



Ovens

USER INSTRUCTIONS _____ EN **02**

Forni

ISTRUZIONI PER L'USO _____ IT **11**

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
 - Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
 - Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
 - **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
 - **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
 - **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
 - **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
 - In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
 - Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
 - Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
 - Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
 - Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
 - The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
 - Only use the meat probe recommended for this oven.
 - Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
 - Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
 - The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
 - The type of power cable must be H05V2V2-F.
 - Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
 - Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
 - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity
 - **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
 - **WARNING:** Never remove the oven door seal.
 - **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance
- Using the steam function
- Released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
 - No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking Modes
- 3.3 Using The Steam Function

Oven Cleaning and Maintenance

8

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Aquactiva Function
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

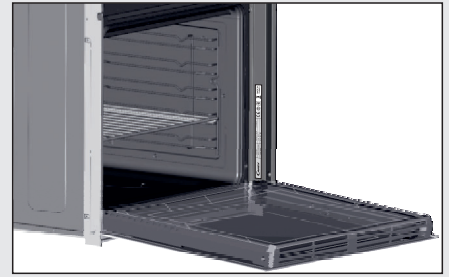
10

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.


SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

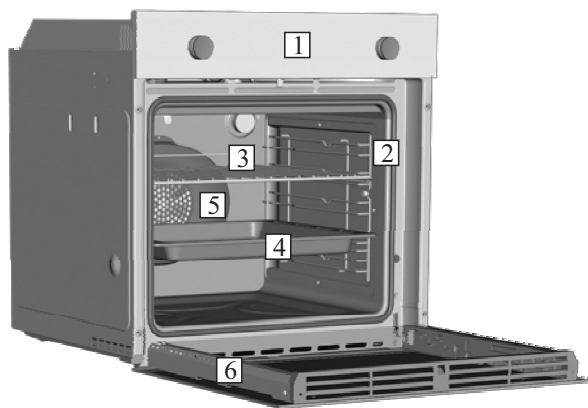
As applicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food;

COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended come into contact with food.

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories

1 Drip pan



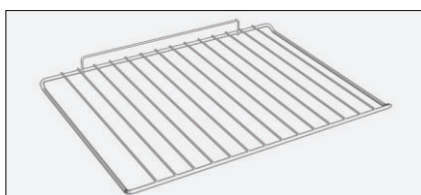
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

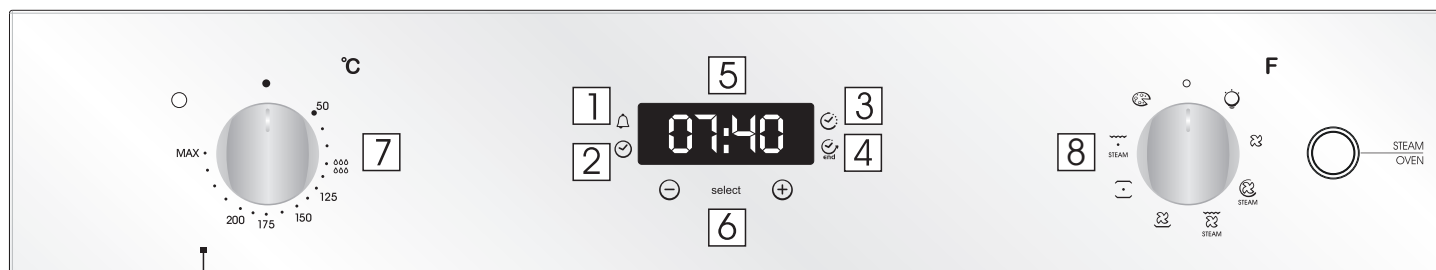
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description






1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob












ATTENTION : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the lenght of cooking required •Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C range	Function (Depends on the oven model)
		LAMP: Turns on the oven light.
		DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	50 ÷ MAX	FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
 STEAM	50 ÷ MAX	FAN COOKING + STEAM : The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based deserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
* 	50 ÷ MAX	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
 STEAM	50 ÷ MAX	FAN ASSISTED GRILL + STEAM: Use the upper ventilation and heater at the same time to perfectly cook large portions of food. This mode is especially suitable for roasting crispy dishes such as meat, poultry, or fish.
	50 ÷ MAX	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	50 ÷ MAX	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
 STEAM	50 ÷ MAX	GRILL + STEAM: We recommend using the heat resulting from the upper heating system and hot steam to make dishes that are gratinated on the surface and keep their elasticity and juices intact. You can also use it to immediately brown the surface of undercooked food (rare meat) or fish served raw in the centre.
	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.



3.3 Using The Steam Function

Steam function lets you have better humidity during cooking cycle. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking.

WARNING: Risk of burn and damage to the appliance.

Released steam can cause burns:

- Open the oven door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.

1. Open the oven door
2. Fill the cavity bottom using max. 300 ml water. Fill the cavity bottom with water only when the oven is cold.
3. Put food in the appliance and close the oven door.
4. Set the function you prefer to cook with steam. 
5. Press the steam oven button. The steam oven button works with the function. 
6. Turn the knob for the temperature to select a temperature.

CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

7. To turn the appliance off switch the function and temperature knob to zero positions.
8. Remove water from the cavity bottom. Clean the drip tray after every cooking cycle. Please see chapter 4.1 for cleaning instructions.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM APPLIANCES

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only.

Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

CLEANING THE CAVITY BOTTOM

Follow these steps to clean the limestone residue from the cavity bottom.

It is recommended to clean the cavity bottom after 5-10 steam cooking cycles.




1. Pour 300 ml of white vinegar into the cavity bottom.

NOTE: Type of vinegar: %5

2. Wait for 30 minutes at room temperature.
3. Clean the oven using soft cloth and water.

4.2 Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

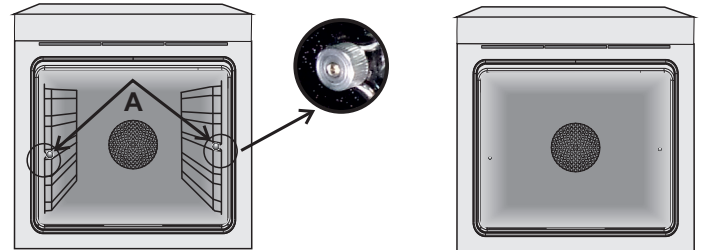
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

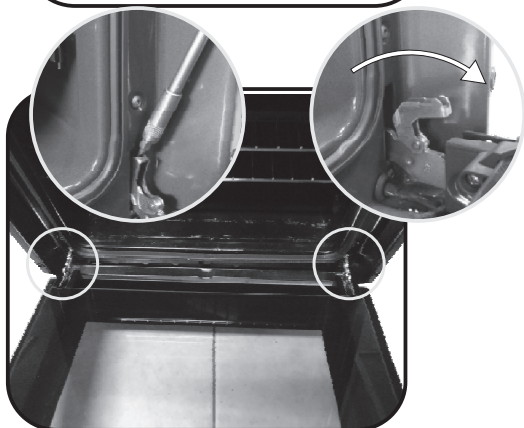
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

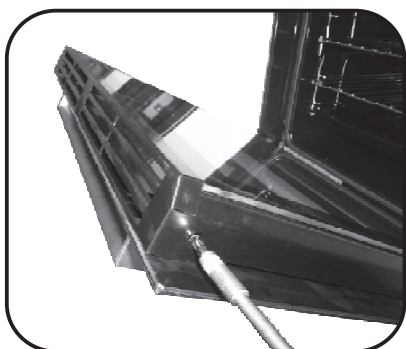
1.



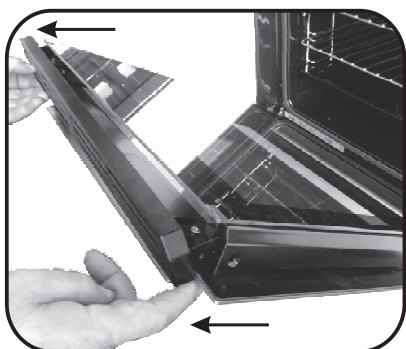
2.



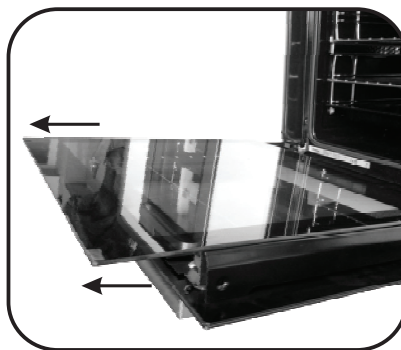
3.



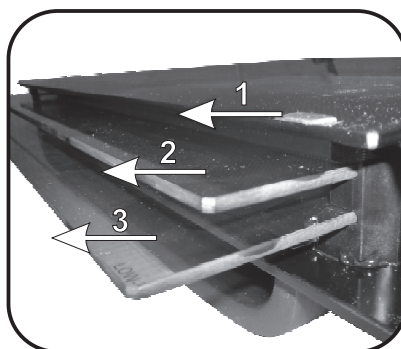
4.



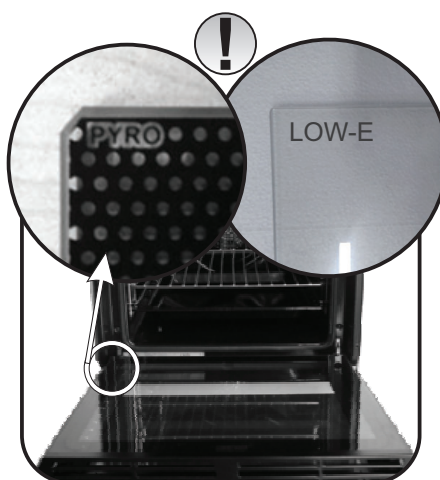
5.



6.

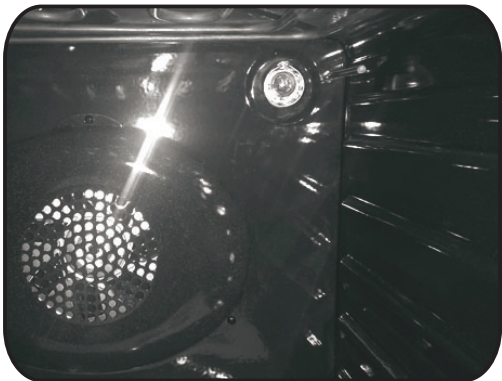


7.



CHANGING THE BULB

- 1. Disconnect the oven from the mains supply.
- 2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- 3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
 - Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
 - Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
 - **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
 - **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
 - L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
 - I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
 - Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
 - **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
 - Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
 - Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
 - Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
 - Non utilizzare un pulitore a vapore.
 - Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
 - La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
 - Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
 - Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
 - Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
 - Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
 - Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
 - L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
 - Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
 - **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
 - **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
 - **AVVERTENZA:** Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico
- Utilizzo della funzione a vapore
- Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.
- **ATTENZIONE:** Non riempire d'acqua il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.
 - Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Avvertenze Generali

13

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto

14

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

15

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura
- 3.3 Uso della funzione a vapore

Pulizia e Manutenzione del Forno

17

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 La Funzione Aquactiva
- 4.3 Manutenzione
 - Rimozione e pulizia delle griglie
 - Rimozione dello sportello del forno
 - Rimozione e pulizia della porta in vetro
 - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

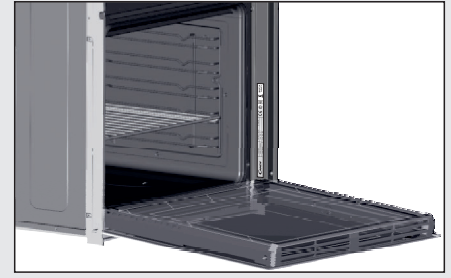
19

- 5.1 F.A.Q.

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.



1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere

e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

1.6 Dichiarazione di conformità

Laddove applicabili, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) No 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (CE) No 2023/2006 riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

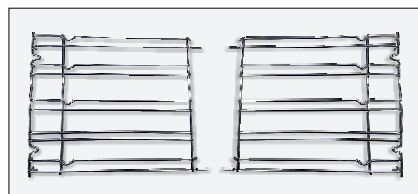
2.2 Accessories

1 Leccarda



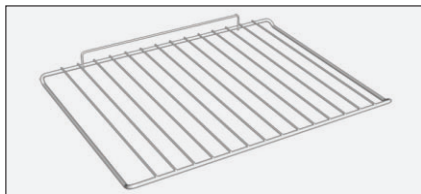
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

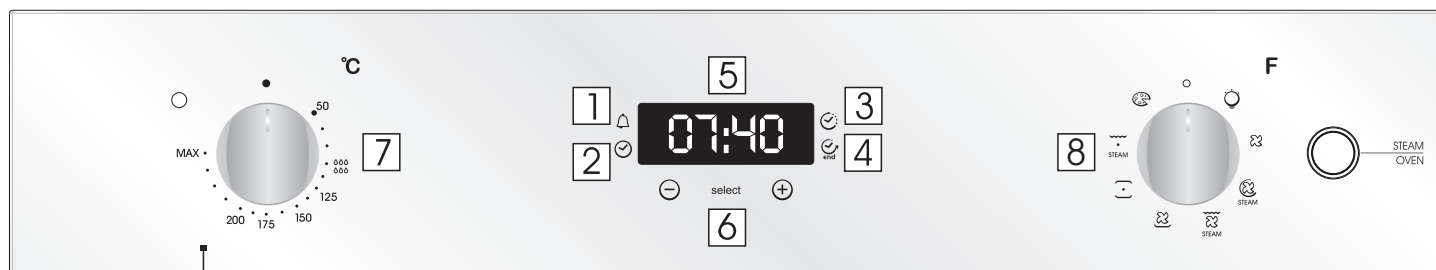
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display






- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cottura/Fine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione












ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.		
CONTA-MINUTI 	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+")	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA 	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA - ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- " "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- " "+") La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</i> ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
		LAMPADA: accende la luce interna.
		SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	50 ÷ MAX	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
 STEAM	50 ÷ MAX	FAN COOKING + STEAM : L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
* 	50 ÷ MAX	GRILL + VENTOLA: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
 STEAM	50 ÷ MAX	FAN ASSISTED GRILL + STEAM : Utilizzando la ventilazione e la resistenza superiore contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo. È una modalità adatta soprattutto alla tostatura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.
		SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	50 ÷ MAX	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
 STEAM	50 ÷ MAX	GRILL + STEAM : Il calore generato dal sistema di riscaldamento superiore e dal vapore caldo è suggerito per ultimare piatti che devono essere solo gratinati in superficie ma non devono perdere elasticità e succhi. Si può anche utilizzare laddove si ha bisogno di dorare immediatamente una superficie dell'alimento che deve essere mantenuto al sangue (carni) o pesci serviti crudi al centro.
	50 ÷ MAX	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

3.3 Uso della funzione a vapore

La funzione a vapore permette di ottenere una maggiore umidità durante il processo di cottura. Si consiglia di alternare cotture con vapore a cotture tradizionali.

AVVERTENZA: Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico

Utilizzo della funzione a vapore





Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.

1. Aprire lo sportello del forno

2. Riempire il fondo dello scomparto con massimo 300 ml d'acqua. Riempire il fondo dello scomparto d'acqua solo quando il forno è freddo.

3. Inserire gli alimenti nell'elettrodomestico e chiudere lo sportello del forno.

4. Impostare la funzione desiderata per cuocere a vapore.    

5. Premere il pulsante del forno a vapore per attivare la funzione di cottura a vapore.    

6. Ruotare la manopola per selezionare una temperatura.

ATTENZIONE: Non riempire il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.

7. Per spegnere l'elettrodomestico premere il pulsante di funzione e ruotare la manopola della temperatura fino alla posizione "zero".

8. Rimuovere l'acqua dal fondo dello scomparto. Pulire lo sgocciolatoio dopo ogni ciclo di cottura. Per le istruzioni di pulizia, vedere il capitolo 4.1.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniacale).

PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli: evitare di usare detergenti abrasivi.

GOCCIOLATOIO

Dopo aver utilizzato la griglia, rimuovere il gocciolatoio dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare il gocciolatoio in acqua calda utilizzando una spugna e del detersivo per i piatti.

Qualora restassero residui di grasso, immergere il gocciolatoio in acqua e sapone. In alternativa, è possibile lavare il gocciolatoio in lavastoviglie o utilizzare un detergente speciale per forni. Non reinserire mai un gocciolatoio sporco nel forno.

ELETTRODOMESTICI IN ALLUMINIO O ACCIAIO INOX

Pulire lo sportello del forno solo con un panno umido o una spugna.

Asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare spugne di ferro e materiali acidi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.

Pulire il pannello dei comandi del forno seguendo le stesse precauzioni.

PULIRE IL FONDO DELLO SCOMPARTO

Seguire queste istruzioni per rimuovere i residui di calcare dal fondo dello scomparto.

Si consiglia di pulire il fondo dello scomparto dopo 5-10 cicli di cottura a vapore.

1. Versare 100 ml di aceto bianco nel fondo dello scomparto.

NOTA: Tipo di aceto: %5



2. Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.


3. Pulire il forno utilizzando acqua e un panno morbido.

4.2 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno

2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento () dal basso

3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ()

4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti

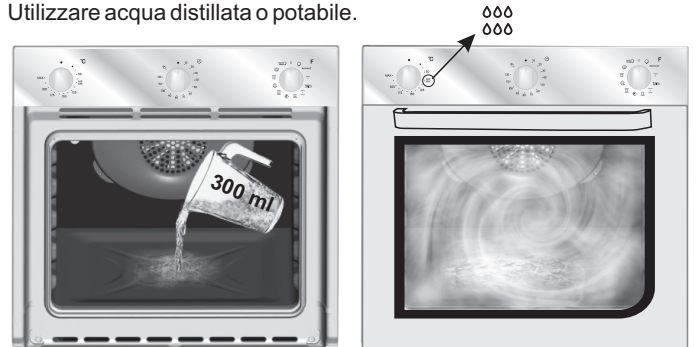
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



4.3 Manutenzione

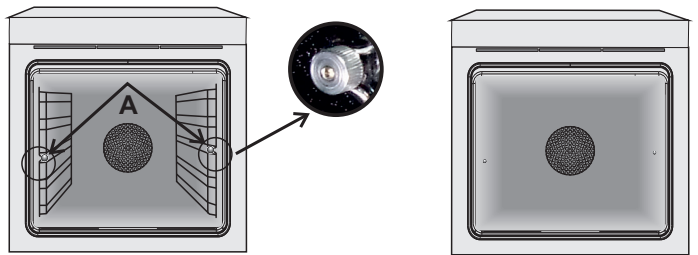
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.

2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.

3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.

4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.

2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.

3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprile la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

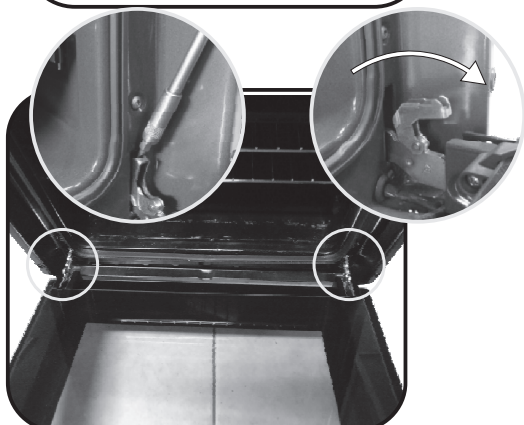
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

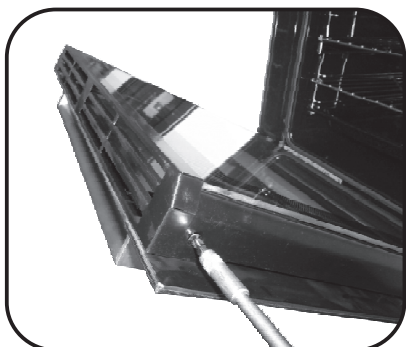
1.



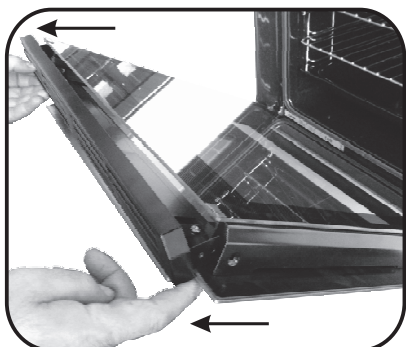
2.



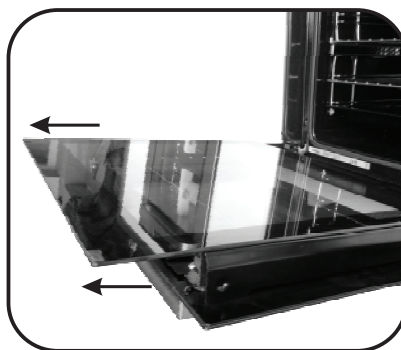
3.



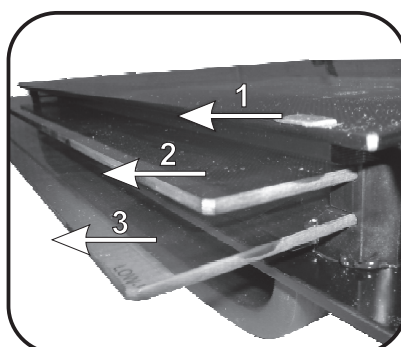
4.



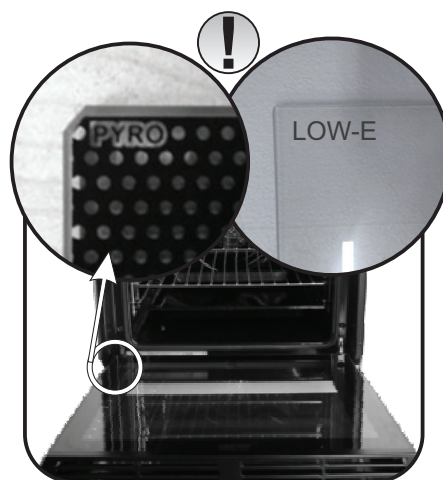
5.



6.

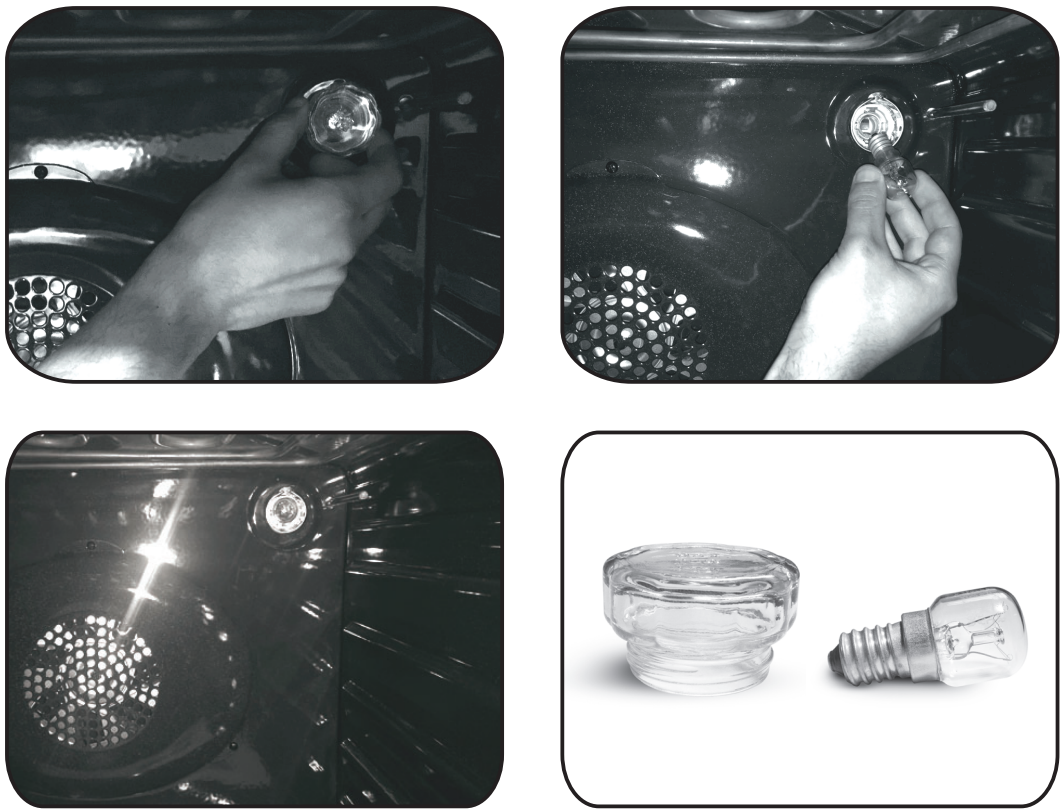


7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

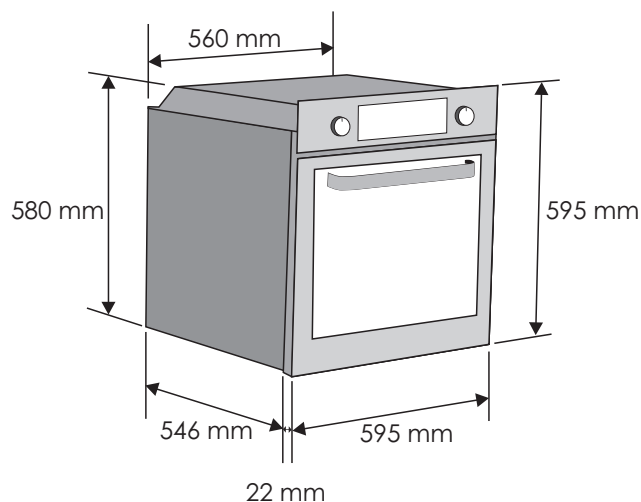
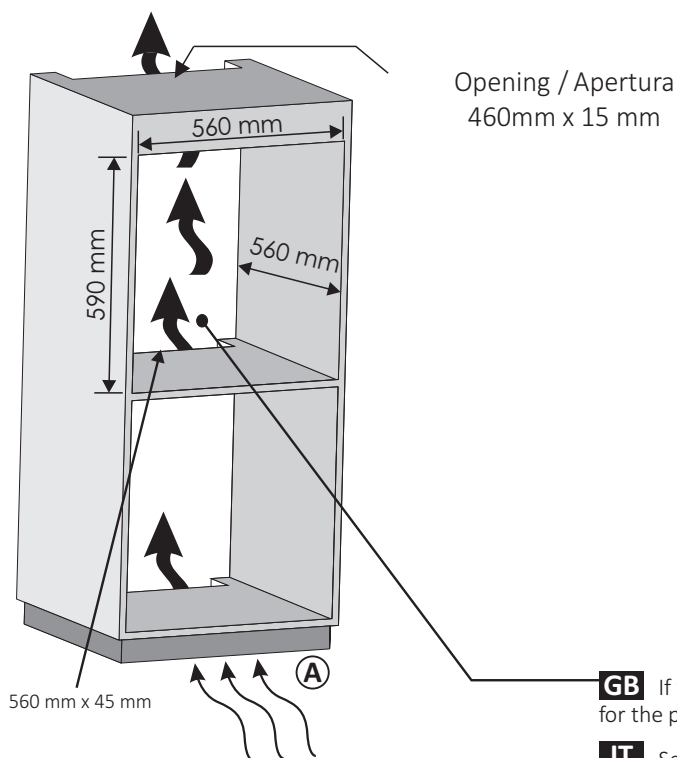
- 1. Scollegare il forno alla rete.
- 2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
- 3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.



GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A IT Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm².

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

