
| Instruction for initial switch-on | 33 |
| Oven Cavity Selection (Double Oven) | 33 |
| **16 - User Settings** | **34** |
| Language | 34 |
| Temperature & Weight | 34 |
| Time | 34 |
| Date | 35 |
| Brightness | 35 |
| Beeper | 35 |
| **17 - System Setting** | **36** |
| Event Log | 36 |
| Demo | 36 |
| **18 - Starting your Oven** | **37** |
| Switching the oven on and off | 37 |
| Selecting the cooking mode | 37 |
| Changing the cooking mode | 37 |
| Changing temperature | 37 |
| Pre-heating phase | 39 |
| Eco | 39 |
| Fast Preheat | 39 |
| Using Oven Lights | 39 |
| **19 - Time Oven Mode Operation** | **40** |
| Cook Time | 40 |
| Stop Time | 40 |
| **20 - Setting the Meat Probe (if present)** | **41** |
| **21 - Understanding the Various Oven Modes** | **43** |
| Roast Tips and Techniques | 43 |
| General Guidelines | 43 |
| True Convection Tips and Techniques | 43 |
| Convection Roast Tips and Techniques | 44 |
| Convection Broil Tips and Techniques | 44 |
| Broil Tips and Techniques | 44 |
| Dehydrate Tips and Techniques | 44 |
| Dehydrate Chart | 45 |
| **22 - Recipes** | **46** |
| **23 - Classic Pizza (on some models)** | **48** |
| **24 - Sabbath Mode Instructions (on some models)** | **50** |
| **25 - Oven Care and Cleaning** | **51** |
| Self-Cleaning the Oven | 51 |
| Preparing the Oven for Self-Clean | 51 |

| INDICE | PAG. |
|---|---|
| **26 - Setting The Self Cleaning Mode** | **52** |
| To Set the Self-Clean Mode | 52 |
| To Change the Cleaning Time | 52 |
| To Delay the Start of Cleaning | 52 |
| **27 - Door Locking System (only available in some models)** | **53** |
| Automatic door locking during pyrolytic cycle | 53 |
| Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal | 53 |
| **28 - Replacing an Oven Light** | **54** |
| **29 - Features of your Cooktop** | **55** |
| **30 - Gas Cooktop Operation** | **57** |
| Gas Control Knob Setting | 57 |
| Gas burners | 57 |
| Burners with two flame rings | 57 |
| Super Sealed Surface Burners | 58 |
| Electric gas ignition | 59 |
| Cooking Tips | 60 |
| Griddle Cooking Chart | 60 |
| **31 - Gas Cooktop Griddle Operation** | **60** |
| **32 - Cookware** | **61** |
| Cookware Characteristics | 61 |
| Match Pan Diameter to Flame Size | 61 |
| **33 - General Oven Care** | **62** |
| How to Use the Oven Cleaning Chart | 62 |
| Cleaning Chart | 62 |
| **34 - Oven Finishes / Cleaning Methods** | **63** |
| **35 - Cleaning the Cooktop** | **64** |
| Cooktop Part / Material Suggested Cleaners | 64 |
| **36 - Solving Operational Problems** | **66** |
| **37 - Solving Baking Problems** | **68** |
| **38 - Assistance or Service** | **69** |
| Service Data Record | 69 |

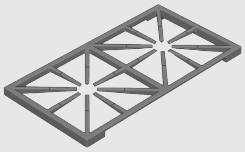
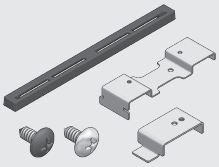
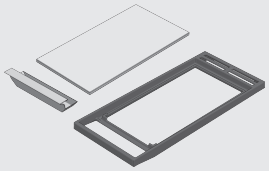
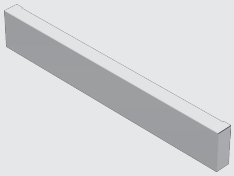
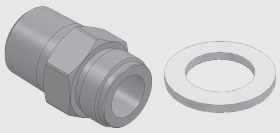
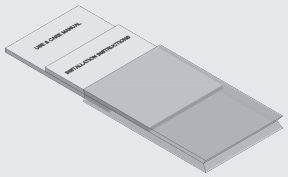
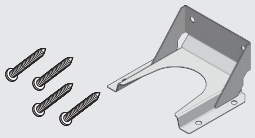
## FEATURES OF YOUR OVEN



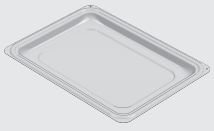
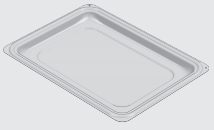
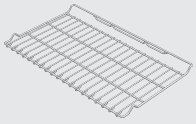
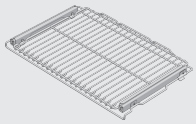
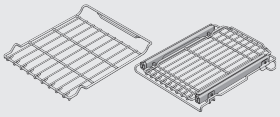



## CONTENTS OF YOUR RANGE PACK

| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
|---|---|---|---|---|---|
| | | |  | | CAST IRON GRATES |
|  | 2 | 1" ISLAND TRIM TWO FIXING SCREWS + BRACKETS |  | 1 | GRIDDLE (FOR 48" RANGE) |
|  | 1 | KICK COVER | | 1 | GAS CONVERSION KIT |
| | 3 | FEET FOR 30" & 36" |  | 1 | NIPPLE |
| | 5 | FEET FOR 48" | | 1 | GASKET / WASHER |
| | 1 | FOOT WITH COLLAR |  | | MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION |
|  | 1 | ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS | | 1 | "INSTALLATION INSTRUCTIONS" |

## OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE

| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
|---|---|---|---|---|---|
|  | 1 | AIRFRY PAN |  | 1 | ENAMELED ROASTING PAN |
|  | 2+2 | CHROMED RACKS | | 1 | ENAMELED ROASTING PAN GRATE |
|  | 1-1 | TELESCOPIC CHROMED RACK | | 1 | MEAT PROBE |
|  | 2+1 | CHROMED RACKS + TELESCOPIC ONLY FOR 48" | | | |

**IMPORTANT:** Save these instructions for the local electrical inspector use.

**INSTALLER:** Please leave this manual with owner for future reference.

**OWNER:** Please keep this manual for future reference.

**Pay attention to these symbols present in this manual:**

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't IMMEDIATELY follow instructions.

**⚠ WARNING**

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**To installer:**
Leave these instructions with the appliance.

**To customer:**
Retain these instructions for future reference.

# ⚠ IMPORTANT INSTRUCTION ⚠

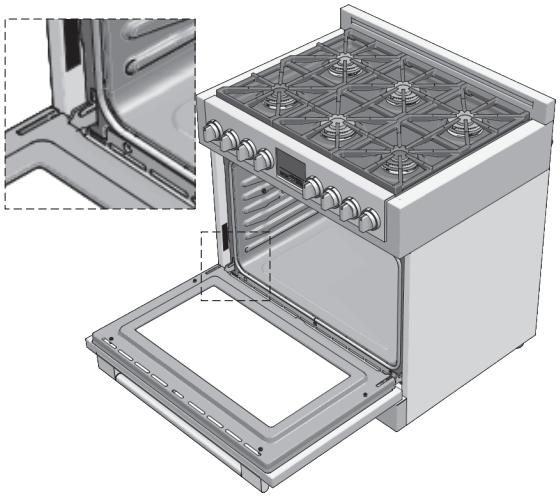
**Please read all instructions before using this appliance.**

Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

**⚠ IMPORTANT**

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the range. Both numbers are on the serial rating plate refer to the illustration below.

**LOCATION OF RATING PLATE**



## Before Starting Installation

- Check location where range will be installed. The location should be away from strong drafty areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- Electrical grounding is required. See "Electrical Requirements"

NOTE: This range is manufactured for use with Natural gas or Propane.
To convert to LP (propane) or NG (natural gas), see instructions in the gas conversion kit provided in the literature package. Proper gas supply connection must be available. See gas supply requirements.

**⚠ WARNING**

Before connecting the appliance to the gas supply line, ensure that its gas setting is appropriate.
The type of gas adjusted and shipped from the factory is indicated on the rating plate.

## ⚠ IMPORTANT

**The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate of the oven is still visible after the appliance has been installed.**
**This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance, as well the type of gas and service pressure for which it has been calibrated.**
**Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.**

## ⚠ IMPORTANT

**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

## ⚠ IMPORTANT

**THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) 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 SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.**

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

## ⚠ WARNING

**Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

- Use only the meat probe supplied with the appliance.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

**To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:**

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

## ⚠ CAUTION

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates. Do not allow pans to boil dry.

## ⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children above the appliance.
If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

**To reduce the risk of fire in the oven cavity:**

1. Do not store flammable materials in or near the oven.
2. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
3. It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
4. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
5. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
6. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
7. Do not block any vent openings.
8. Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
9. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

**⚠ WARNING**

- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not use aluminium foil to line any part of the oven cavity as it will fuse to and ruin the enamel during cooking.
- If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

## Safety for the Self-Cleaning Oven

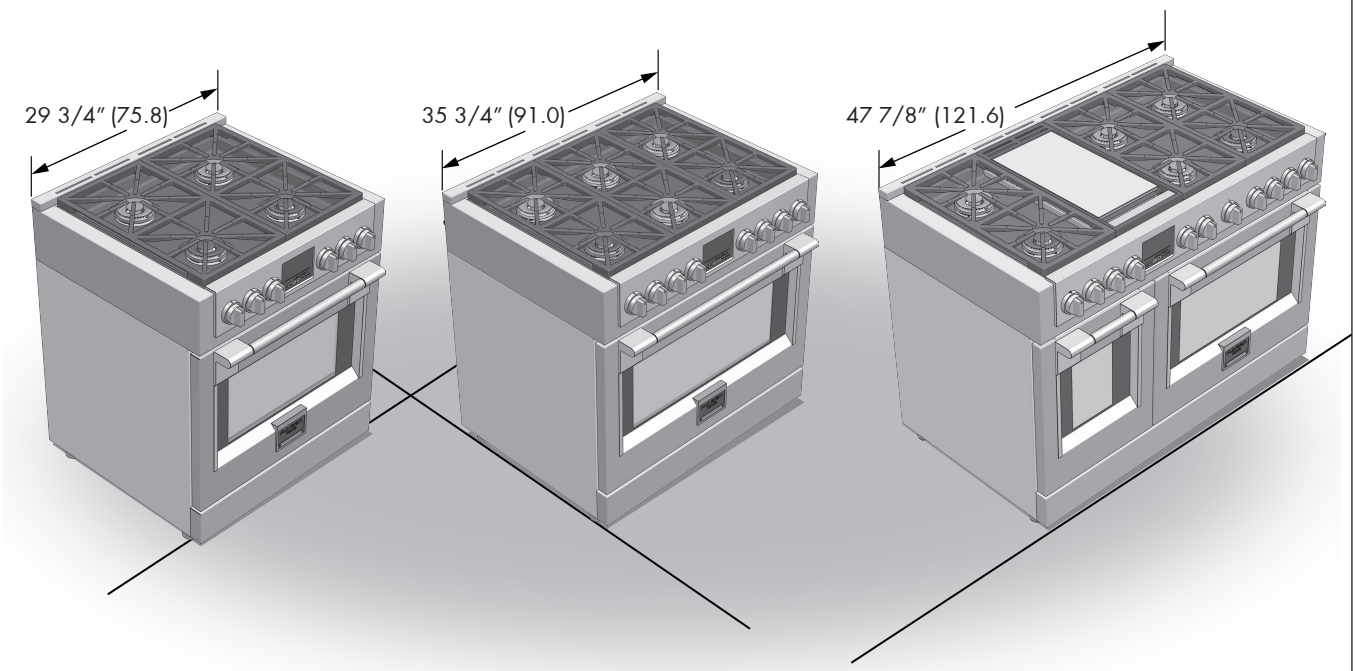
- Make sure that the door is locked and that it cannot be opened once the knob is turned into the CLEAN position and once the icon of the locked door appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Contact Service.
- Do not clean the door gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the door gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage.

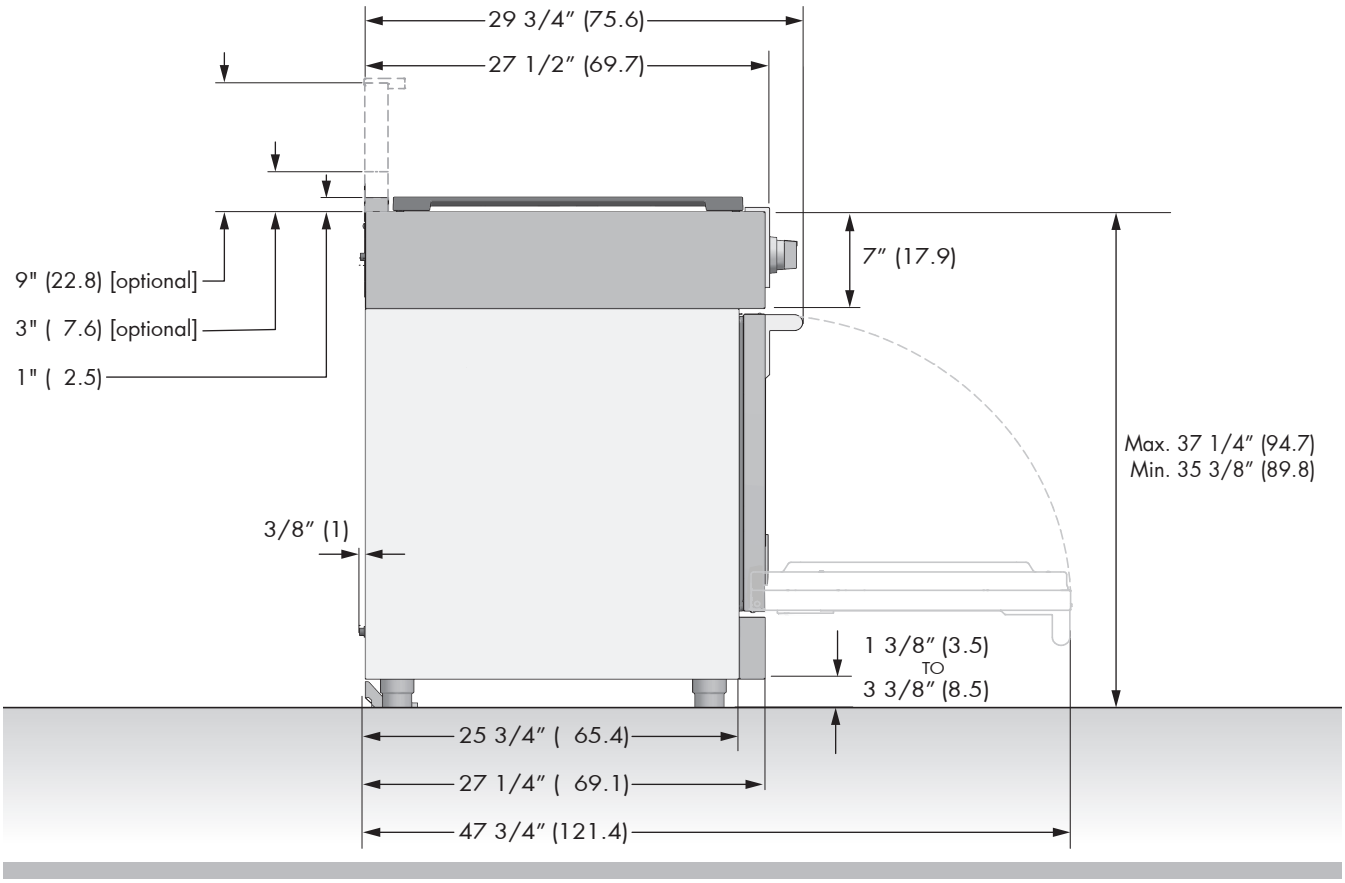
**⚠ WARNING**

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.
To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately
after self-cleaning the oven.

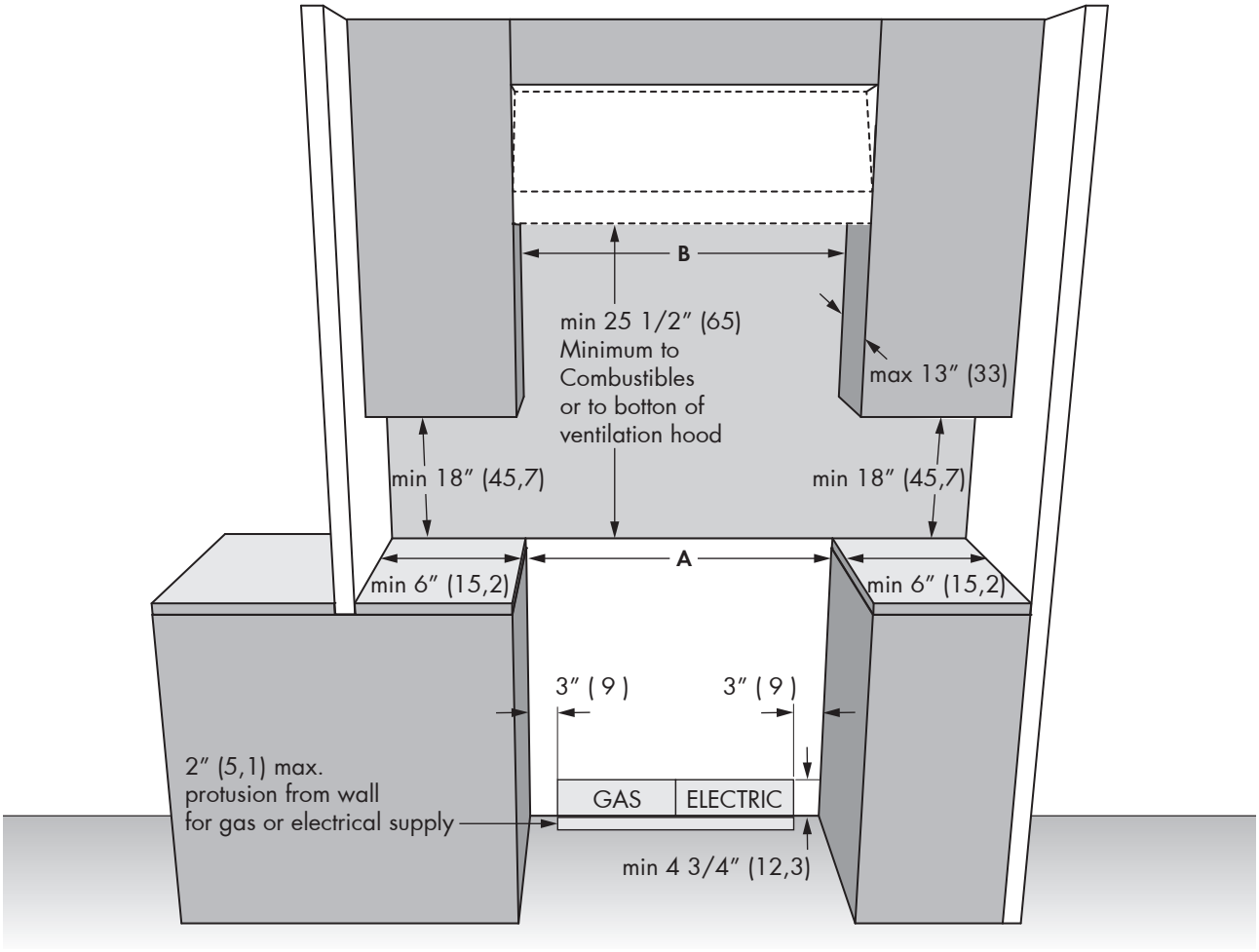
## PRODUCT DIMENSIONS

### WIDE RANGE MODELS



## CUTOUT REQUIREMENTS




The surface of the entire back wall above the range and below the hood must be covered with a noncombustible material.

*Consult local code for exact location requirements.

| OPENING WIDTH | A & B |
|---|---|
| Range 30" | 30" (76.2) |
| Range 36" | 36" (91.4) |
| Range 48" | 48" (122 ) |

Minimum clearances:

Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 9 " backguard; 0" with non-combustible rear wall.

Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

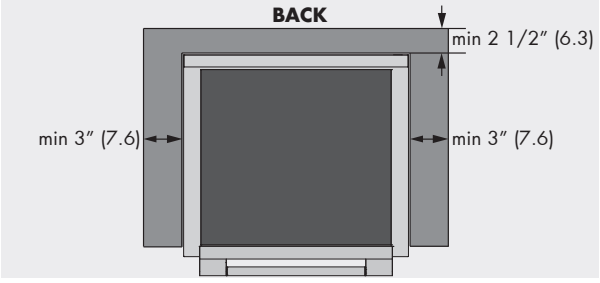
- Install with zero clearance between adjacent combustible construction below the cooking surface and the back and sides of the appliance.

**ADDITIONAL CLEARANCES:**

For island installation, maintain 2-½ in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).

For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.

### FLUSH ISLAND INSTALLATION



Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

**Vent hood Combinations:**

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.
Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

**⚠ WARNING**

Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with ranges with gas cooktop other than when the hood and range have been designed, tested and certified by an independent test laboratory for use in combination with each other.
Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature.
- For other installations with a hood, refer to the hood installation instructions for specific hood clearances.

**⚠ CAUTION**

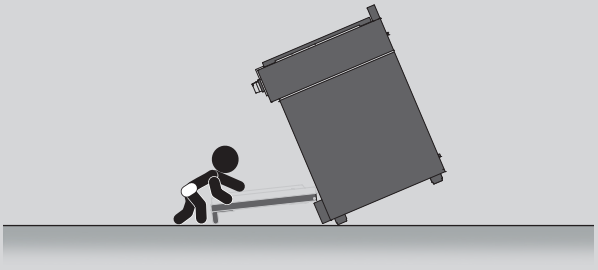
These ranges weigh up to 400 pounds (180Kg). Some disassembly will reduce the weight considerably. Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product:
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

## Anti-Tip Bracket Installation

**⚠ WARNING**

**Tip Over Hazard**

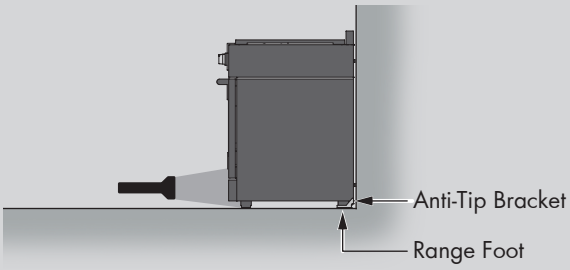
A child or adult can tip the range and be killed.
Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



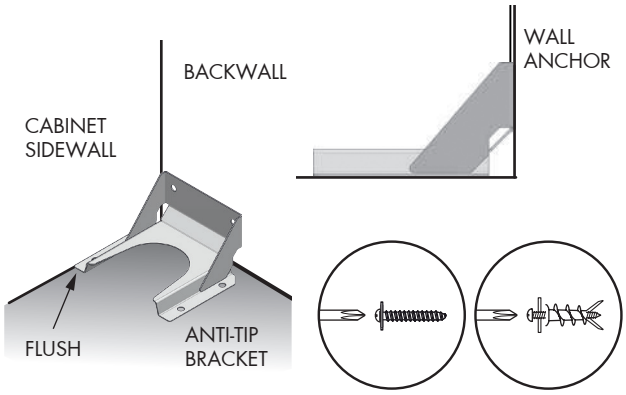
**⚠ WARNING**

To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

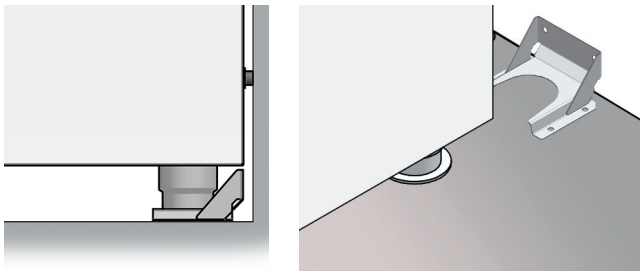
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.




**ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION**




For Concrete or Cement Construction:
You must use appropriate fastening hardware (not provided).
Secure the bracket to the wall and/or floor with at least 4 wood screws (provided).



The anti-tip bracket should be inserted into the opening on the anti-tip brace on the range.

## ⚠ WARNING

- **Excessive Weight Hazard**
  Use two or more people to move and install range. Failure to do so can result in back or other injury.
- **Cut Hazard**
  Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven or cover an entire rack with aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

### CHOOSING RANGE LOCATION

Carefully select the location where the range will be placed. The range should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.
Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

## ⚠ IMPORTANT NOTE

When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on Cutout Requirements page 10.

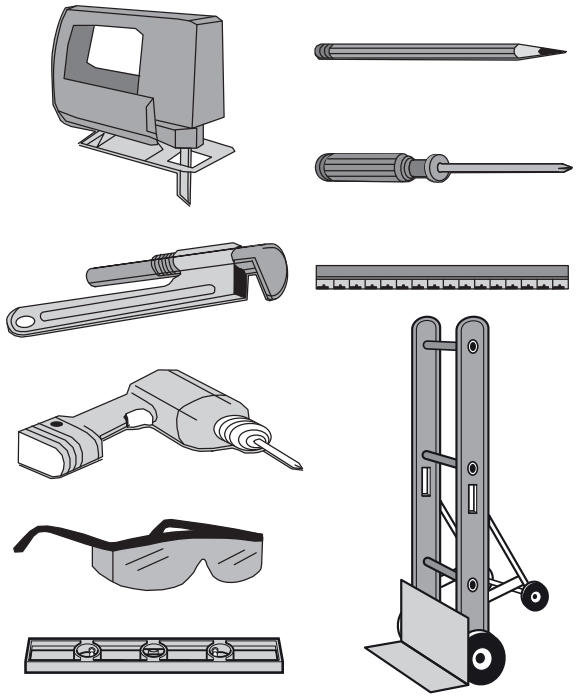
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Do not lift or carry the range door by the door handle.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of inches beyond the bottom of the cabinets.

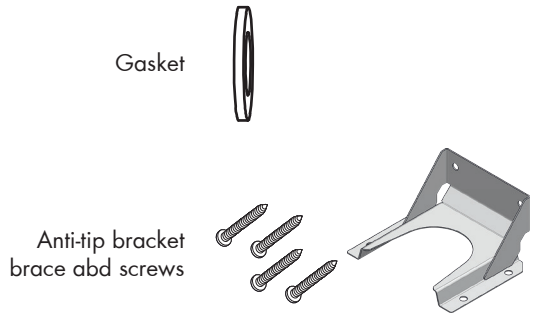
All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.

### TOOLS WILL YOU NEED

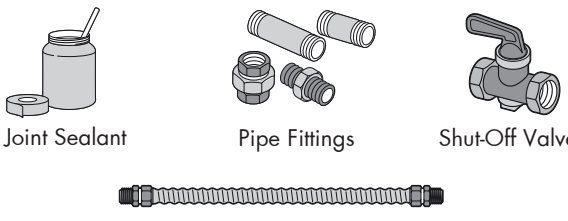


Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

### MATERIALS PROVIDED

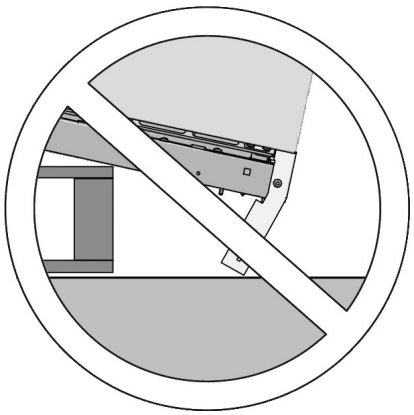



### MATERIALS REQUIRED (not provided)




**NOTE:** Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

Do not tip the range on its side when installing the legs.The sidewalls are not designed to bear the weight of the range and will bend. Any damage as a result of tipping will not be covered by warranty. Follow the method in the enclosed installation Manual.

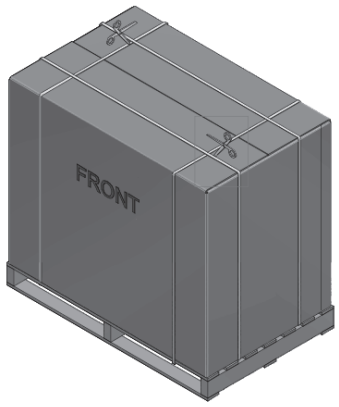


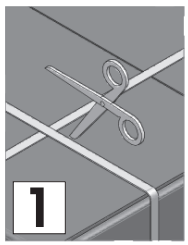
**STEP 1**

Cut the banding (1) and remove the Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.

**⚠ CAUTION**

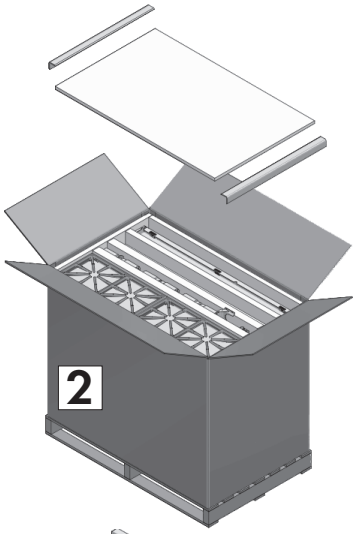
Stand clear. The ends of the cut banding may snap toward you.

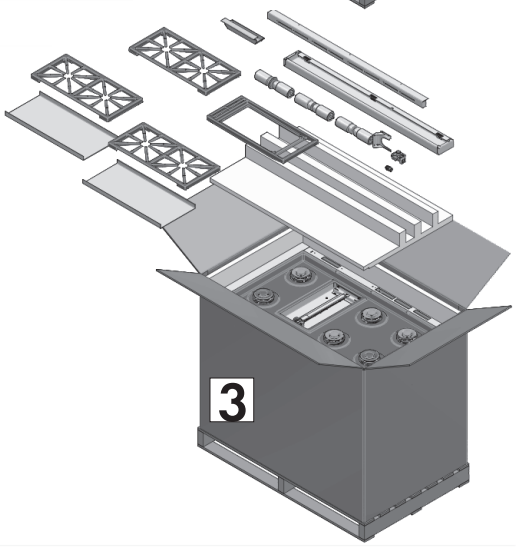


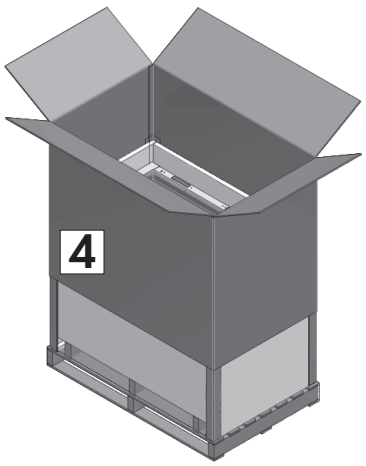




**STEP 2**

Openthe top (2) and remove the accessories (3) then lift off the cardboard sheath (4).

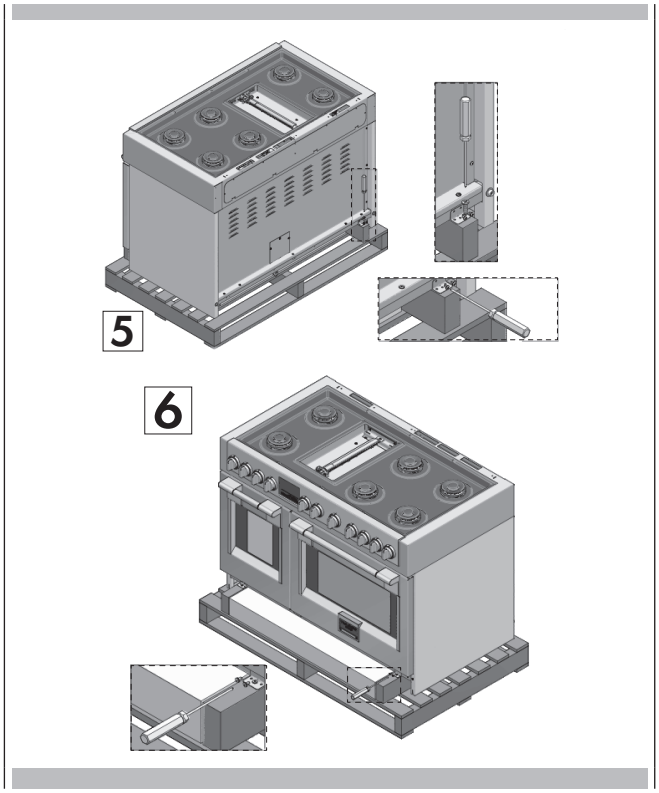


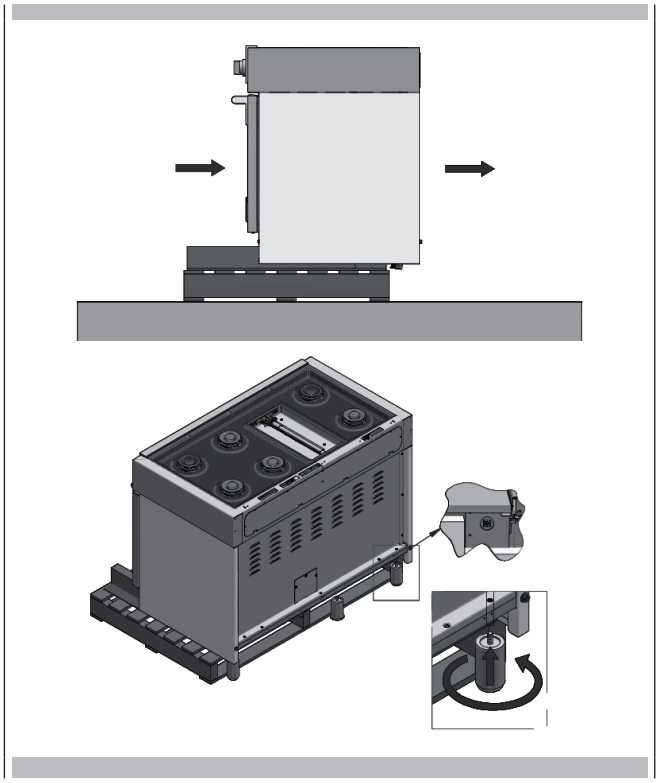
**STEP 3 (For 48" range only)**

Remove the rear wood brace (5) and the front metal securing brackets (6).



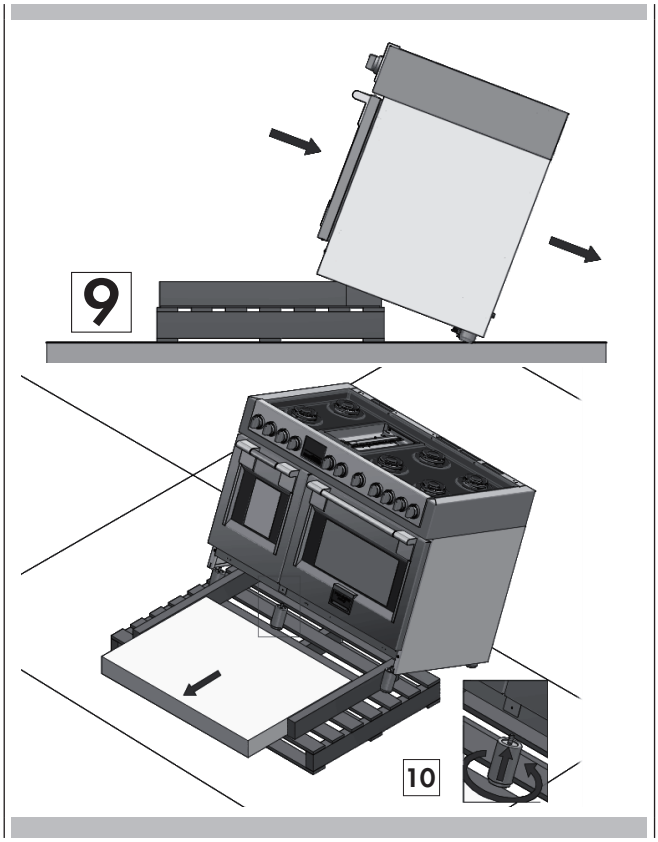

**STEP 4**

Slide the range back just enough to allow the rear feet to be installed.



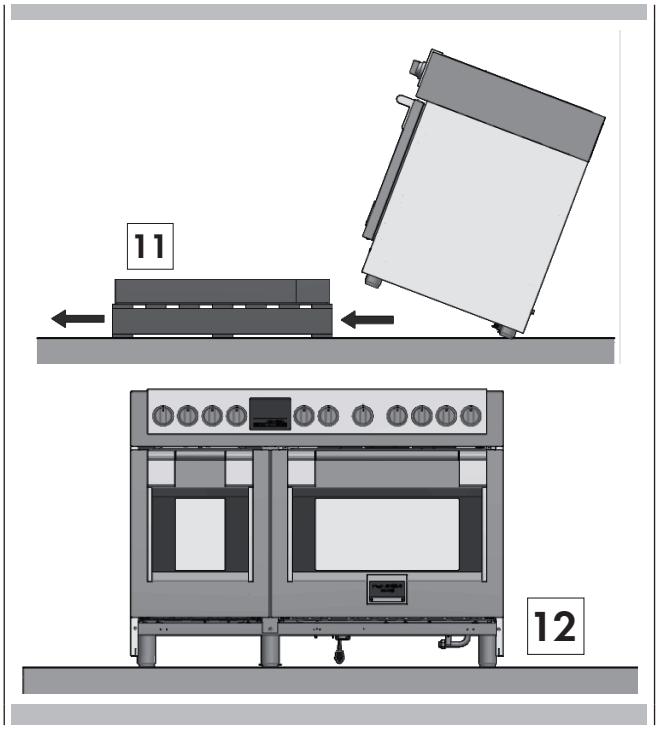
**STEP 5**

Slide back more and tilt back (9), putting the rear legs on the floor and then mount the front legs (10) while in this angled position supported by the rear legs and the skid.



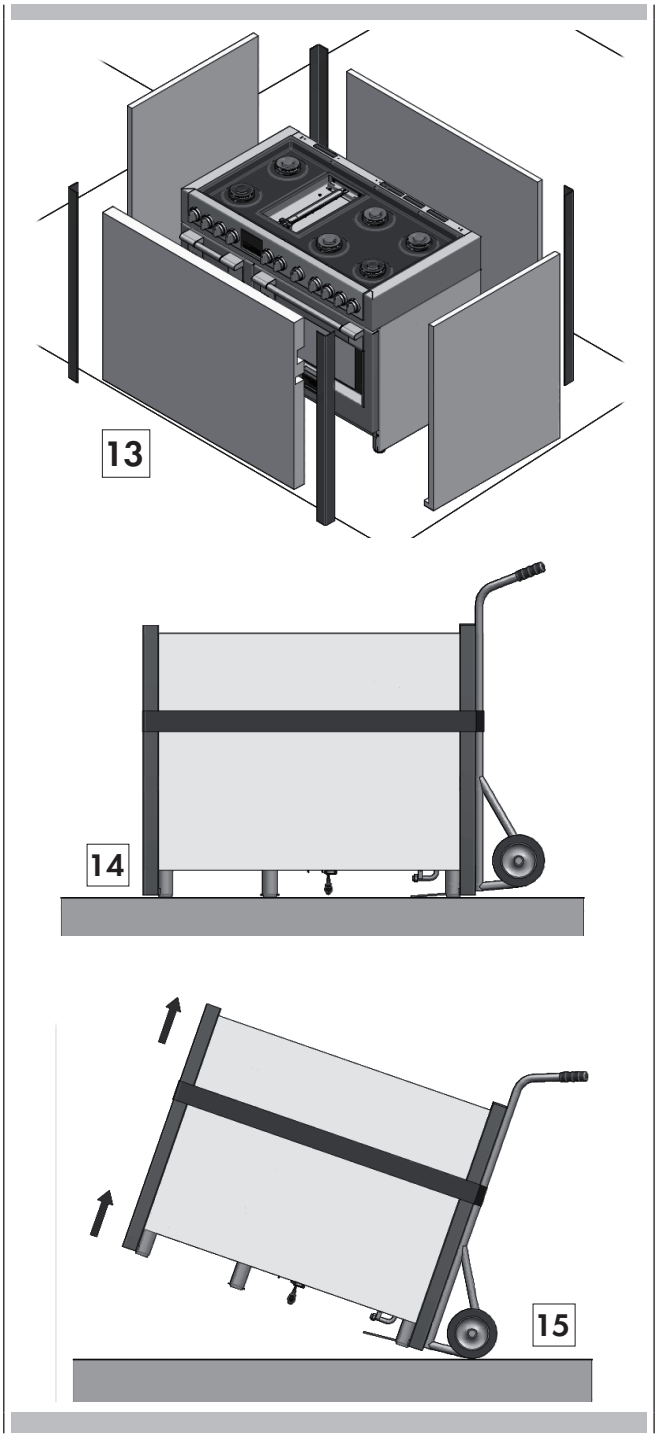

**STEP 6**

Remove the base while supporting the front of the range (11) and lower to the floor in a controlled manner (12).



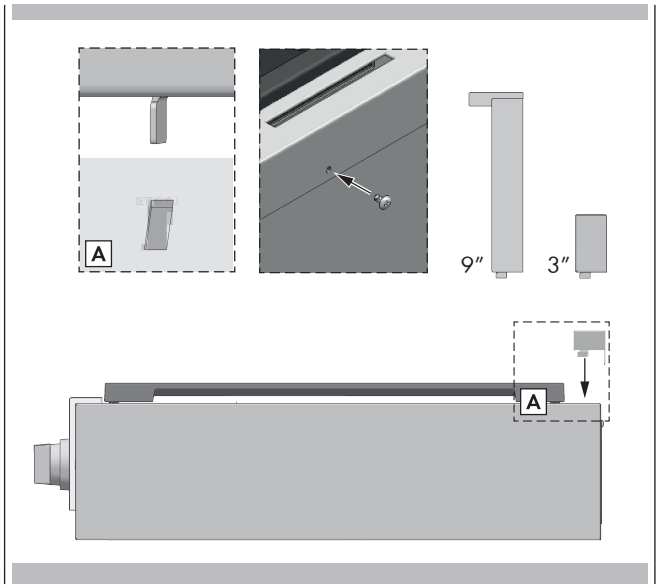
**STEP 7**

In case it is necessary to move the range; using the foam and/or cardboard packaging (13), replace them around the range strategically to protect the finished surfaces of the range from contact with the hand-truck and any straps around the unit (14). In the case of smaller ranges, you may use this technique to remove the range from the skid and installing the legs (15). Tilt the range to lower the hand-truck wheels off the skid. Place appliance runners on the floor at the left and right sides in front of the opening when moving into final position to protect flooring. The oven door(s) add(s) a great deal to the overall weight of the range, you may find it helpful to remove the doors if moving the range a significant distance. Refer to the included instruction manuals for how to remove and reinstall the doors.




**STEP 8**

Install the back guard (if provided) by the three screws on the back. In some cases this may be an accessory back guard that was ordered separately rather than the one which was included with the range. Refer to instructions included with any accessory for specific installation requirements.



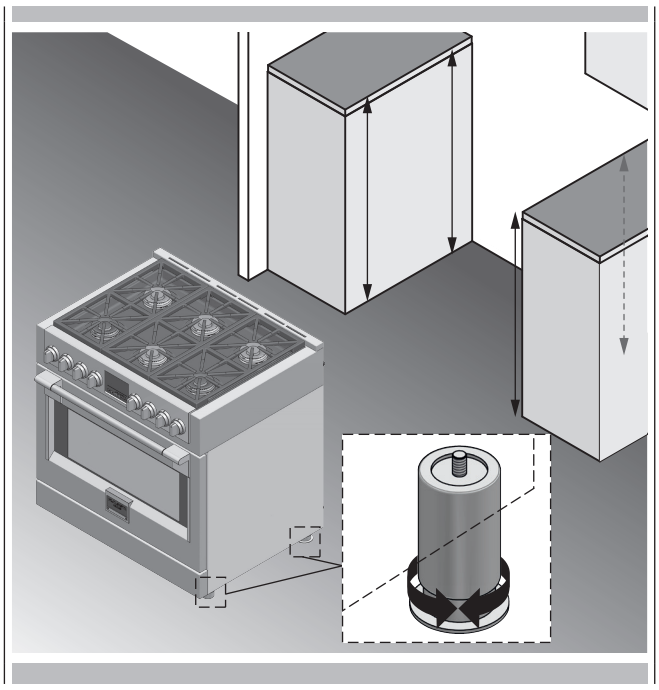
**STEP 9**

After completing the electrical and gas connections (see included instructions) measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level. Adjust the leveling legs to the desired height and ensure range is level. Turn the bottom section of each leg counter-clockwise to raise the leg and clockwise to lower it.

**⚠ IMPORTANT**

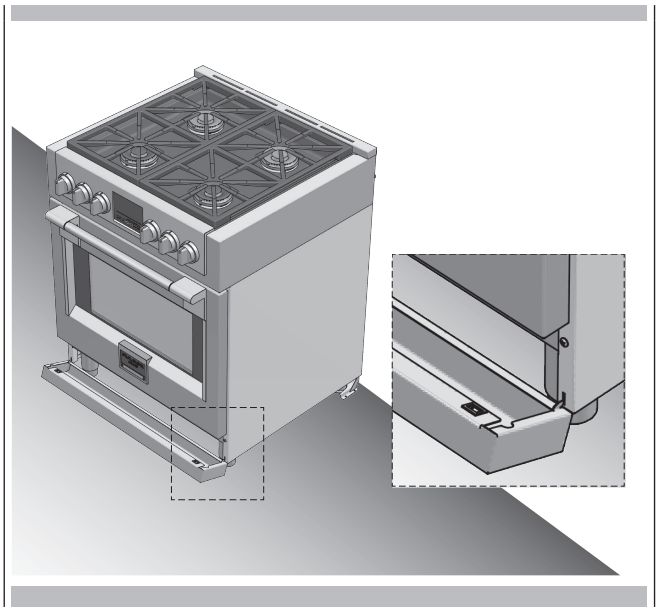
When the unit first powers on, it must complete a safety door lock test. Ensure doors are reinstalled if they were removed to ease movement of the range prior to sending power to the appliance. Do not open the oven door or attempt to use the oven until you are sure the test has been completed successfully. Opening / closing the door during the test could result in damage to the lock mechanism. Refer to the instruction manuals for more details if needed.

Ensure floor is protected. Slide unit into place making sure to engage the anti-tip bracket.



**STEP 10**

Hook tabs on bottom of toekick into slots on either side of the frame and rotate up until the magnets at the top of toekick make contact and hold it in place securely.



**QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.**
Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

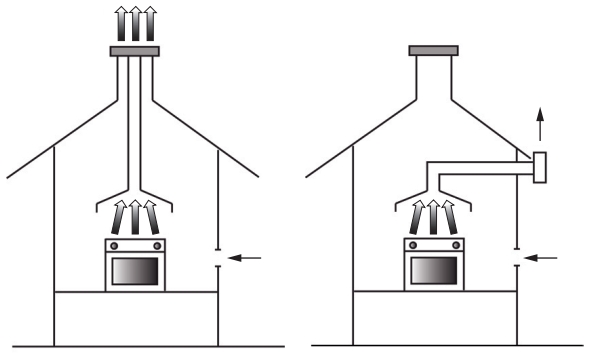
## Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations. An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

## Positioning

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

**VENTILATION**



## Ventilation

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion. To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

a) with cross-sectional area of 6 $cm^2$ per kW with a minimum cross-sectional area of 100 $cm^2$ (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);

b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;

c) the positions of the apertures should selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 $m^3/h$ per kW of power installed.

## Gas Connection

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet.
Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.
If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

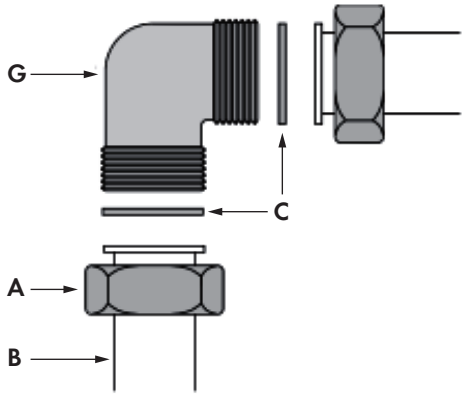
## Rigid Pipe Connection

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.
The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

**⚠ IMPORTANT**

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".

**RIGID PIPE CONNECTION**




**⚠ IMPORTANT**

After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

## Conversion to a Different Type of Gas

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (Figure 1 page 3) on appliance).
Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

## Nozzle Table

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

| Top burner 4,00 kW | | LP | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nominal heat input** | **kW** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** |
| Inner ring injector | size | 37 | 37 | 34 | 32 |
| Outer ring injector | size | 93 | 93 | 89 | 86 |
| Consumption | | 291 g/h | 291 g/h | 291 g/h | 291 g/h |
| Gas family | | 3+ | 3B/P | 3B/P | 3B/P |
| Gas | | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" |
| Gas pressure | mbar | "28…3037" | 30 | 37 | 50 |
| | AT | | | | x |
| | BE | x | | | |
| | BG | | x | | |
| | CH | x | | | x |
| | CY | x | x | | |
| | CZ | x | | | |
| | DE | | | | x |
| | DK | | x | | |
| | EE | | x | | |
| | ES | x | | | |
| | FI | | x | | |
| | FR | x | | | |
| | GB | x | | | |
| | GR | x | x | | |
| | HU | | x | | |
| | IE | x | | | |
| | IS | | x | | |
| | IT | x | | | |
| | LT | x | x | | |
| | LU | | | | |
| | LV | | x | | |
| | MT | | x | | |
| | NL | | x | | |
| | NO | | x | | |
| | PL | | | x | |
| | PT | x | | | |
| | RO | | x | | |
| | SE | | x | | |
| | SI | x | x | | |
| | SK | x | x | | x |
| | AL | x | x | | |
| | HR | | x | | |
| | MK | x | x | | |
| | TR | x | x | | |

| Top griddle 3,35 kW | | LP | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nominal heat input** | **kW** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** |
| Injector | size | 87 | 87 | 82 | 80 |
| Consumption | | 244 g/h | 244 g/h | 244 g/h | 244 g/h |
| Gas family | | 3+ | 3B/P | 3B/P | 3B/P |
| Gas | | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" | "G30G31" |
| Gas pressure | mbar | "28...3037" | 30 | 37 | 50 |
| | AT | | | | x |
| | BE | x | | | |
| | BG | | x | | |
| | CH | x | | | x |
| | CY | x | x | | |
| | CZ | x | | | |
| | DE | | | | x |
| | DK | | x | | |
| | EE | | x | | |
| | ES | x | | | |
| | FI | | x | | |
| | FR | x | | | |
| | GB | x | | | |
| | GR | x | x | | |
| | HU | | x | | |
| | IE | x | | | |
| | IS | | x | | |
| | IT | x | | | |
| | LT | x | x | | |
| | LU | | | | |
| | LV | | x | | |
| | MT | | x | | |
| | NL | | x | | |
| | NO | | x | | |
| | PL | | | x | |
| | PT | x | | | |
| | RO | | x | | |
| | SE | | x | | |
| | SI | x | x | | |
| | SK | x | x | | x |
| | AL | x | x | | |
| | HR | | x | | |
| | MK | x | x | | |
| | TR | x | x | | |

| Top burner 4,50 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nominal heat input** | **kW** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** | **4,50** |
| Inner ring injector | size | 66 | 66 | 66 | 71 | 77 | 77 | 62 | 52 | 90 | 77 |
| Outer ring injector | size | 140 | 140 | 140 | 147 | 150 | 150 | 135 | 147 | 200 | 160 |
| Consumption | | 429 l/h | 429 l/h | 429 l/h | 488 l/h | 498 l/h | 498 l/h | 429 l/h | 498 l/h | 595 l/h | 523 l/h |
| Gas family | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Gas pressure | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

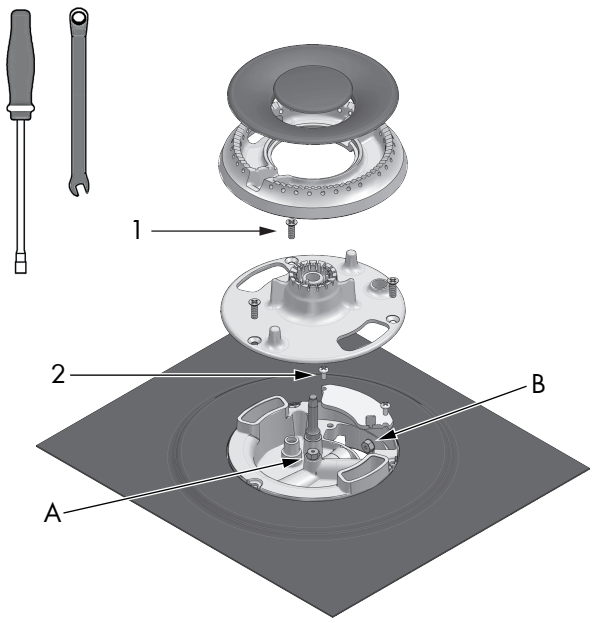
| Top burner 4,00 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nominal heat input** | **kW** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** | **4,00** |
| Inner ring injector | size | 66 | 66 | 66 | 71 | 77 | 77 | 62 | 71 | 90 | 77 |
| Outer ring injector | size | 130 | 130 | 130 | 140 | 140 | 140 | 127 | 140 | 187 | 147 |
| Consumption | | 381 l/h | 381 l/h | 381 l/h | 433 l/h | 443 l/h | 443 l/h | 381 l/h | 381 l/h | 529 l/h | 464 l/h |
| Gas family | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Gas pressure | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

| Top burner 3,35 kW | | NG | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nominal heat input** | **kW** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** | **3,35** |
| Injector | size | 125 | 125 | 125 | 135 | 140 | 140 | 120 | 135 | 190 | 145 |
| Consumption | | 319 l/h | 319 l/h | 319 l/h | 363 l/h | 371 l/h | 371 l/h | 319 l/h | 371 l/h | 443 l/h | 389 l/h |
| Gas family | | 2H | 2E | 2E+ | 2K | 2L | 2LL | 2H | 2S | 2Lw | 2Ls |
| Gas | | G20 | G20 | "G20 G25" | G25.3 | G25 | G25 | G20 | G25.1 | G2.350 | G27 |
| Gas pressure | mbar | 20 | 20 | "20 25" | 25 | 20 | 20 | 25 | 25 | 13 | 20 |
| | AT | x | | | | | | | | | |
| | BE | | | x | | | | | | | |
| | BG | x | | | | | | | | | |
| | CH | x | | | | | | | | | |
| | CY | x | | | | | | | | | |
| | CZ | x | | | | | | | | | |
| | DE | | x | | | | x | | | | |
| | DK | x | | | | | | | | | |
| | EE | x | | | | | | | | | |
| | ES | | | | | | | | | | |
| | FI | x | | | | | | | | | |
| | FR | | | x | | | | | | | |
| | GB | x | | | | | | | | | |
| | GR | x | | | | | | | | | |
| | HU | | | | | | | x | x | | |
| | IE | x | | | | | | | | | |
| | IS | | | | | | | | | | |
| | IT | x | | | | | | | | | |
| | LT | x | | | | | | | | | |
| | LU | | x | | | | | | | | |
| | LV | x | | | | | | | | | |
| | MT | | | | | | | | | | |
| | NL | | | | x | | | | | | |
| | NO | x | | | | | | | | | |
| | PL | | x | | | | | | | x | x |
| | PT | x | | | | | | | | | |
| | RO | | x | | | x | | | | | |
| | SE | x | | | | | | | | | |
| | SI | x | | | | | | | | | |
| | SK | x | | | | | | | | | |
| | AL | x | | | | | | | | | |
| | HR | x | | | | | | | | | |
| | MK | x | | | | | | | | | |
| | TR | x | | | | | | | | | |

## Replace Injectors (two ring flame burner)

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove aluminium gas spreader.
3. Remove the three screws from the simmer gas spreader (1).
4. Remove the two screws of the injector cover (2).
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Remove injector (B) by using a 9-32" (7mm) box wrench counter clockwise.
7. Install the injectors supplied with this appliance in the appropriate burner. The injectors have small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter and its correct burner location (refer to illustrations in the section: "Injectors Position").
8. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
9. Replace all parts following the reverse order.
10. Save the injectors removed from the appliances for future use.

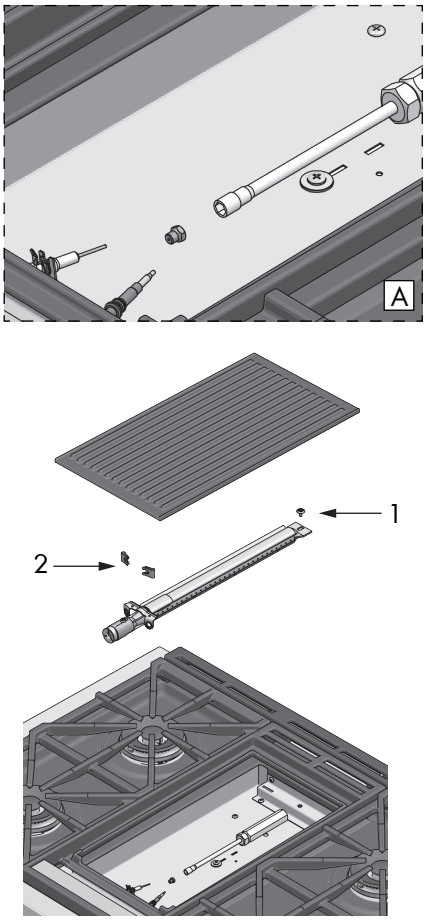
**EXPLODED VIEW OF BURNER**




## Replace Injector (griddle)

1. Remove griddle plate.
2. Remove burner cover.
3. Remove the burner fixing screw (1).
4. Remove the springs (2) from thermocouple and ignitor to shift the burner.
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Install the injector supplied with this appliance. The injector has small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter.
7. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs.)
8. Replace all parts following the reverse order.
9. Save the injectors removed from the appliances for future use.

**EXPLODED VIEW OF BURNER**



## Low Flame Adjustment

**⚠ DANGER**

**Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the burners only in an emergency.**
Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best.
Push in and turn the control knob slowly.
Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

**NOTE:** If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

**⚠ CAUTION**

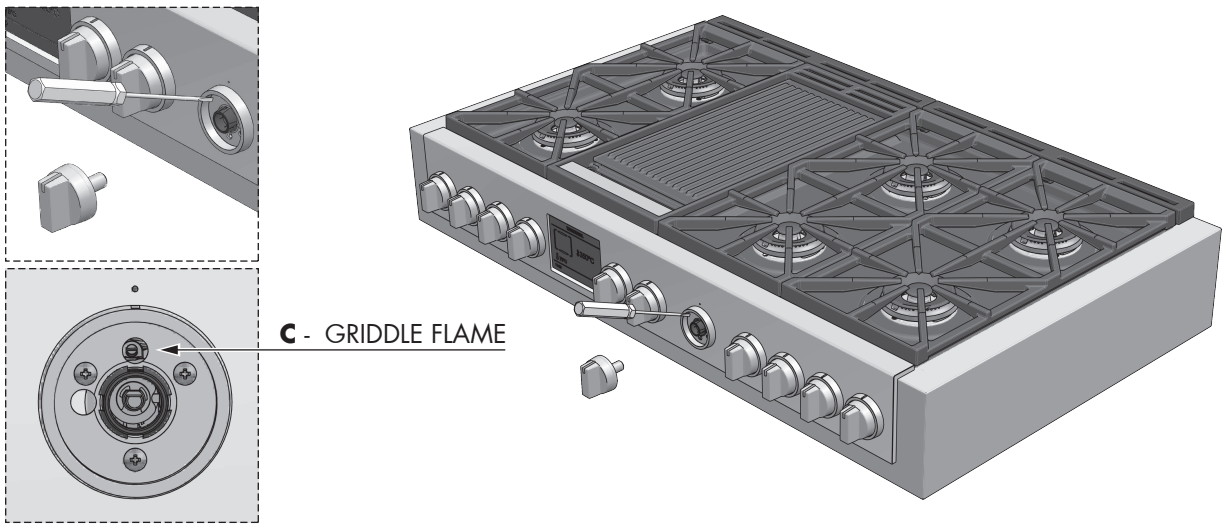
If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution. Burns could result.

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted.
If further adjustment is necessary, proceed as follows:

## Adjustment for Burners with one or two flame rings:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Remove knob seat from control panel.
4. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess behind the control knob (A or B) and engage blade with slot in adjusting screw.
5. Turn adjusting screw to set flame size:
   - clockwise to reduce
   - counterclockwise to increase
6. Replace control knob when adjustment is completed.

**LOW FLAME ADJUSTMENT**



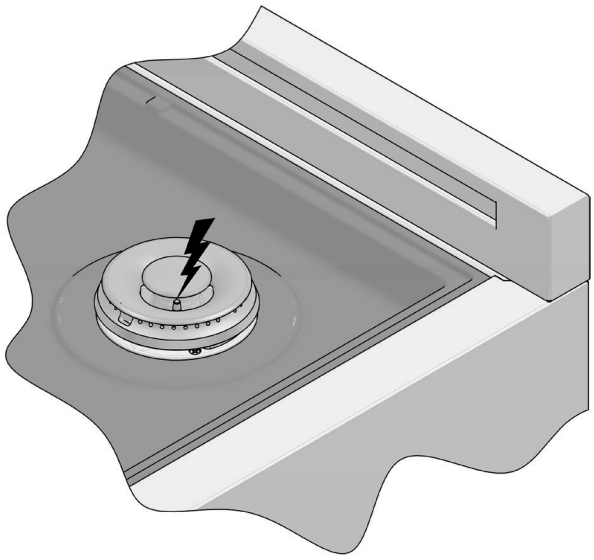
Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame.
This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.
After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small review each step to make sure it was completed correctly.

**NOTE: To obtain the correct minimum setting with LP gas, turn clockwise tightening the valve(s) fully with the thin-blade screwdriver into the recess behind control knob (A and / or B).**

## Electric Gas Ignition

The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.

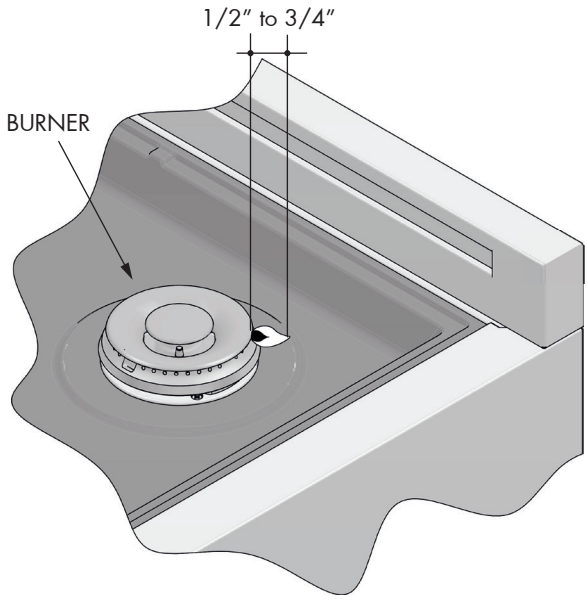
**ELECTRIC IGNITION**



## The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

**BURNER FLAMES**




**See Use & Care manual for better explanation and its control.**

| ABSORBED POWER | LARGE OVEN | SMALL OVEN |
|---|---|---|
| **oven top element:** | 3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V | 2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V |
| **oven bottom element:** | 3000W 230V - 3000W 240V | 1750W 230V - 1750W 240V |
| **round element (hot air):** | 2x1300W 240V or 1x2500W 240V (depending on model) | 1x2500W 240V |
| **lamp:** | 3x25W | 2x25W |
| **hot air fan motor:** | 2x44W or 1x44W (depending on model) | 1x28W |
| **cooling fan motor:** | 44W | 44W |
| **MAXIMUM ABSORBED POWER:** | | (see data plate) |
| **SUPPLY VOLTAGE:** | | (see data plate) |

## Connection to the electrical power mains

**⚠ WARNING**

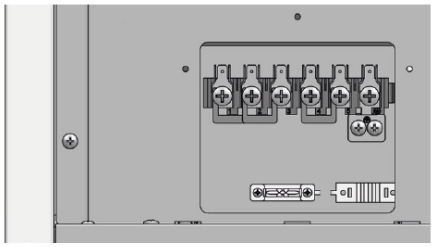
This apparatus must be earthed.

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.
The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged.
Having made the connection, tighten the cable clamp and close the cover of the box.

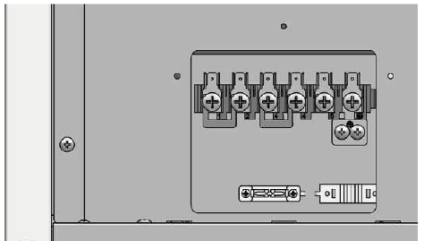
**CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS**

| | **30" (75CM) 36" (90CM)** | **48"(122CM)** | |
|---|---|---|---|
| | 220-240 V or 240 V | 220-240 V or 240 V | 380-415 V 2N or 415 V 2N |
| H05RR-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05VV-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05RN-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |
| H05V2V2-F | 3x2,5 mm² | 3x4,0 mm² | 4x1,5 mm² |

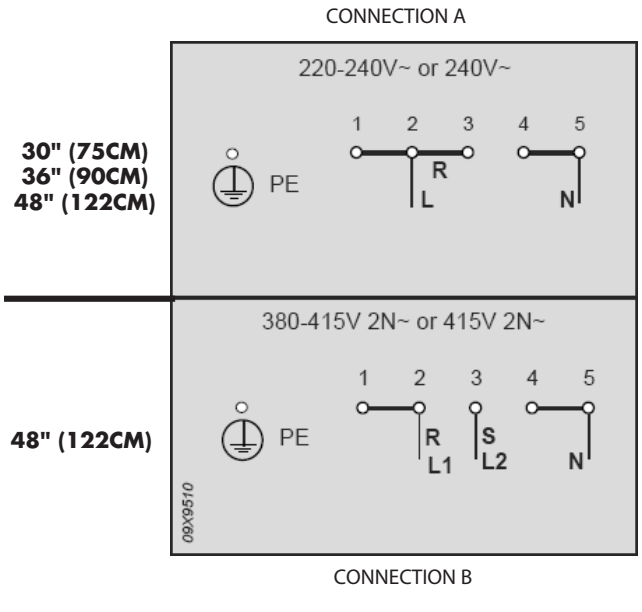
CONNECTION A



CONNECTION B

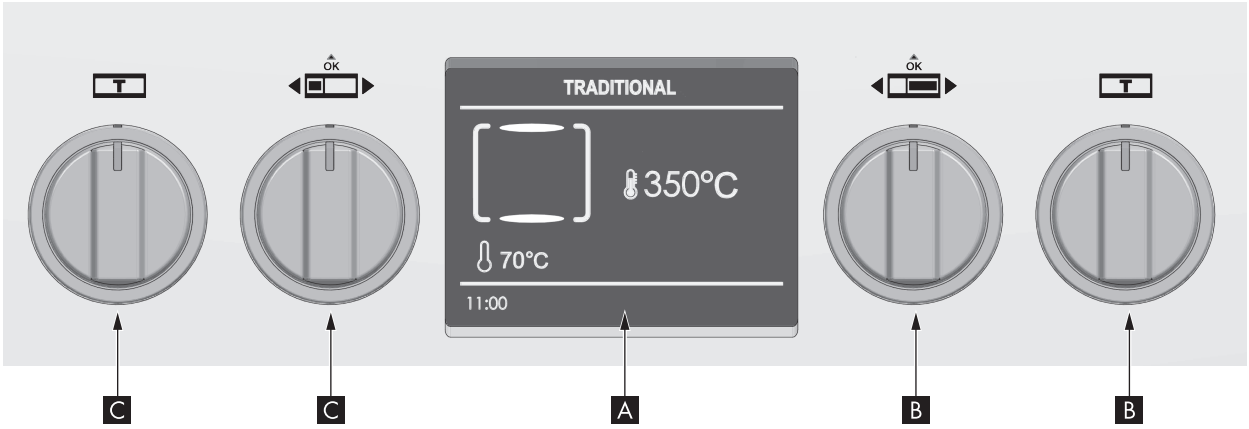


**CONNECTION DIAGRAM**



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

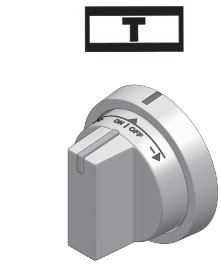
A - Display screen
B - Large oven control knobs
C - Small oven control knobs




## Command Knobs

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

### ON/OFF & TEMP KNOB



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

ROTATE ◀ + : Increase Temperature Setting

ROTATE - ▶ : Decrease Temperature Setting

### FUNCTION KNOB

PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

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

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTETA RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

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

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

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

## Error codes

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

## Beeps

Confirm that the command has been received after a knob 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.

## Door Lock

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

## Power Failure

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

## Default Settings

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

## F Failure Number Codes

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

## Preheat and Fast Preheat

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

## Timer

**⚠ WARNING**

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

NOTE: Pressing the OFF knob does not reset or stop the timer.

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

## Preheating the Oven

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

## Operational Suggestions

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

### Utensils

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

## Oven Condensation and Temperature

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

## High Altitude Baking

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

## The first time you use the oven

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

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

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

## Oven Racks

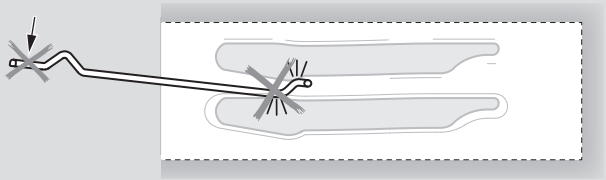
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 3.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each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

**⚠ CAUTION**

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

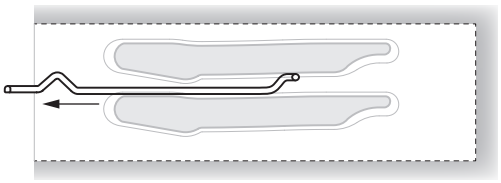
**⚠ CAUTION**

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

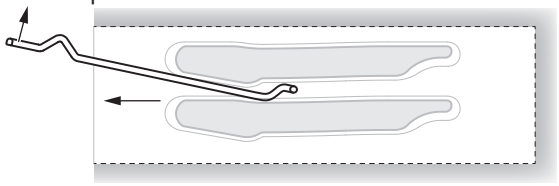


**To remove oven rack from the oven:**

1. Pull rack forward

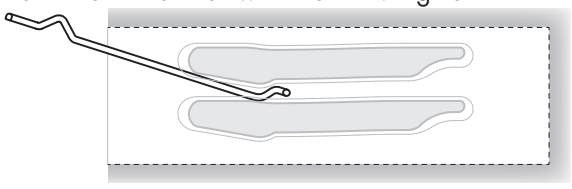


2. Lift rack up at front and then remove it

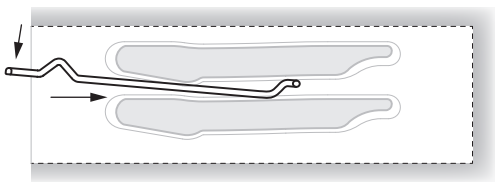


**To replace an oven rack:**

1. Place rear of rack between rack level guides



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



## Oven Extendable Racks

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

**⚠ CAUTION**

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

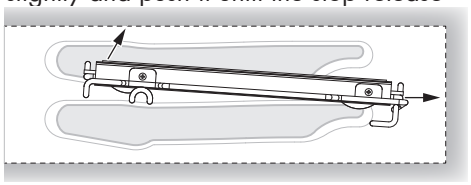
NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

**⚠ CAUTION**

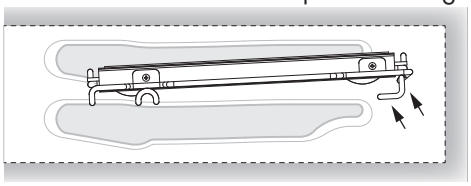
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

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

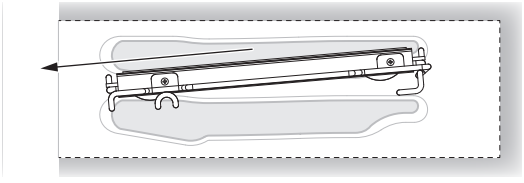
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



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

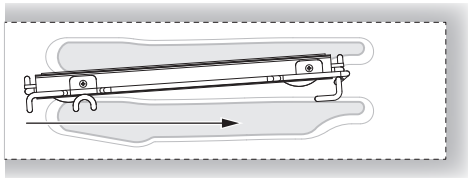


3. Pull rack down and out

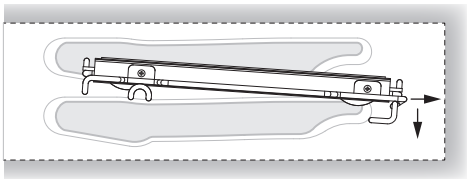


**To replace an extendable rack:**

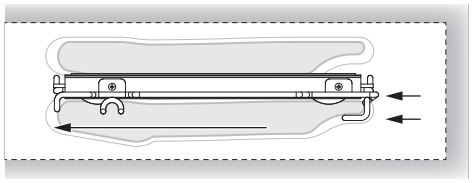
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



## Instruction for initial switch-on

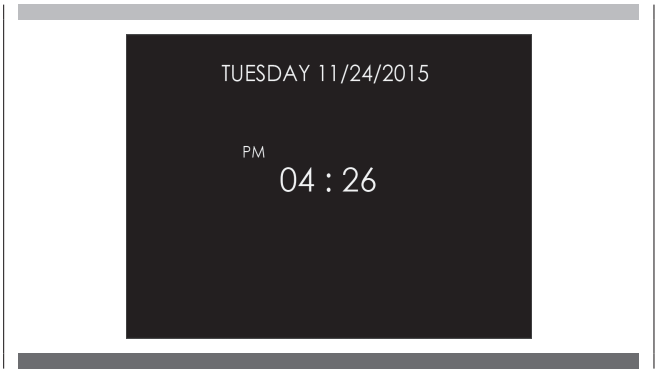
Once the range has been connected to the power supply for the first time, the control atomatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

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

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



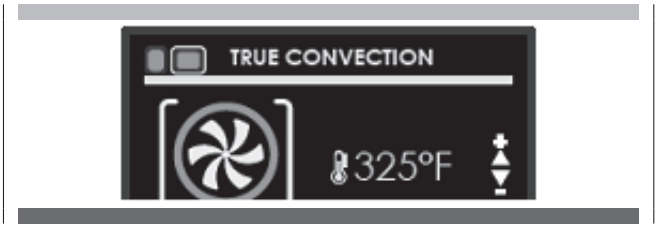

## Oven Cavity Selection (Double Oven)

Once the appliance is switched ON two icons are showed on the top left corner in order to inform the user which cavity is selected and its condition.

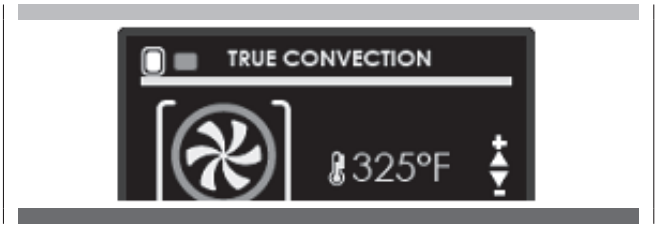
- The RED color identifies the oven cavity ON (ACTIVE FUNCTION).
- The WHITE color identifies the oven cavity ON (NOT ACTIVE FUNCTION).
- The GRAY color identifies the oven cavity OFF.
- The frame identifies the Oven selection (SHOWN ON THE DISPLAY).

**EXAMPLE 1**
**LARGE oven: RED icon - ON (active / selected)**
**SMALL oven: GRAY icon - OFF (not selected)**

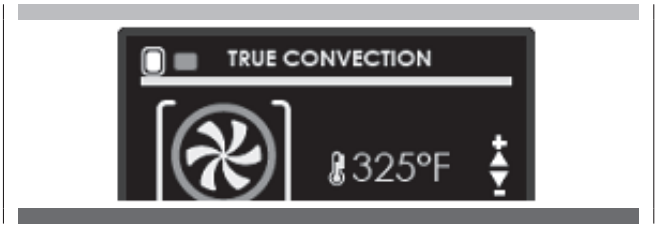
**EXAMPLE 2**
**LARGE oven: RED icon - ON (active / selected)**
**SMALL oven: RED icon - ON (active / not selected)**




**EXAMPLE 3**
**LARGE oven: RED icon - ON (active / not selected)**
**SMALL oven: WHITE icon - ON (not active / selected)**



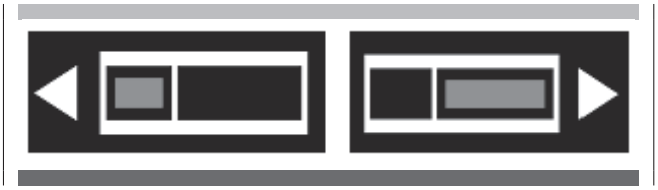

**EXAMPLE 4**
**LARGE oven: GRAY icon - OFF (not selected)**
**SMALL oven: WHITE icon - ON (not active / selected)**




NOTE: Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.

**To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.**

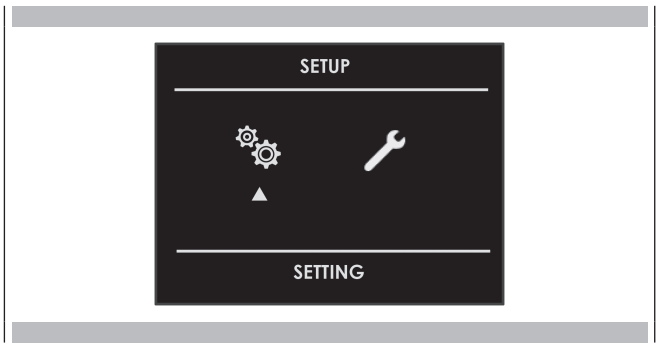
**If an oven cavity is OFF and selected while the other is ON, an icon is showed on thedisplaytoadvisethatthe cavity not selected is activated.**



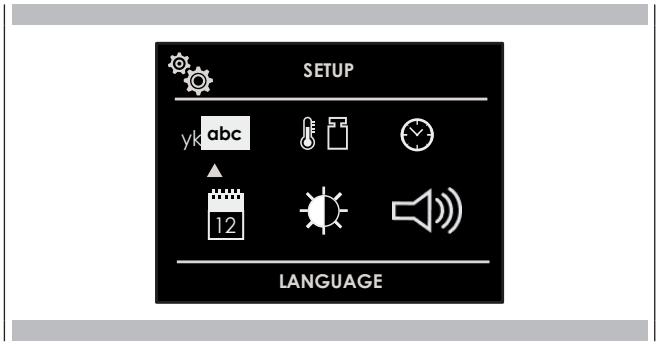
With the oven on, select the ⚙ iconand confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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




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

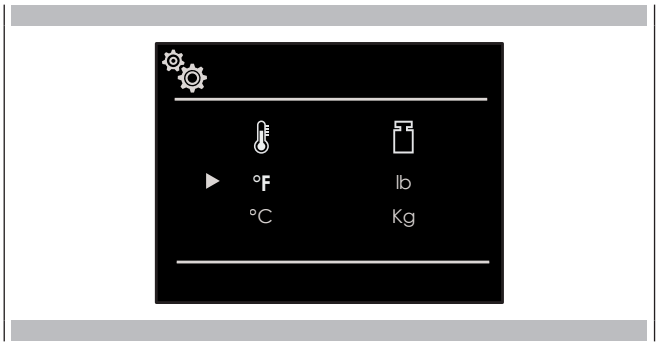



## Language

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

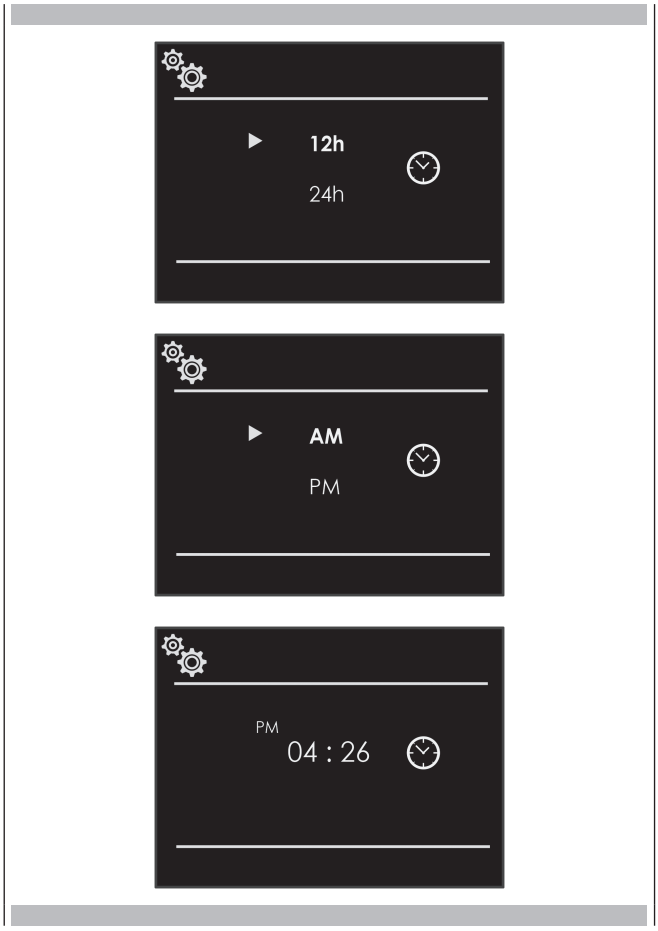
## Temperature & Weight

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




## Time

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

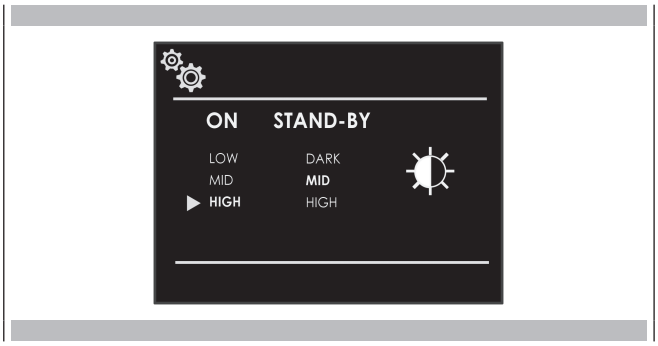


## Date

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

## Brightness

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

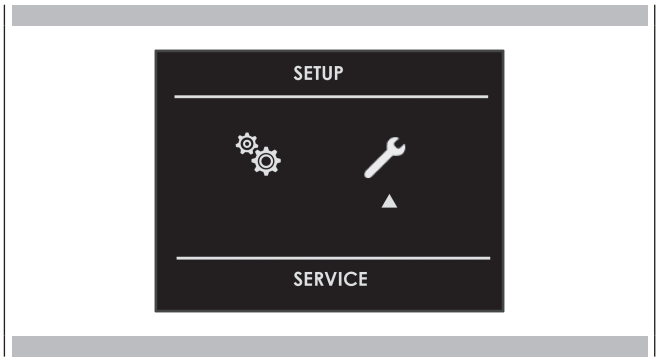



## Beeper

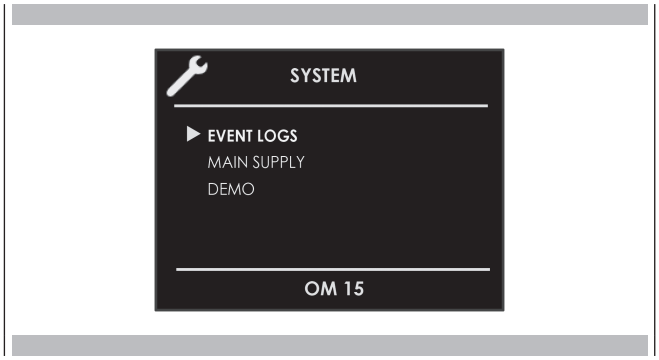
Rotate the [FUNCTION] knob to select the required beep level and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

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

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

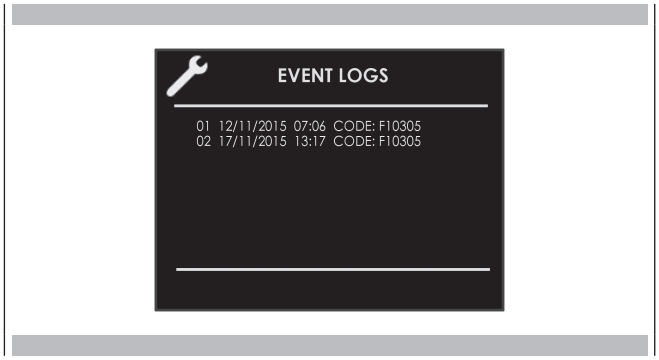



2. Use this menu to change the following settings:
   Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.




## Event Log

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




## Demo

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

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

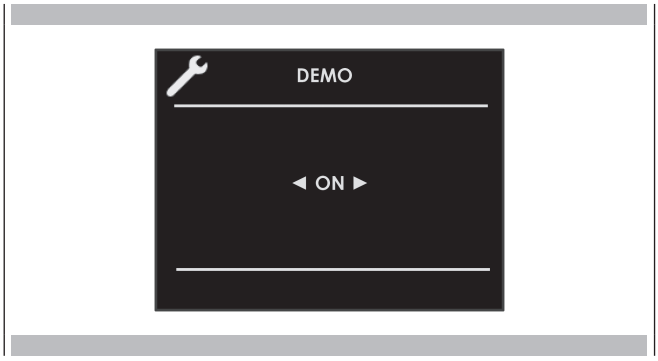
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

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

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

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

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



## Switching the oven on and off

**IMPORTANT**

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

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

## Selecting the cooking mode

**IMPORTANT**

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

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

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

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

## Changing the cooking mode

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

## Changing temperature

**IMPORTANT**

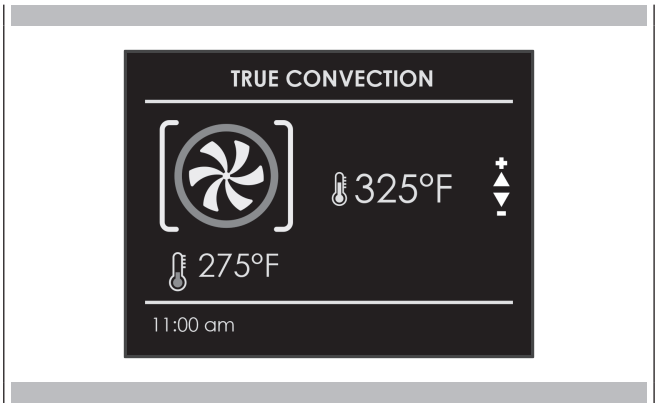
- The BROIL function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the BROIL function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not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

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

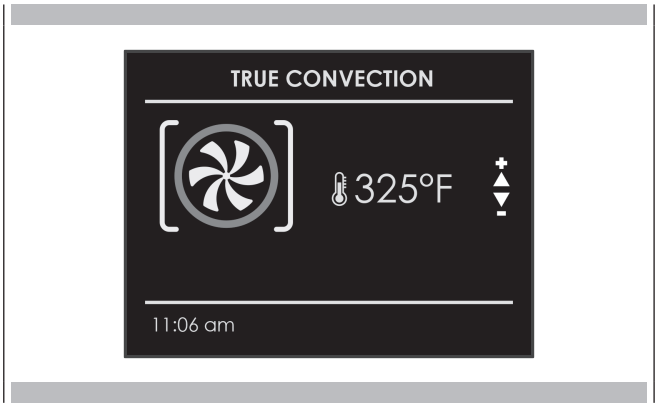
| COOKING MODE | ICON | FAST PREHEAT | MEAT PROBE | TEMPERATURE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Min. | Preset | Max. |
| DEFROST | | | | *** | *** | *** |
| DEHYDRATE | | | | 120 F (50 C) | 140 F (60 C) | 160 F (70 C) |
| WARM | | | | 85 F (30 C) | 105 F (40 C) | 120 F (50 C) |
| WARM PLUS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

## Pre-heating phase

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




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




## Eco

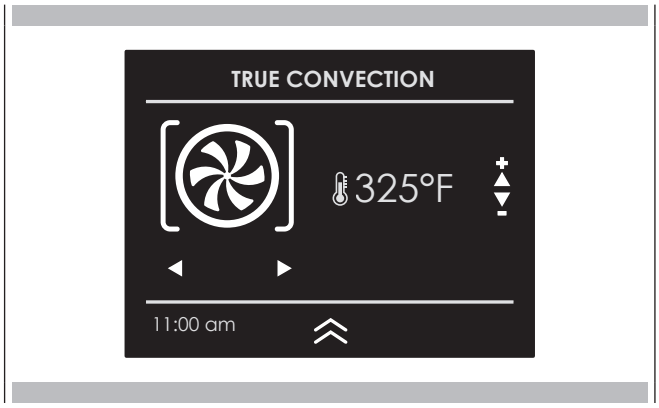
This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

## Fast Preheat

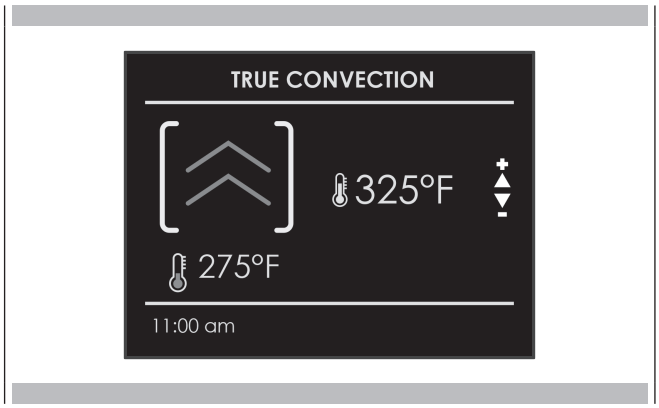
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

### To select FAST PREHEAT:

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




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




## Using Oven Lights

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

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

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

# 19 - Time Oven Mode Operation

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

**⚠ CAUTION**

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

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

## Cook Time

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

### To Set a Timed Mode

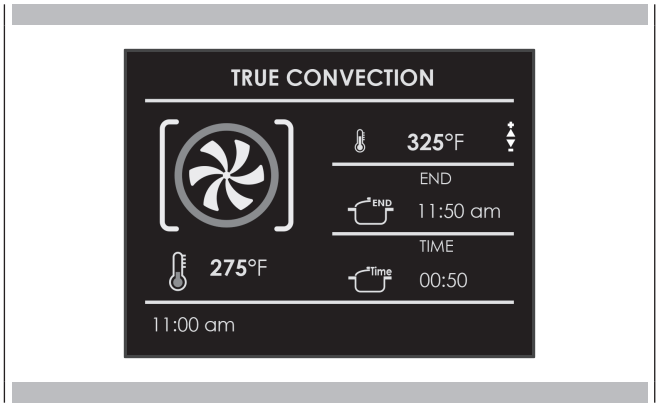
1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.

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

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

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

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




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

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

## Stop Time

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

### To Delay the Start of a Timed Mode

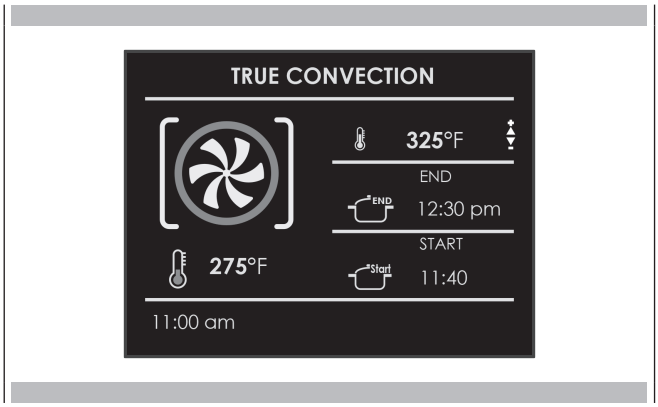
1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.

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

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

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

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




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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

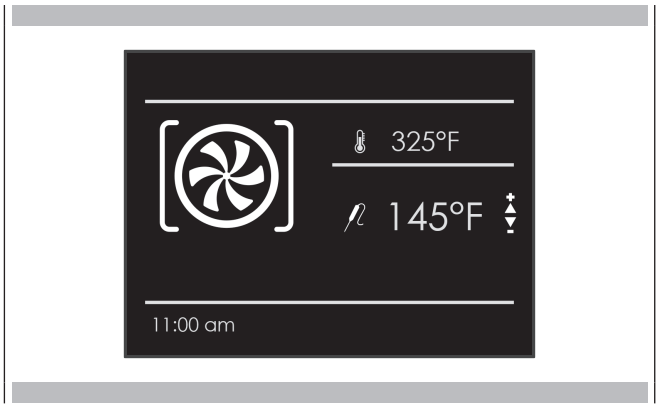
# 20 - Setting the Meat Probe (if present)

## ⚠ WARNING

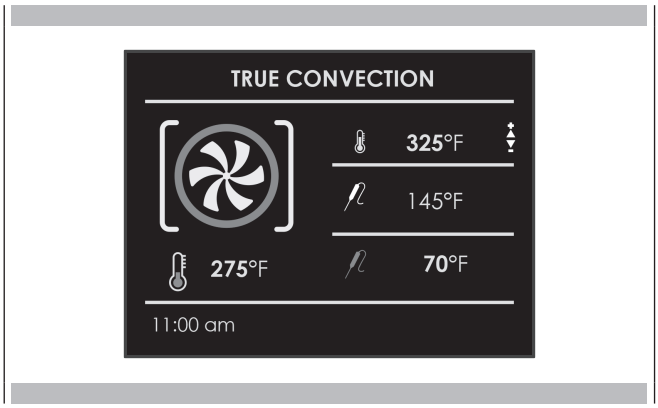
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

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

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




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




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

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

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

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

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

## Roast Tips and Techniques

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

## General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25 F (15 C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 68.

## True Convection Tips and Techniques

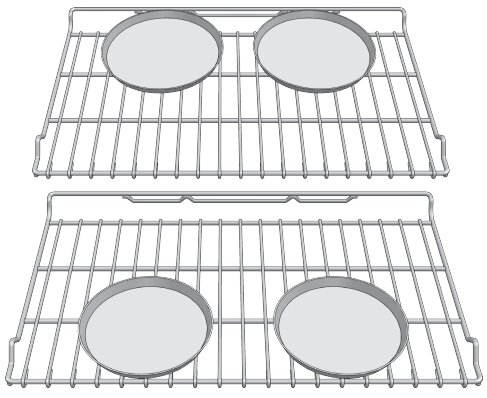
- Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature 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 ascustards, 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 68.

### Foods recommended for Convection Bake mode:

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

**RACK POSITION**

**MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT**



### Quick and easy recipe tips

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

## Convection Roast Tips and Techniques

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

### Quick and easy recipe tips

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

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

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

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

## Convection Broil Tips and Techniques

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

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

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

## Broil Tips and Techniques

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

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

## Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

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

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

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

Multiple racks can be used simultaneously.

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

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

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

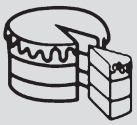
Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

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

## Dehydrate Chart

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

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

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

### Select an already-set recipe:

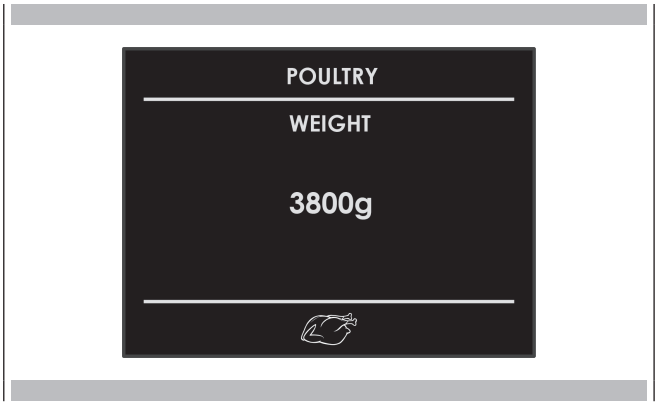
1. Switch the oven, select the icon 📖 and press the [FUNCTION] knob.
2. Using the [FUNCTION] knob select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the same knob.
3. Choose the type of food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
4. Using the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

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

## Saving a personalized recipe:

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

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




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

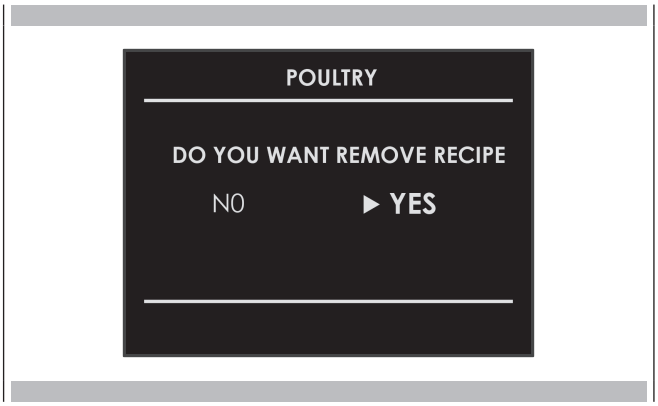
4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the [FUNCTION] knob.

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

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

## Cancelling a Personalized recipe:

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



# 23 - Pizza Pizzeria (on some models)

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

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

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

## Selecting an already-set "PIZZA PIZZERIA" recipe:

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

Once a recipe has been selected the "Time" setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the "PERSONAL" recipes ofthe special Pizza Pizzeria function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.
**If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to ask whether you want to save it.**
(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH).

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

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

## Tips For A Good Pizza:

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

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

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

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

**PIZZA GRILL**

**OVEN STONE (IF PRESENT)**

**Insert before the preheating the oven**

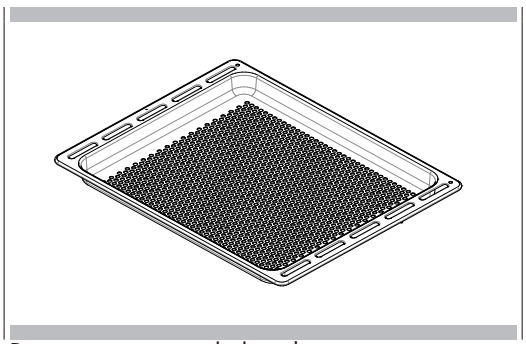
# Airfry

## Air Fry Tips and Techniques

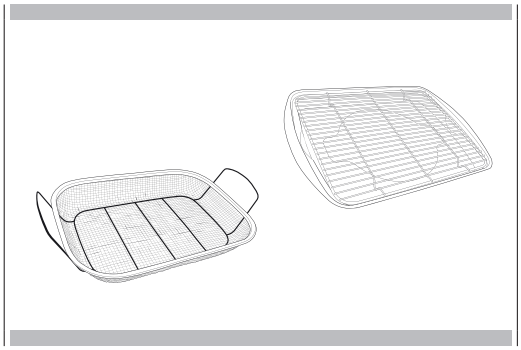
Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300° F (150° C) and 555° F (290° C).

**Air Fry Cookware Guidelines**

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



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

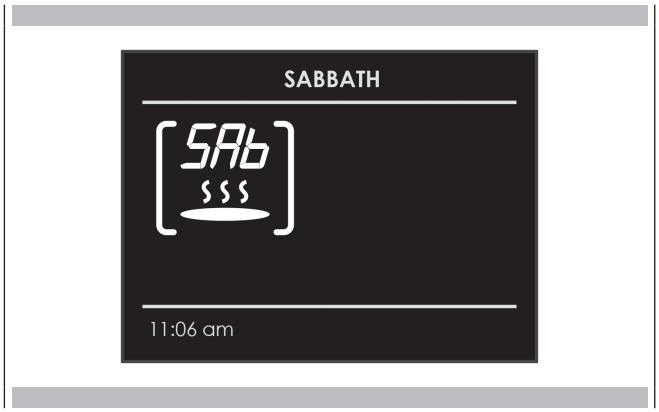
# 24 - Sabbath Mode Instructions (on some models)

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 Sabbath function by means of the [FUNCTION] knob and confirm with the same knob.

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




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

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

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

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

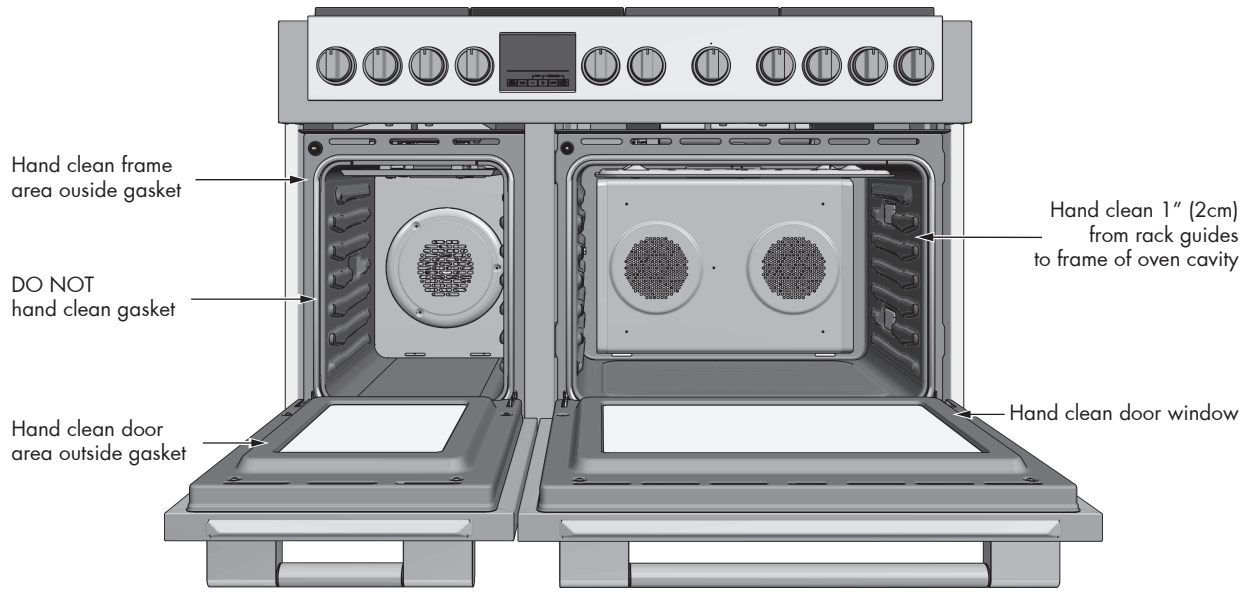
## Self-Cleaning the Oven

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

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

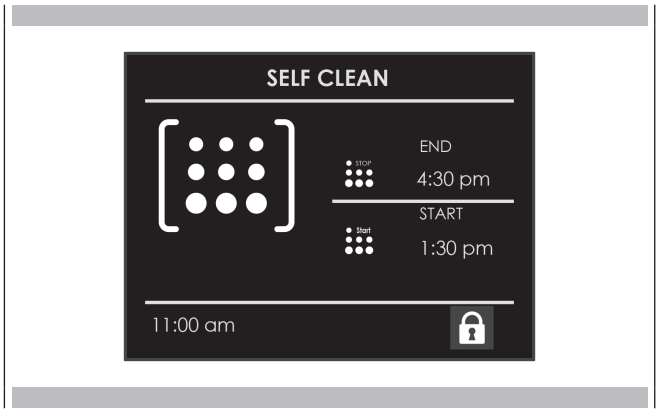
## Preparing the Oven for Self-Clean

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



## To Set the Self-Clean Mode

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




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

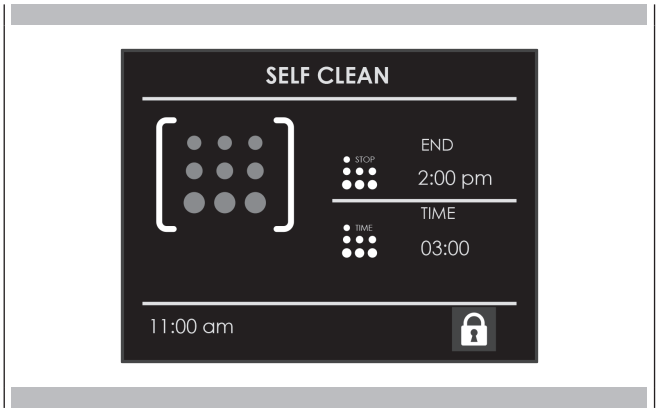
- To stop the cleaning mode at any moment, press ON/OFF knob.
- The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
- If the door is in the open position when the function has already been selected and the [FUNCTION] knob is pressed the latch doesn't move, the "PADLOCK" icon will flash until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

## To Change the Cleaning Time

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

## To Delay the Start of Cleaning

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




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

### ⚠ CAUTION

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

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

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

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

### Self-cleaning Tips:

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

## Automatic door locking during pyrolytic cycle

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

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

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

**ON** When the door is fully locked

**OFF** When the door is fully unlocked

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

## Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

### ⚠ WARNING

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

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

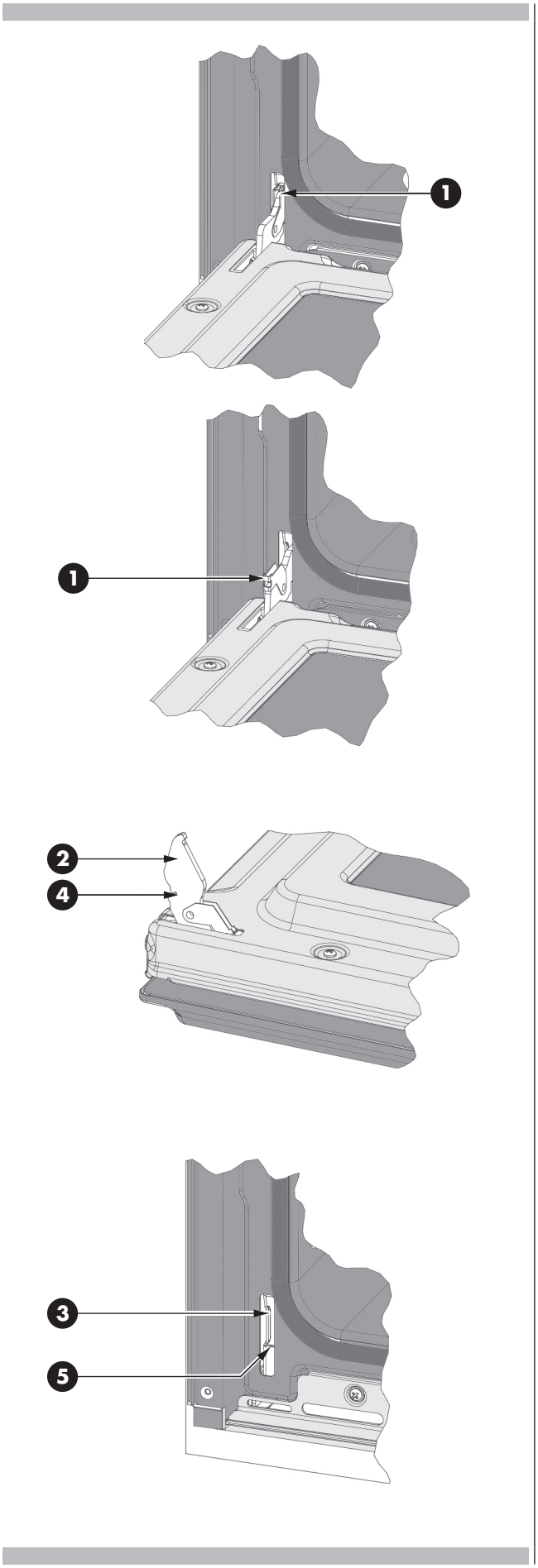
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as il may swing in your hand and cause damage or injury.
- Faiture to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

### To Remove Door

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

### To Replace Door

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



# 28 - Replacing an Oven Light

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

## To Replace a Light Bulb

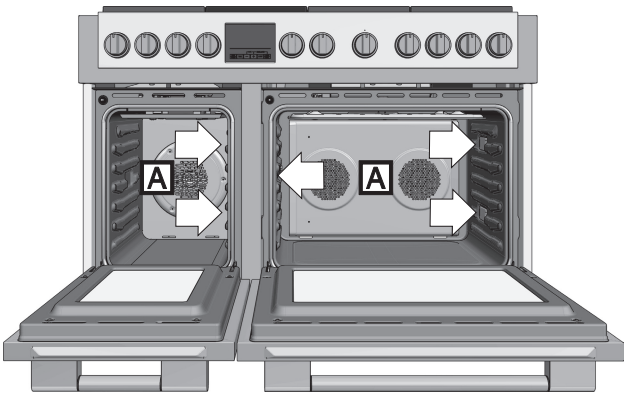
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6.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

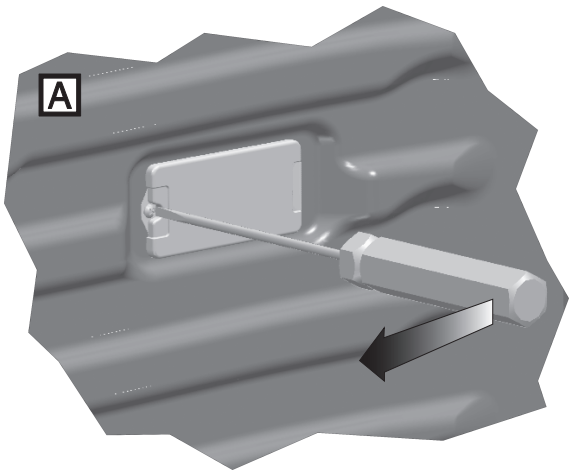
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

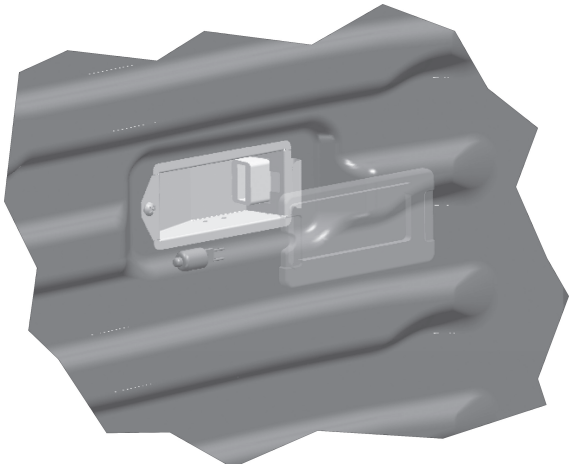
### ⚠ WARNING

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

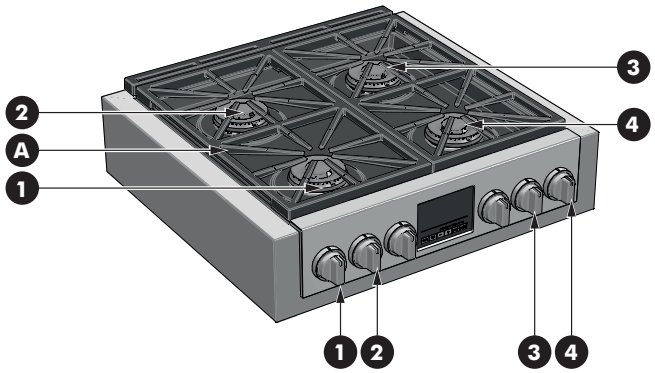
**OVEN LIGHT**



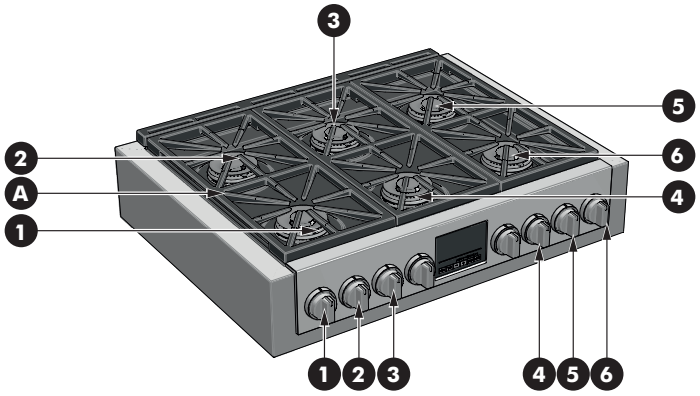
## COOKTOP 30" (75cm)




**A - Grates**

| BURNER OUTPUT RATINGS: WATTS MODEL 30" (75CM) | NG (Natural) | LP (Propane) |
|---|---|---|
| 1 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |

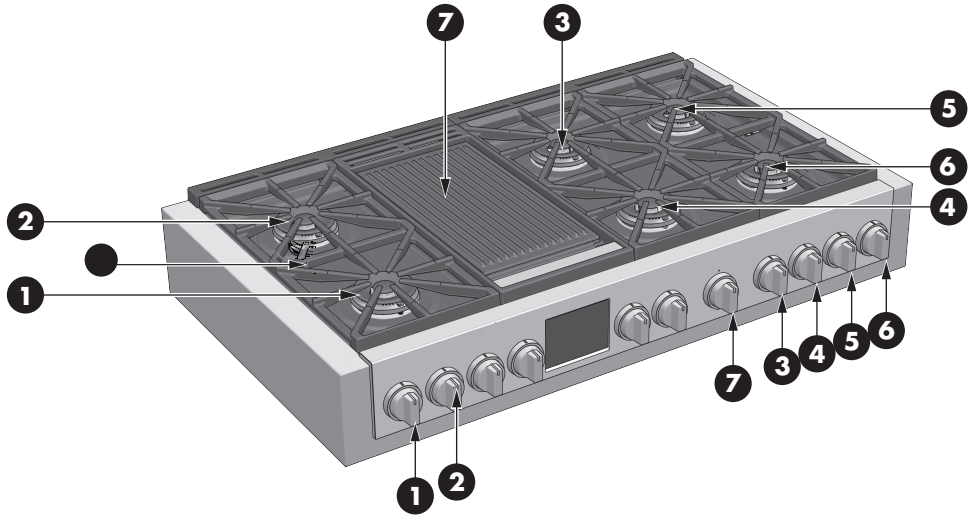
## COOKTOP 36" (90cm)




**A - Grates**

| BURNER OUTPUT RATINGS: WATTS MODEL 36" (90cm) | NG (Natural) | LP (Propane) |
|---|---|---|
| 1 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 5 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 6 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |

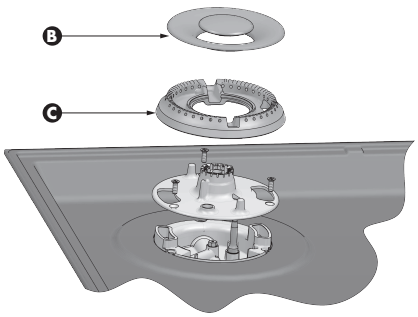
## COOKTOP 48" (122cm)




**A - Grates**

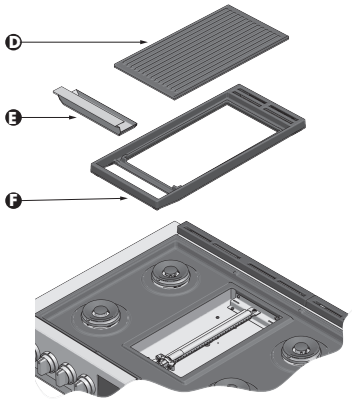
| BURNER OUTPUT RATINGS:WATTS MODEL 48" (122cm) | NG (Natural) | LP (Propane) |
|---|---|---|
| 1 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 2 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 3 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 4 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4000W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 5 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 6 DOUBLE CROWNS (burner & knob) | max. 4500W / min. 350W | max. 4000W / min. 450W |
| 7 GRIDDLE (burner & knob) | max. 3350W / min. 590W | max. 3350W / min. 590W |

## BURNER




**B - Burner Cap**
**C - Burner Gas Spreader**

## GRIDDLE



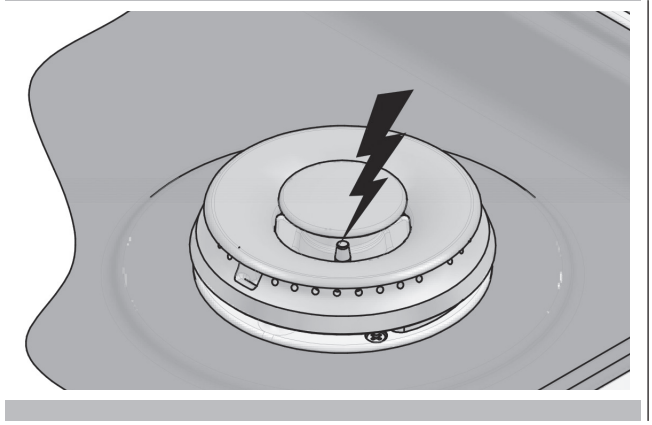

**D - Griddle Plate**
**E - Fat Tray**
**F - Griddle Plate support**

## Gas Control Knob Setting

### Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that ensures burner ignition.

**ELECTRIC IGNITION**



### Models with automatic ignition

The electronic auto ignition, lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allows admits sufficient gas flow to support a flame.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, all spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob adjusted to the - range will produce a flame.

**⚠ WARNING**

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instruction can result in personal injury or fire.

## Gas burners

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

## Burners with two flame rings

This special burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

### Dual setting

1. Push and turn the knob counter clockwise withing the main - range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main - range.

### Simmer setting

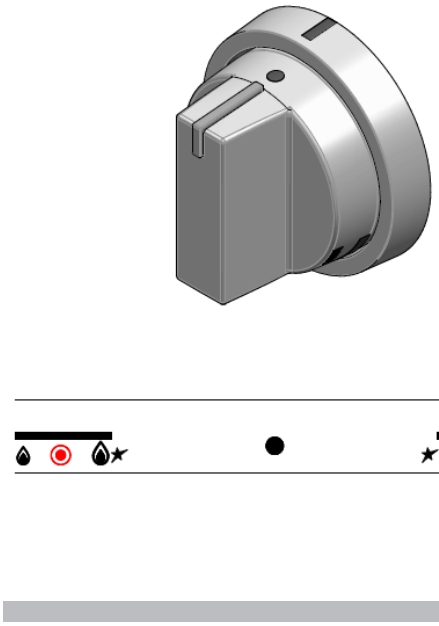
Push and turn the knob clockwise withing the - SIMMER' range, when the burner is turned on, the Simmer flame will ignite and remain on.

The outer flame ring will go out and temperature adjustment can be made using the inner flame ring only.

### Turning off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.

**KNOB BURNER**



### The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

## Super Sealed Surface Burners

**⚠ IMPORTANT**

**Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.**

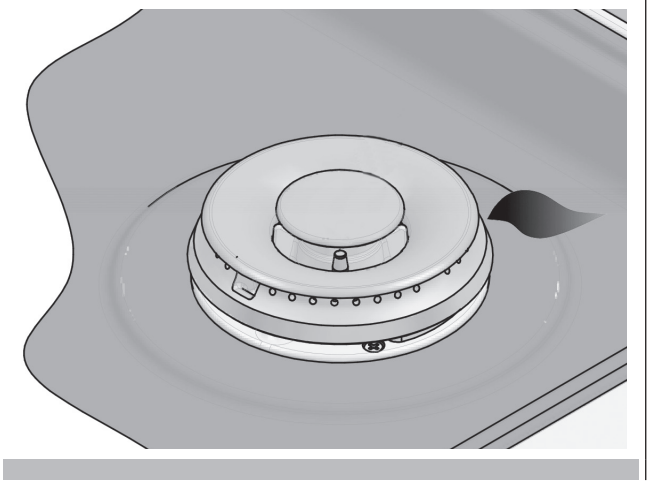
### Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

### Burner base and injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening.
Protect it during cleaning.

**ELECTRIC IGNITION**



### Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

### Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow.
Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

### To Clean gas burner:

**⚠ IMPORTANT**

**Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.**

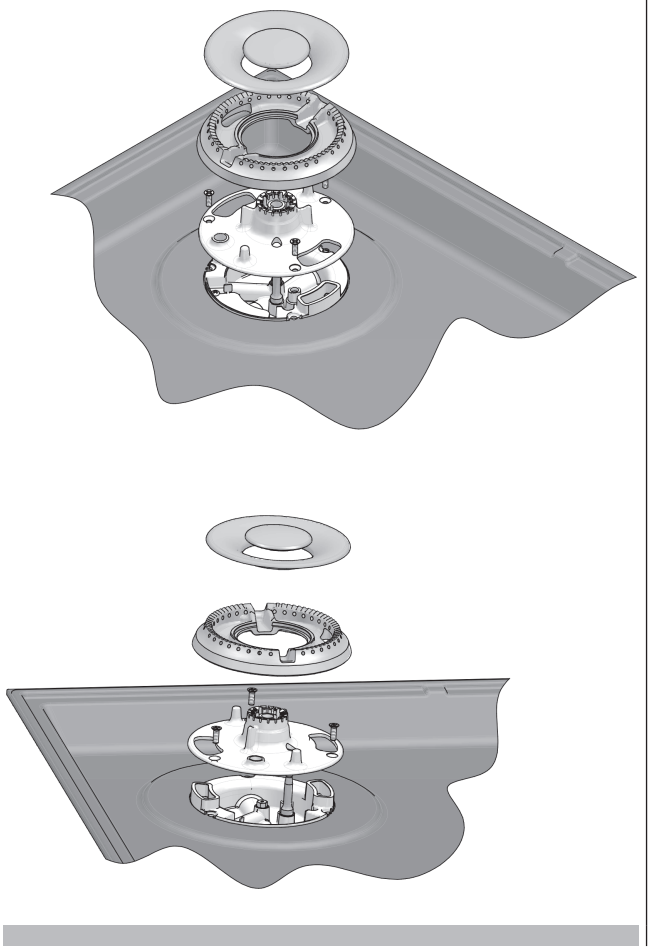
1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.

   Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner.

   If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself.

   Contact a trained repair specialist.

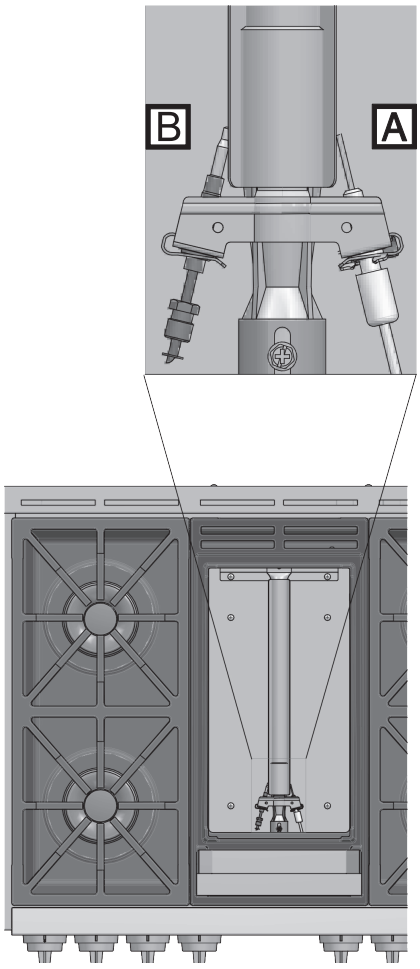
**EXPLODED VIEW OF BURNER**



## Electric gas ignition

The griddle burner uses an electric ignition device located near burner that ensures burner ignition. It is thermostatically controlled to maintain a consistent temperature.
To prevent food from sticking, it is necessary to "season" the griddle prior to use.

**ELECTRIC IGNITION**




| | |
|---|---|
| (A) | IGNITION |
| (B) | *THERMOCOUPLE |

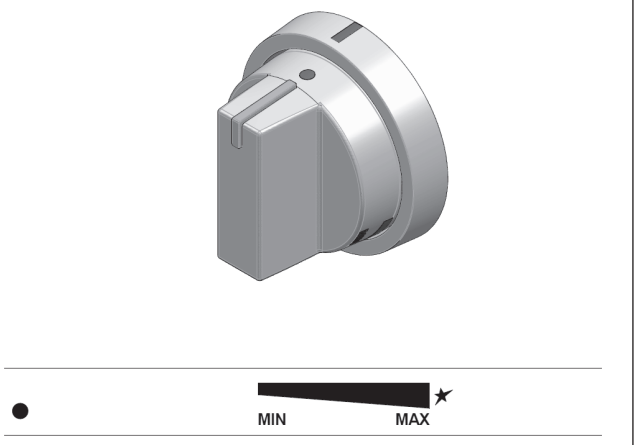
*NOTE: this feature is intended as a safety device.

**To set:**

- Push the knob, the spark plugs will generate a clicking sound (spark) for about 10 seconds, turn the knob counter clockwise to maximum setting, an electromechanical valve opens in the system to start the gas valve. the burner will produce a flame.
- The griddle has a power "ON" light which glows when the griddle thermostat is turned on.
- If the burner fails to light, turn the control knob to the "Off" position. Air the room or wait at least 1 minute before trying again.

**Turning off the burner**
Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.

**GRIDDLE BURNER KNOB**




### ⚠ ATTENTION

The range must be level for the griddle to operate properly.

### ⚠ CAUTION

- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Always turn off when not in use or lower the heat between cooking loads.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- The griddle may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.

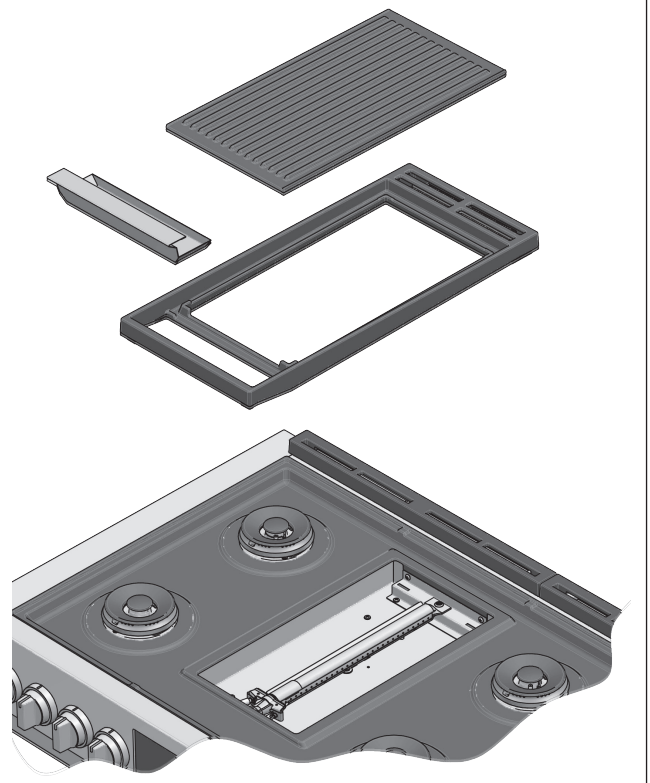
## Cooking Tips

- Preheat the griddle plate for about 20 minutes, then set the desired temperature.
- Use liquid cooking oil, cooking sprays, or butter for eggs, pancakes, French toast, fish and sandwiches. This will help reduce sticking. (Only use fats/oils that can tolerate high temperature)
- Pat down wet food items with paper towel to prevent splatters during grilling.
- Remove food particles with a metal spatula during cooking to make the cleanup easier and to avoid including those particles in the food.

## Griddle Cooking Chart

| Food | °F | °C |
|---|---|---|
| Eggs | 250 - 300 | 121 - 149 |
| Bacon | 325 - 350 | 163 - 177 |
| Pancakes | 375 - 450 | 191 - 232 |
| French Toast | 425 | 218 |
| Fish Fillets | 300 | 149 |
| Vegetables | 300 | 149 |
| Burgers | 350 | 177 |
| Steaks | 350 | 177 |

**EXPLODED VIEW OF BURNER GRIDDLE**



### ⚠ IMPORTANT

After each cooking make sure to empty and clean the drip pan and replace it in its proper place under the griddle.
Before cleaning, make sure all controls are off and the griddle is cool.
1. Remove the griddle plate from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner cover.
3. In case Clean the burner box with a damp cloth (keep the gas injector and thermocouple areas free of cleaning agents and any other material).
4. Replace the burner cover and Griddle plate, paying attention to the correct position.
5. Turn on the burner.
If the burner does not light, wait a couple of minutes an repeat the operation. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a trained repair specialist.

**IMPORTANT:** Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.
For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

## Cookware Characteristics

**Aluminum:**
Heats quickly and evenly.
Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

**Cast Iron:**
Heats slowly and evenly.
Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

**Ceramic or Ceramic glass:**
Follow manufacturer's instructions.
Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

**Copper:**
Heats very quickly and evenly.

**Earthenware:**
Follow manufacturer's instructions.
Use on low heat settings.

**Porcelain enamel on steel or cast Iron:**
See stainless steel or cast iron.

**Stainless steel:**
Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

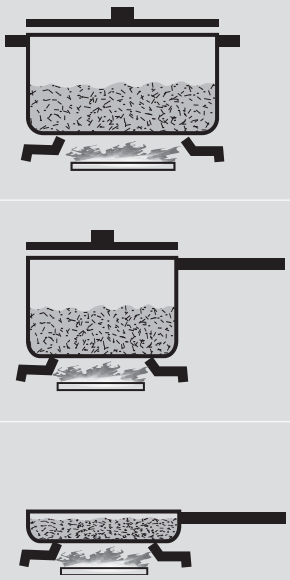
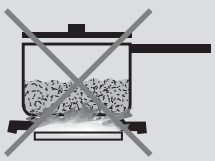
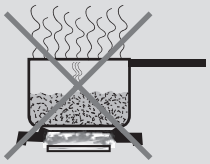
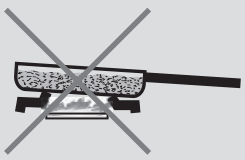
## Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

**Use Balanced Pans**
Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

**Use a Lid That Fits Properly**
A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

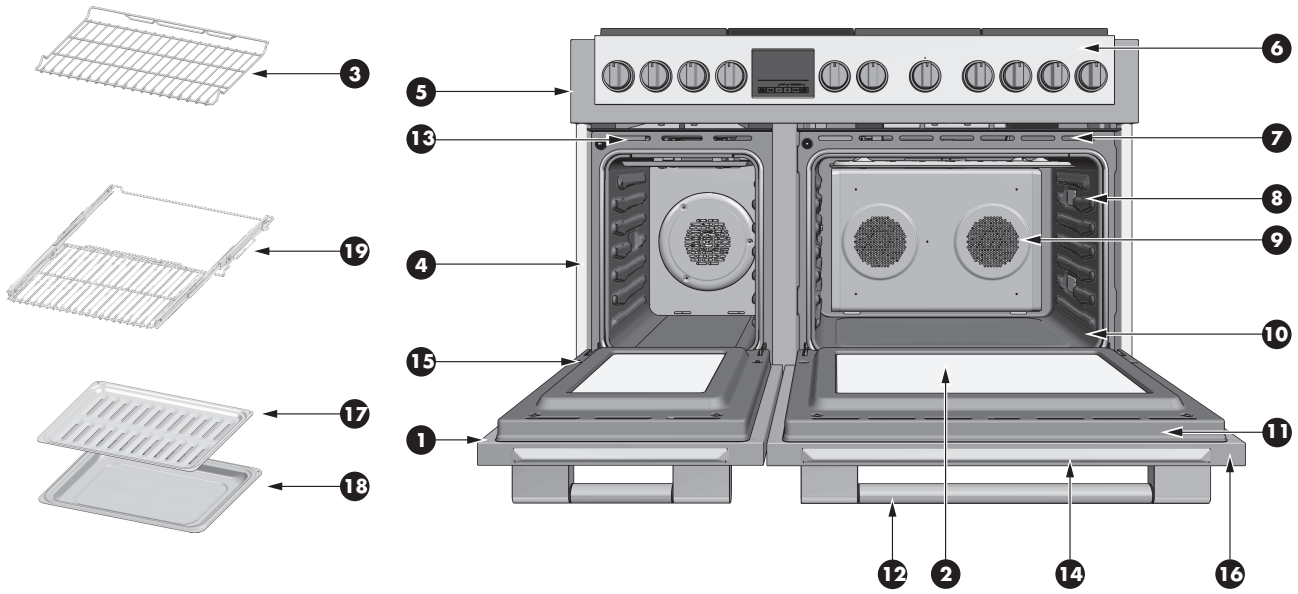
**⚠ WARNING**

| | |
|---|---|
| BALANCED PAN |  |
| CONCAVE (HOLLOW) | |
| CONVEX (ROUNDED) | |
| FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE |  |
| USE LIDS THAT FIT PROPERLY |  |
| UNBALANCED PAN |  |

## How to Use the Oven Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the chart.
   - Use the cleaning method in the left column if the oven has a colored enamel finish.
   - Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.

**PART LIST**




## Cleaning Chart

| Part | | Cleaning Method | | Part | | Cleaning Method | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Enamelled | Stainless Steel | | | Enamelled | Stainless Steel |
| **1** | Door Frame | D | G | 11 | Interior Oven Door | E | E |
| 2 | Interior Door Windows | F | F | 12 | Door Handle | G | G |
| 3 | Removable Oven Racks | A or E | A or E | 13 | Door Cooling Vent | E | E |
| 4 | Slide Trim | G | G | 14 | Door Front | C&D | C&G |
| **5** | Control Panel Trim | G | G | 15 | Oven Trim | D | D |
| 6 | Control Panel | D | G | 16 | End Caps | D | G |
| 7 | Oven Cooling Vents | D | D | 17 | Broil Pan Rack | E | E |
| **8** | Oven Front Frame | E | E | 18 | Broil pan Bottom | E | E |
| 9 | Oven Cavity | E | E | 19 | Extendable rack | A | A |
| 10 | Mesh Gasket | B | B | | | | |

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

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

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

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

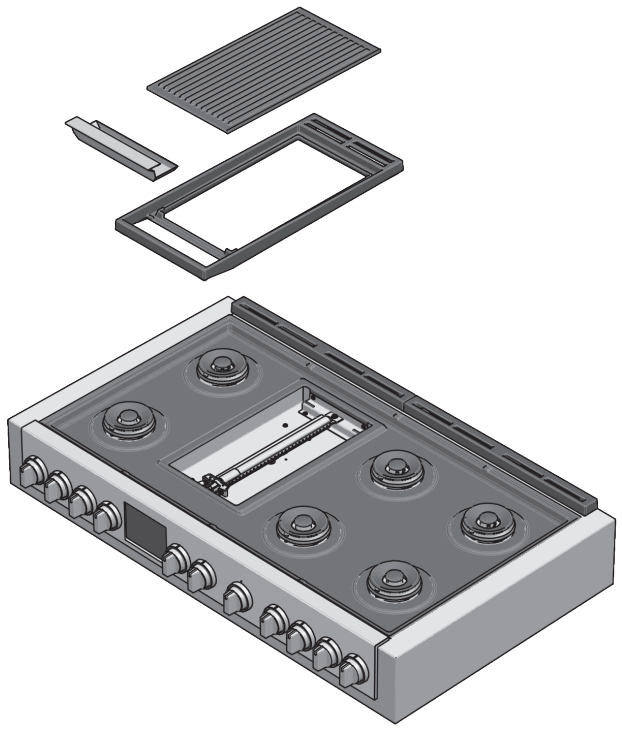
**The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.**

## ⚠ ATTENTION

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any selfcleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand.
Use all products according to package directions.

**CLEANING THE COOKTOP**



## Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

| Parts and materials | Suggested cleaners | Suggestions/Reminders |
|---|---|---|
| **Burner base** (Cast aluminium) | Damp cloth. | Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice. |
| **Gas spreader** (Cast aluminium) | Detergent and hot water; rinse and dry.<br>Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings.<br><br>Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads.<br>Rinse and dry. | Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface.<br><br>To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports. |
| **Gas spreader** (Brass) | Wash them in hot soapy water, rinse, and dry.<br>Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. | Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface.<br>To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. |
| **Burner cap and grate** (Porcelain enamel on cast iron) | Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately.<br>Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®.<br>Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. | The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface.<br>Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes.<br>Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately.<br>Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel. |

| Parts and materials | Suggested cleaners | Suggestions/Reminders |
|---|---|---|
| **Exterior finish** (Porcelain enamel) | Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly. Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub® | Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. |
| **Control knobs** (Stainless Steel) | Hot sudsy water: rinse and dry immediately. If necessary, remove knobs (lift straight up). | Do not soak knobs. Do not use abrasive scrubbers or cleansers. Do not force knobs onto valve shaft. Pull knobs straight away from control panel to remove. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. Do not remove seats under knobs. |
| **Exterior finish** (Stainless Steel) | Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. Hard water spots: Household white vinegar. Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. Heat discoloration: Bar Keepers Friend®. | Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Rub lightly in the direction of polish lines. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics. |
| **Igniters** (Ceramic) | Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick. | Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning. |
| **Trilaminate griddle (IF PRESENT)** (three layers griddle stainless steel / aluminum) | **Warning: There is a danger of burns when cleaning a cooking surface that is still hot!** Never clean the cooking surface with abrasive powders or aggressive detergents. Clean the cooking surface with ice cubes or cold water. | **After Each Use:** Switch off the appliance and wait for it to cool down to about 195/215 F (90/100 C) 20/30min. Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. Place single ice cubes on the cooking surface one after another; simultaneously detach the dirt with the spatula and remove the dirt from the griddle and accumulate in the drip pan. You can also use cold water as an alternative to ice cubes<br><br>When the cooking surface is cool, any spots left by egg whites or the acids in foods can be removed with lemon juice and a clean cloth. Rinse thoroughly with a damp cloth. Coat lightly with cooking oil.<br><br>If the cooking surface was already cool before cleaning, warm it to 100 C and then switch it off again. |

# 36 - Solving Operational Problems

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

| Oven Problem | Problem Solving Steps |
|---|---|
| Error F1030* or F2030* appears in the display window. | A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service. |
| Other F Error appears in the display window. | Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number 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 door is locked and will not release, even after cooling | Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable. |
| Oven is not heating | Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected. |
| Oven is not cooking evenly | Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 34). 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 54. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely. |
| Oven light stays on | Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken. |
| Oven will not Self-Clean properly | Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill- over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self- Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 52. |
| Clock and timer are not working properly | Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 34. |
| 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. |
| **Ignition will not operate** | |
| Is the power supply cord unplugged? | Plug into a grounded 3 prong outlet. |
| Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped? | Replace the fuse or reset the circuit. |
| **Surface burners will not operate** | |
| Is this the first time the surface burners have been used? | Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. |
| Is the control knob set correctly? | Push in knob before turning to a setting. |
| Are the burner ports clogged? | See “Super Sealed Surface Burners” section. |

| Oven Problem | Problem Solving Steps |
|---|---|
| **Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy** | |
| Are the burner ports clogged? | See "Super Sealed Surface Burners" section. |
| Are the burner caps positioned properly? | See "Super Sealed Surface Burners" section. |
| Is propane gas being used? | The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician. |
| **Surface burner makes clicking noises** | |
| Is the burner wet? | Let it dry. |
| Is the cap and gas spreader positioned correctly? | Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section. |
| Is the cooking vessel much larger than the allocated grate space? | Remove vessel temporarily, if clicking ceases and then returns when putting the vessel back, it is due to the oversized vessel. You can still continue to cook with the vessel but the clicking will continue until cooking is complete. |
| **Excessive heat around cookware on cooktop** | |
| Is the cookware the proper size? | Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area. |
| **Cooktop cooking results not what expected** | |
| Is the proper cookware being used? | See "Cookware" section. |
| Is the control knob set to the proper heat level? | See "Setting the Control Knobs" section. |

# 37 - Solving Baking Problems

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

Before contacting service, 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 WARRANTY.**

For serial tag location see Page 3. 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

09FL10620 ed 10/2024