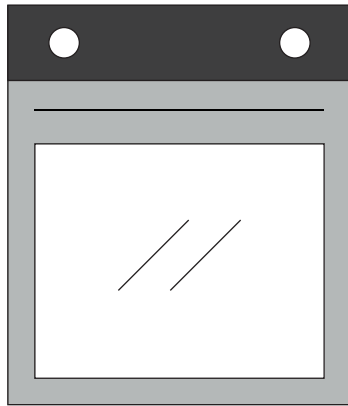


# CANDY



## User Instructions

OVENS

EN

2

## Mode d'emploi

FOURS

FR

20

## Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

39

# Summary

---

<b>3</b>	<b>Safety Indications</b>
<b>7</b>	<b>General Instructions</b>
<b>9</b>	<b>Product description</b>
<b>12</b>	<b>Display description</b>
<b>14</b>	<b>Cooking Modes</b>
<b>17</b>	<b>General notes on cleaning</b>
<b>17</b>	<b>Maintenance</b>
<b>20</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>57</b>	<b>Installation</b>

## Safety Indications

---

- 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 accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should 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. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground 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, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, 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 should 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. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- 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 di-

rected upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** 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, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **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.
- 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.
- **WARNING:** Don't put food directly in contact with oven grids. Please use suitable cookware or baking paper.

#### WARNINGS (FOR STEAM VESSEL)

- **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill the vessel during the steam function.
- **WARNING:** After use, any residual water in the vessel might still be hot. Please handle with care.
- Please note that the Steam Vessel is intended to be used only inside an oven. Do not use the Steam Vessel on hobs or on an open flame.
- It is not recommended to put the vessel inside the dishwasher. Wash it by hand with a regular dish soap.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers on the Steam Vessel.

# 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.

## 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.

## 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 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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## **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.

## **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.

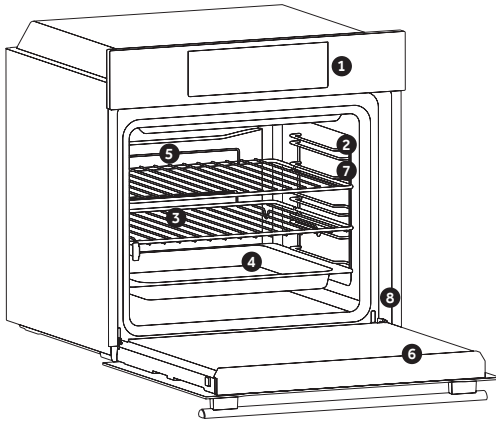
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## **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.

# Product description



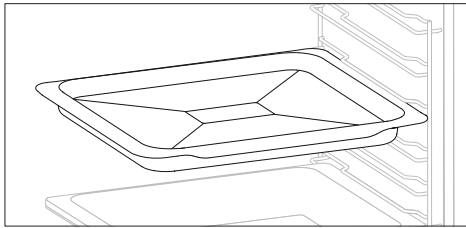
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**



Write here your serial number for future reference.

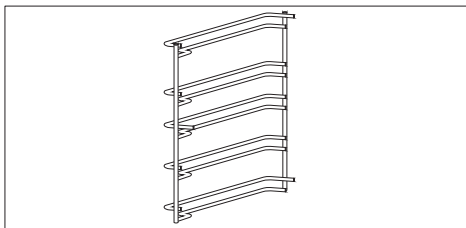
## ACCESSORIES (depends on model)

### Deeper Tray



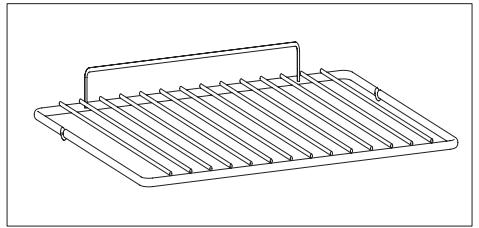
Deeper tray is ideal for achieving even browning, making it perfect for cookies, pastries and casseroles or roasts. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

### Lateral wire grids (only if present)



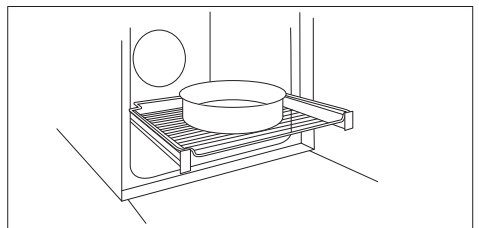
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

### Metal grid



Holds baking trays and plates. Do not place food in direct contact with the metal rack.

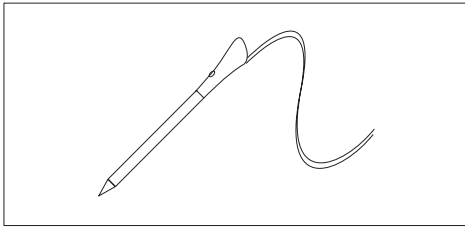
### Telescopic guides (only if present)



Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

**NOTE:** Don't put food directly in contact with oven grids. Please use suitable cookware or baking paper.

### Meat probe (only if present)

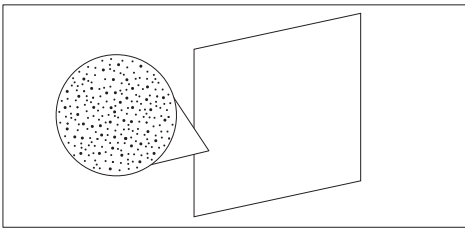


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

#### WARNINGS:

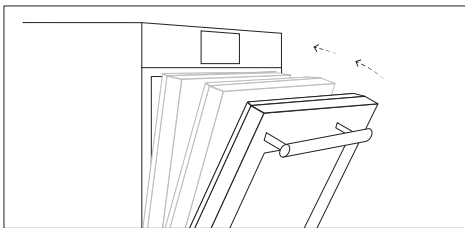
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

### Catalytic panels (only if present)



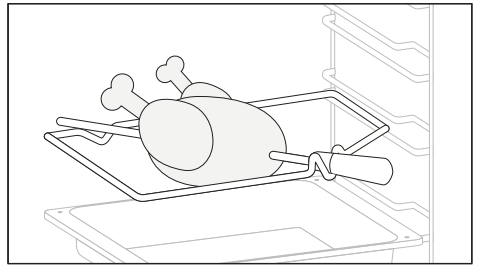
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

### Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

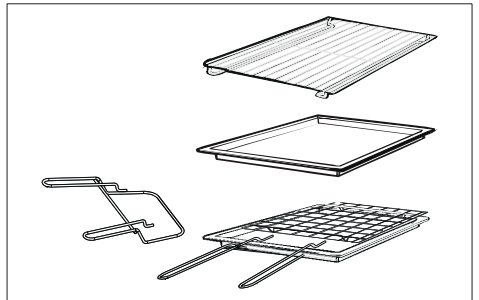
### Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed.

- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

### Grill pan set (only if present)



The simple shelf can take moulds and dishes.

The tray holder shelf is especially good for grilling things.

Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

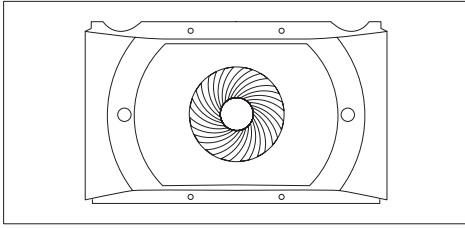
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

#### The tray holder

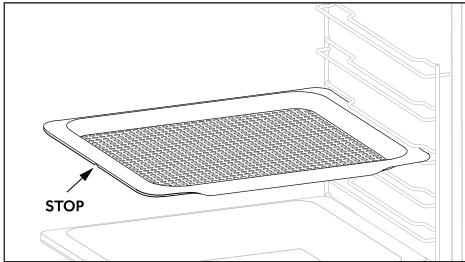
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.

### **Chef panel** (only if present)



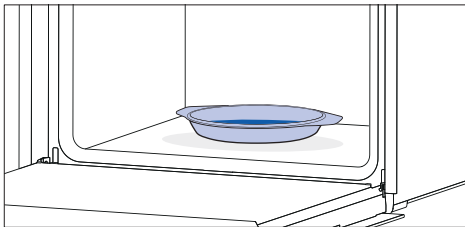
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

### **Airfry Tray** (only if present)



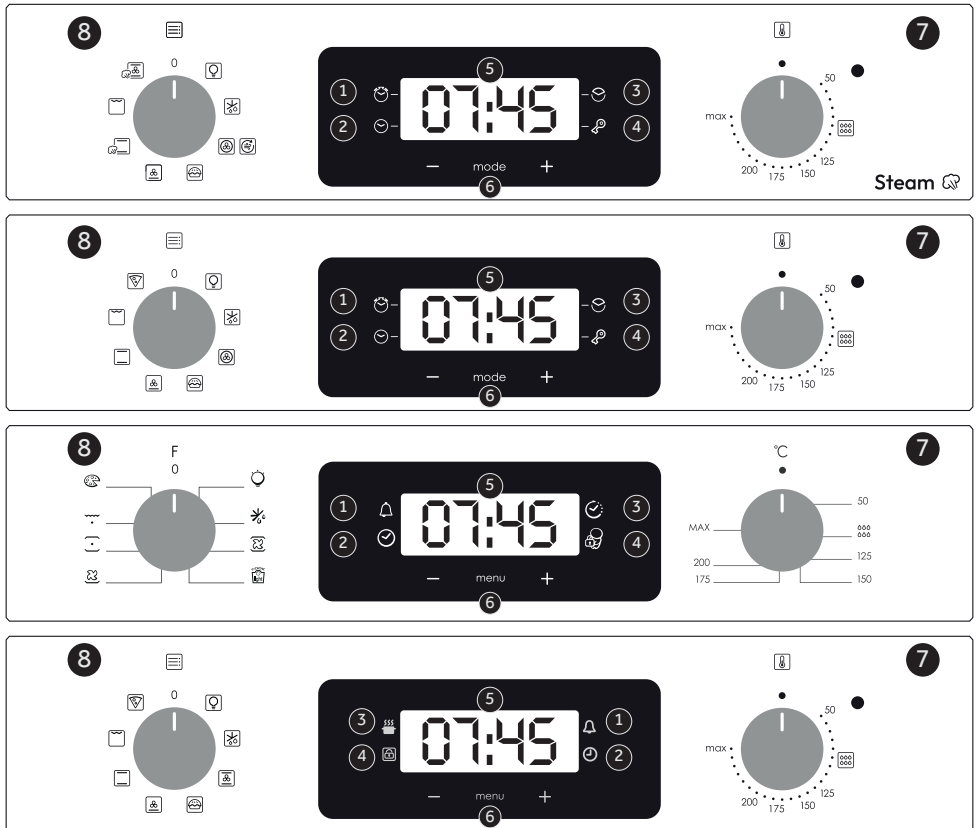
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

### **Steam Vessel** (only if present)



The Steam Vessel is a useful accessory to fill with water in order to generate steam during cooking, enhancing flavor, texture, and moisture for tastier meals.

## Display description (depends on model)



### Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W  
 Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min




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

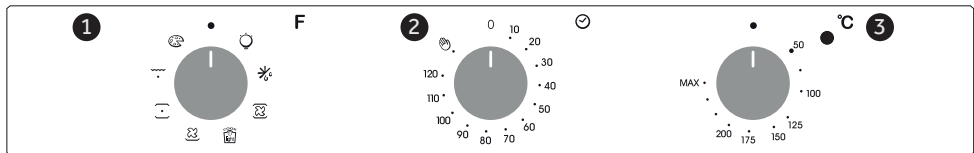
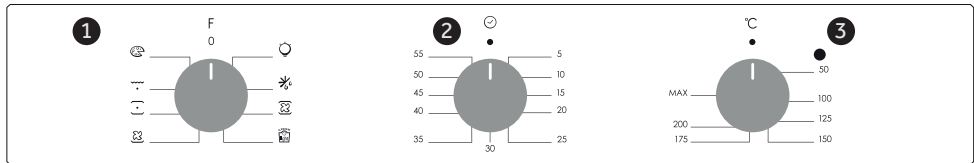
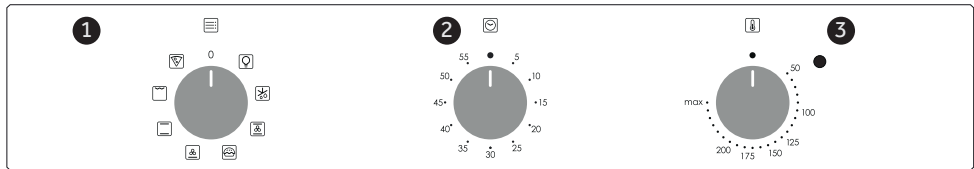
**WARNING:** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "–" "+" buttons.
- Release all buttons.

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

# Use of touch control clock programmer (depends on model)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>KEY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other functions are locked, LED of child lock turn on, the display will flash STOP and present time intermittently</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment LED of child lock turn off and all functions are selectable again.</li> </ul>		
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push the central button 1 times</li> <li>Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push the central button 2 times</li> <li>Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required</li> <li>Release all buttons</li> <li>Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>To check how long is left to run press the SELECT button 2 times.</li> <li>To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>



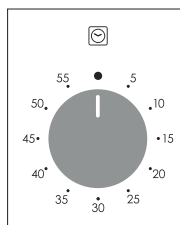
## Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in off mode condition: 0,5 W

Period after which the equipment reaches automatically off mode condition: 20 min

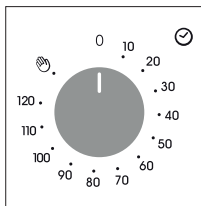
1. Function selector knob
2. Cooking time
3. Thermostat selector knob

## Using the minute timer




To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

## Using the end of cooking timer






















This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position. To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

## Cooking Modes (depends on model)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
 / 			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 without the protein content of the food being changed or altered.
 / 	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: 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.
 / 	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
 / 	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM : 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, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out. This function can be used for cleaning the oven with aquactiva feature. The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.
 / 	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL: 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. Place the food and its dish on a shelf in mid position.

	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONAL + STEAM: 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. Place the food and its dish on a shelf in mid position. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) when the oven is cold and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface.
	<b>230</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	GRILL: Ideal for big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). When grilling toasts, use max temperature in shelf position 5 without preheating.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONAL+ FAN: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This cooking method ideal for roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONAL+ FAN + STEAM: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. This cooking method increases the tenderness and flavor of every dish, especially roasts and red meat.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
	<b>200</b>	<b>200</b>	This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and three-dimensionally, allowing a crispier result. Ideal for preparing frozen foods or breaded par-cooked foods. For best results, use the air fryer tray/grid on level 4 and 200°C without preheating. Cooking time will vary depending on the type and amount of foods. Please place the drip tray on level 1 to collect juices or breadings.







Scan the QR code and discover how to use it at best to prepare your favourite recipes.

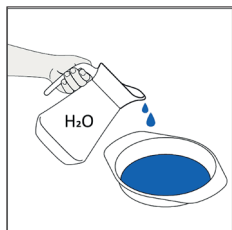
\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

## EASY STEAM COOKING TABLE

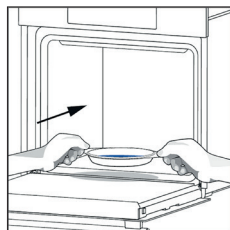
You can use the easy steam mode in functions that provide steam-assisted cooking. Use the easy steam mode for single level cooking and do not preheat. Add the amounts of water in the following table to the bottom of the cavity or in the dedicated vessel (if present\*). Then place the food in the oven while it is cold and activate the function. The values in the following table are average parameters for each food group. They can be changed according to preferences.

Function	Food category	Preheat	Shelf position	Volume of water in cavity/ vessel	Temperature range	Time Range (min)	Description
	Bread	No	2-3	100 ml	190 °C - 220 °C	30-60	For bread loaves
	Meat	NO	2-3	100 ml	200 °C - 220 °C	20-80	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Vegetable	NO	2-3	150 ml	200 °C - 220 °C	30-60	For roasted vegetable and potatoes
	Fish	NO	2-3	75 ml	170 °C - 190 °C	15-45	For whole fish and fillets.

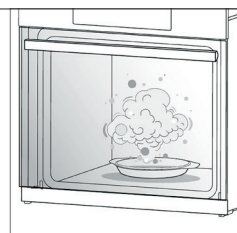
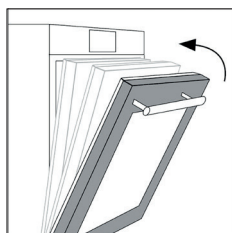
### \*HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING FUNCTIONS



**1.** Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



**2.** Place the Steam Vessel at the bottom of the oven cavity.



**3.** Make sure to close the oven door.

### After using the Easy Steam Mode

Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom or vessel if present.

After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.

To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom or vessel.

After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

## 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.

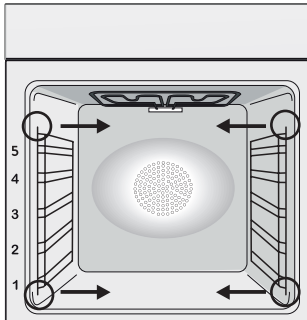
### DRIP PAN

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.

## Maintenance (depends on model)

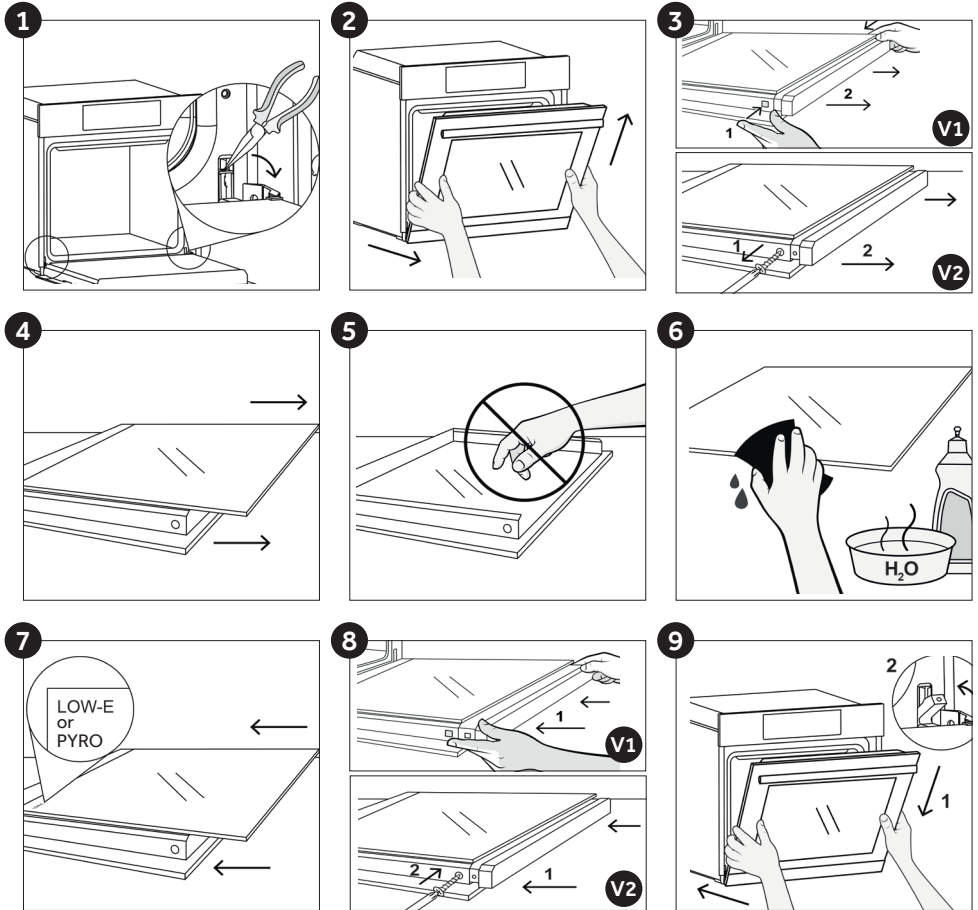
---



### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

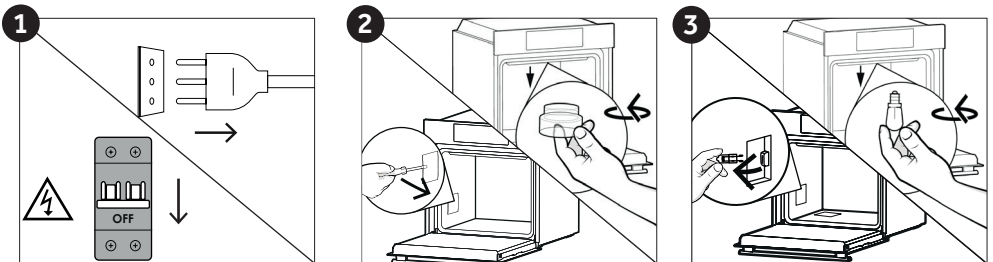
1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."

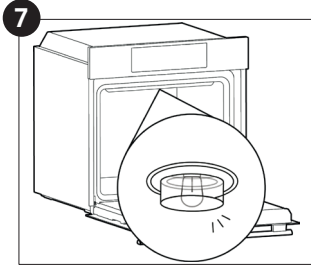
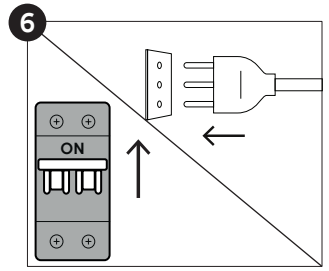
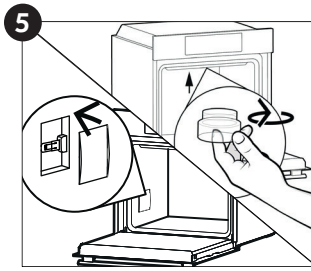
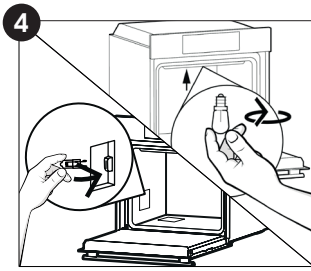
## Removal and Cleaning of the Glass Door (depends on model)



## Changing the Bulb (depends on model)

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.






This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) \* In case of issue with this lamp, contact the customer service

## Aquactiva Function (depends on model)

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

1. Pour 100 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Bottom + Fan heater (  )

3. Set the temperature to the Aquactiva icon (  )

4. Allow the program to operate for 20 minutes.

5. After 20 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.



# 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.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
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

# Sommaire

---

- 22** Consignes de sécurité
- 26** Instructions Générales
- 28** Description du produit
- 31** Description de l'afficheur
- 33** Modes de cuisson
- 36** Remarques générales sur le nettoyage
- 36** Entretien
- 38** Dépannage
- 57** Installation

## Consignes de sécurité

---

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur.  
Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés sous s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en

métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.

- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veuillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE : La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un

électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service clientèle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- **AVERTISSEMENT**: Ne mettez pas les aliments directement en contact avec les grilles du four. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

#### AVERTISSEMENTS (POUR LE BAC À EAU)

- **AVERTISSEMENT** : risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil. L'utilisation de la fonction vapeur peut provoquer des brûlures lorsque la vapeur est libérée : ouvrez la porte avec prudence pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le bac pendant la fonction vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : Après utilisation, l'eau résiduelle présente dans le bac peut être encore chaude. Veuillez manipuler le bac avec précaution.
- Veuillez noter que le bac à eau est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur d'un four. N'utilisez pas le bac à eau sur une plaque de cuisson ou sur une flamme nue.
- Il n'est pas recommandé de mettre le bac au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec du liquide vaisselle ordinaire.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus dans le bac à eau.

# Instructions Générales

---

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé.

Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit,

vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

**REMARQUE :** les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

## Consignes de sécurité

---

N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

## Sécurité électrique

---

### **ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.**

Le circuit électrique sur lequel le four est branché

doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation.

Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

### **RACCORDEMENT**

Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre.

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :

- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

## AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

**REMARQUE** : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes. Une faible lumière autour de l'interrupteur principal central peut être visible lorsque le four est éteint. Il s'agit d'un phénomène normal. Il suffit de retourner la fiche ou d'invertir les bornes d'alimentation pour l'enlever.

## Recommandations

---

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur. Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température. En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

## Installation

---

Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.

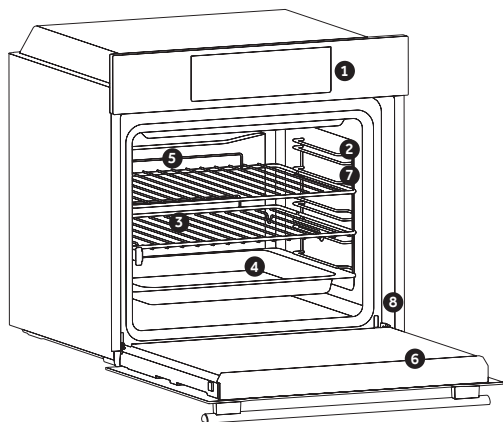
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

## Première Utilisation

---

**NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE** : nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

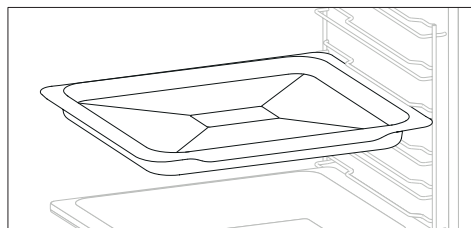
# Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

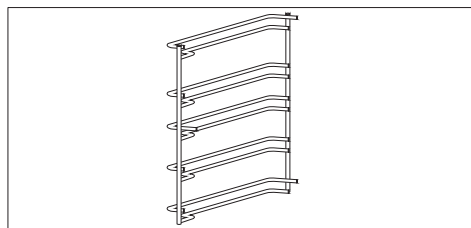
## ACCESSOIRES (En fonction du modèle de four.)

### Plateau plus profond



Un plat plus profond est idéal pour obtenir un brunissement uniforme, ce qui le rend parfait pour les biscuits, les pâtisseries, les gratins ou les rôtis. De plus, le placer sous une grille de cuisson permet de recueillir les gouttes et d'éviter les salissures dans le four.

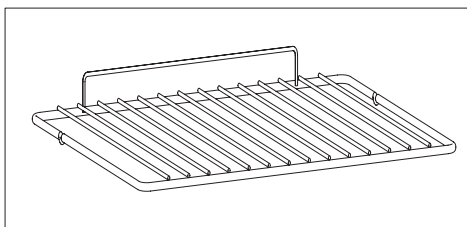
### Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

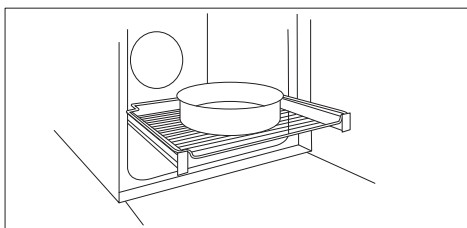
**REMARQUE :** Ne mettez pas les aliments directement en contact avec les grilles du four. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

### Grille métallique



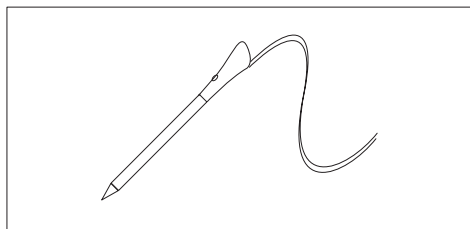
Maintient les plaques de cuisson et les plats. Ne pas placer les aliments en contact direct avec la grille métallique.

### Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

### Sonde de cuisson (si présente)

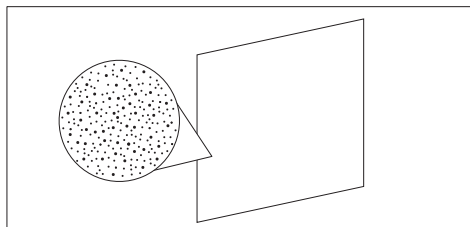


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

#### AVERTISSEMENTS :

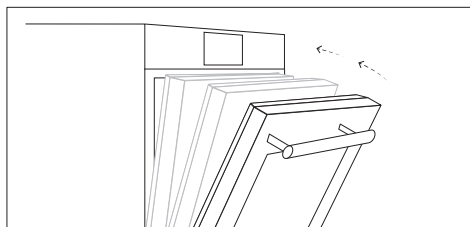
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

### Panneaux catalytiques (si présents)



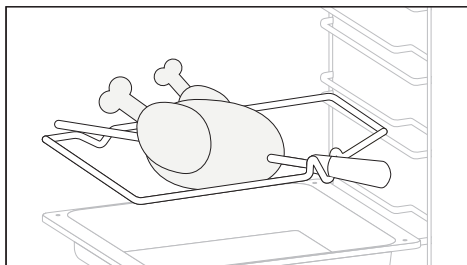
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

### Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

### Rôtissoire (si présentes)



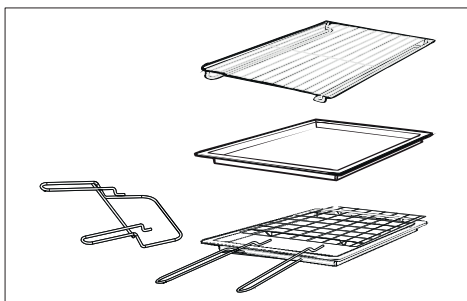
La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage.

Cuisiner avec la porte fermée.

La consommation d'énergie est de 90 à 95 % inférieure à celle du système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérez la broche dans la viande à cuire
- Fixez la viande avec les crochets
- Serrez les vis
- Insérez la broche dans le trou où se trouve le moteur.
- Retirez la poignée

### Ensemble de poêles à griller (uniquement si présent) (si présente)



La tablette simple peut accueillir des moules et des plats.

La tablette porte-plateau est particulièrement adaptée pour griller des aliments.

Utilisez-la avec le bac d'égouttage.

Le profil spécial des tablettes signifie qu'elles restent horizontales même lorsqu'elles sont retirées. Il n'y a aucun risque qu'un plat glisse ou se renverse.

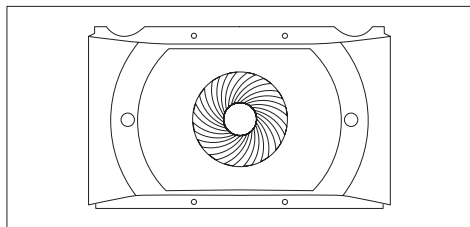
Le bac d'égouttage récupère le jus des aliments grillés. Il ne s'utilise qu'avec le gril, la rôtissoire ou le gril à convection ; retirez-le du four pour d'autres méthodes de cuisson.

N'utilisez jamais le bac d'égouttage comme plat à rôtir car cela crée de la fumée et de la graisse qui éclaboussera votre four et le salira.

#### Le support de plateau

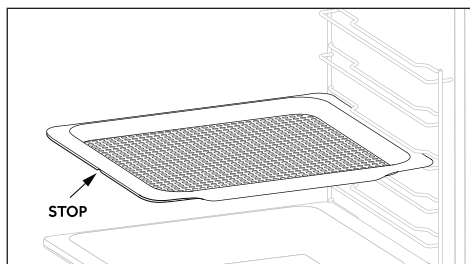
La tablette porte-plateau est idéale pour griller. Utilisez-la en conjonction avec le bac d'égouttage. Une poignée est incluse pour faciliter le déplacement des deux accessoires en toute sécurité. Ne laissez pas la poignée à l'intérieur du four.

### **Panneau chef** (si présent)



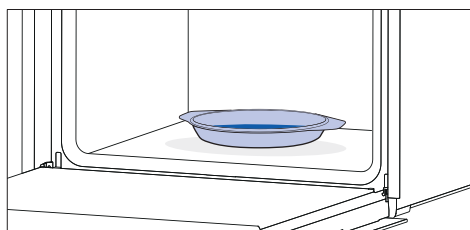
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

### **Airfry Tray** (si présent)



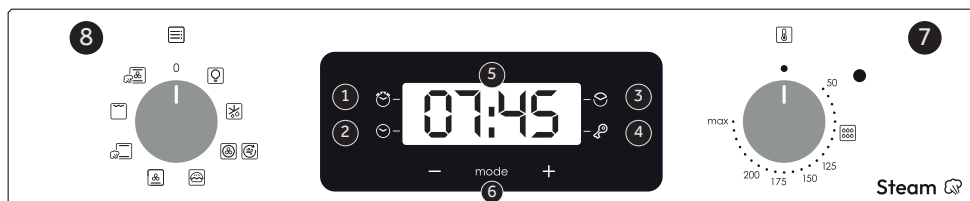
Le plateau Airfry garantit que l'air chaud atteint les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui donne un extérieur plus croustillant tout en préservant la tendreté à l'intérieur. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir les jus ou la panure.

### **Bac à eau** (si présent)



Le récipient à vapeur est un accessoire utile à remplir d'eau pour générer de la vapeur pendant la cuisson, améliorant ainsi la saveur, la texture et l'humidité des plats.

## Description de l'affichage (En fonction du modèle de four.)



### Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W  
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

1. Alarme
2. Réglage de l'horloge
3. Temps de cuisson
4. Sécurité enfant
5. Affichage de la température ou de l'heure
6. Commandes de réglage de l'écran LCD
7. Bouton de sélection de la température
8. Bouton de sélection des fonctions




**AVERTISSEMENT :** la première chose à effectuer après l'installation du four ou après unecoupure de l'alimentation électrique (cela est indiqué par la mention 12:00 clignotant à l'écran) consiste à régler l'heure. Conformez-vous à la procédure qui suit.

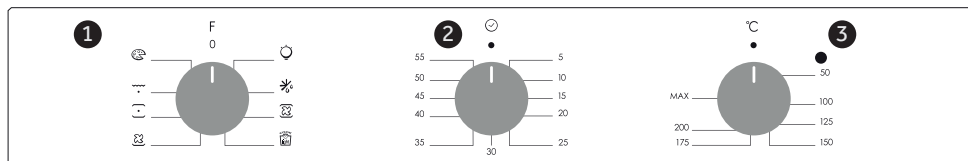
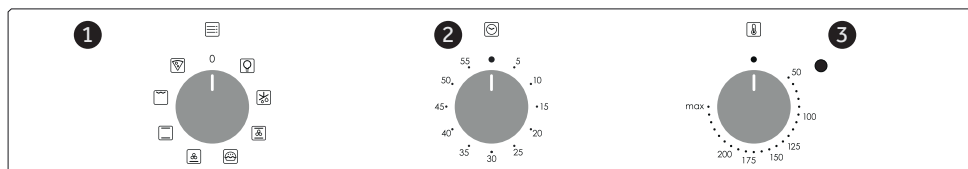
- Appuyez 4 fois sur la touche centrale
- Réglez l'heure avec les touches « - » et « + ».
- Relâchez toutes les touches.

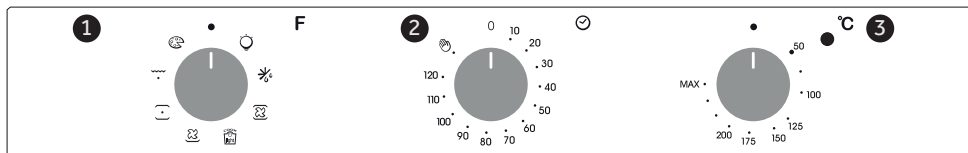
**ATTENTION :** le four fonctionnera uniquement si l'horloge est correctement réglée.

# Utilisation du programmateur d'horloge à commande tactile

## (En fonction du modèle de four.)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>MISE À L'HEURE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activez la fonction Sécurité enfant en appuyant sur la touche de réglage (+) pendant au moins 5 secondes. À partir de ce moment-là, toutes les autres fonctions sont verrouillées, la LED de la sécurité enfant s'allume tandis que l'indication STOP et le temps prédéfini clignotent de.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, appuyez à nouveau sur la touche de réglage (+) sur le pavé tactile pendant au moins 5 secondes. À partir de ce moment, la LED de la sécurité enfant s'éteint et toutes les fonctions sont à nouveau sélectionnables.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
<b>MINUTERIE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez 1 fois sur la touche centrale</li> <li>Appuyez sur les touches « - » et « + » pour effectuer le réglage de votre choix Relâchez toutes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque la durée définie est écoulée, une alarme sonore retentit (cette alarme s'arrête automatiquement, mais elle peut être interrompue immédiatement en appuyant sur la touche de sélection).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait retentir une alarme à la fin de la durée définie.</li> <li>Pendant le processus, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet d'utiliser le four comme une alarme/un réveil (peut être activé que le four fonctionne ou non)</li> </ul>
<b>FIN DE LA CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez 2 fois sur la touche centrale</li> <li>Appuyez sur les touches « - » et « + » pour régler la durée de cuisson souhaitée</li> <li>Relâchez toutes les touches</li> <li>Choisissez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction du four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal. Appuyez sur la touche centrale pour revenir à la fonction « Horloge ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.</li> <li>Pour vérifier la durée restante, appuyez 2 fois sur la touche de sélection.</li> <li>Pour modifier la durée définie, appuyez sur la touche de sélection et sur les touches « - » et « + ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint automatiquement.</li> <li>Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, tournez le sélecteur de fonction sur 0, ou réglez la durée sur 0:00 (touche de sélection et touches « - » et « + »)</li> </ul>





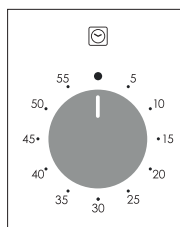
## Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d'électricité du produit en mode arrêt : 0,5 W

Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 20 min

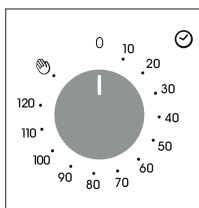
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Temps de cuisson
3. Bouton de sélection du thermostat

### Utilisation du minuteur



Pour régler le temps de cuisson, tournez la molette d'un tour complet puis positionnez l'index sur le temps souhaité. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant quelques secondes.

### Utilisation de la minuterie de fin de cuisson
















Cette commande permet de régler le temps de cuisson souhaité (max. 120 min.) Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps défini.

La minuterie comptera à rebours à partir du temps défini, reviendra à la position 0 et s'éteindra automatiquement.

Pour une utilisation normale du four, réglez la minuterie sur la position 0.

## Modes de cuisson (En fonction du modèle de four.)

Symbol	T °C de-fault	T °C range	Function
			LAMP: Allume la lumière du four.
			DÉCONGÉLATION : Lorsque le bouton est réglé sur cette position, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, permettant ainsi une décongélation sans altérer le contenu protéique des aliments.
	180	50 ÷ MAX	CUISSON MULTI-NIVEAUX : Nous recommandons cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments et réduit les temps de cuisson et de préchauffage. Vous pouvez cuire plusieurs aliments en même temps, avec ou sans préparation similaire, à une ou plusieurs positions. Cette méthode assure une répartition homogène de la chaleur et évite le mélange des odeurs.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits, tartes, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher.

	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR + VAPEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits juteux, tartes, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher. Cette fonction peut également être utilisée pour nettoyer le four avec la fonction Aquactiva. La fonction Aquactiva est conçue pour éliminer facilement les salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	* CONVENTIONNEL : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les rôtisseries et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position médiane.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONNEL + VAPEUR : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les cuissons et pâtisseries traditionnelles. Placez l'aliment et son plat sur une grille en position centrale. Cette fonction permet également une cuisson assistée par la vapeur, ce qui nécessite d'ajouter de l'eau dans la cccc lorsque le four est froid, puis de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Le mode vapeur peut être utilisé pour obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante.
	<b>230</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	GRILL : Idéal pour griller de grandes quantités de saucisses, steaks et toasts. Toute la surface sous l'élément chauffant devient chaude. Utilisez avec la porte fermée et retournez les aliments aux deux tiers du temps de cuisson. Pour les toasts, utilisez la température maximale à la position 5 sans préchauffage.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette méthode de cuisson est idéale pour les rôtis, gratins, légumes ou tartes avec des garnitures humides.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR + VAPEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette fonction permet également une cuisson assistée par la vapeur, ce qui nécessite d'ajouter de l'eau dans la cavité/le récipient (si présent) et de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Cette méthode de cuisson améliore la tendreté et la saveur de chaque plat, en particulier les rôtis et les viandes rouges.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	PIZZA : L'air chaud circule dans le four pour garantir un résultat parfait pour des plats comme la pizza ou les gâteaux.
	<b>200</b>	<b>200</b>	Cette fonction est idéale pour la cuisson au four avec une friteuse à air et, combinée à l'accessoire, elle permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, offrant ainsi un résultat plus croustillant. Idéale pour la préparation des aliments surgelés ou panés précuits. Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille/plateau de la friteuse à air au niveau 4 à 200 °C sans préchauffage. Le temps de cuisson variera en fonction du type et de la quantité d'aliments. Veuillez placer le plateau récupérateur au niveau 1 pour recueillir les jus ou les panures.







Scannez le code QR et découvrez comment l'utiliser au mieux pour préparer vos recettes préférées.

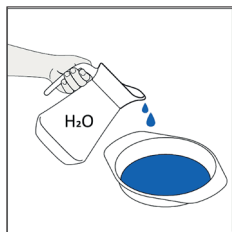
\* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

## TABLE DE CUISSON VAPEUR FACILE

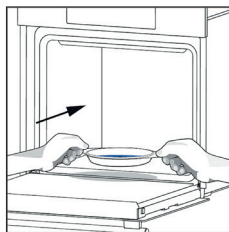
Vous pouvez utiliser le mode Easy Steam dans les fonctions qui offrent une cuisson assistée par vapeur. Utilisez le mode Easy Steam pour un seul niveau de cuisson et ne préchauffez pas. Ajoutez la quantité d'eau indiquée dans le tableau ci-dessous au fond de la cavité ou dans le récipient dédié (si présent\*). Ensuite, placez les aliments dans le four lorsqu'il est froid et activez la fonction. Les valeurs du tableau suivant sont des paramètres moyens pour chaque groupe alimentaire. Ils peuvent être modifiés selon les préférences.

Fonction	Catégorie d'Aliments	Préchauffer	Position De Grille	Volume D'eau Dans La Cavité/Récipient	Plage de température	Plage de temps (min)	Description
	Pain	NO	2-3	100 ml	190 °C - 220 °C	30-60	Pour des pains
	Viande	NO	2-3	100 ml	200 °C - 220 °C	20-80	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande
	Légume	NO	2-3	150 ml	200 °C - 220 °C	30-60	Pour légumes rôtis et pommes de terre
	Poisson	NO	2-3	75 ml	170 °C - 190 °C	15-45	Pour poissons entiers et filets

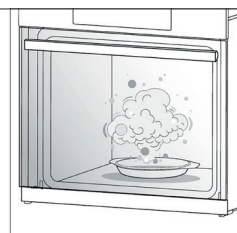
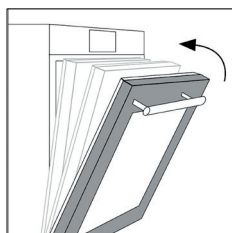
### \*COMMENT UTILISER LE RÉCIPIENT À VAPEUR POUR LES FONCTIONS DE CUISSON À LA VAPEUR



1. Ajoutez la quantité d'eau recommandée dans le récipient à vapeur depuis le robinet ou à l'aide d'un pichet.



2. Placez le récipient au fond de la cavité.



3. Assurez-Vous De Fermer La Porte Du Four.

### Après avoir utilisé le mode vapeur facile

En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent rester sur le fond de la cavité ou dans le récipient s'il est présent.

Après avoir utilisé le mode vapeur facile, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 100 ml de vinaigre et 50 ml d'eau au fond de la cavité ou dans le récipient.

Après environ 10 minutes d'attente, essuyez-le avec un chiffon doux.

## Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.

Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniac).

### PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

### JOINT DE LA PORTE

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une

éponge légèrement humide.

### ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

### LÈCHEFRITE

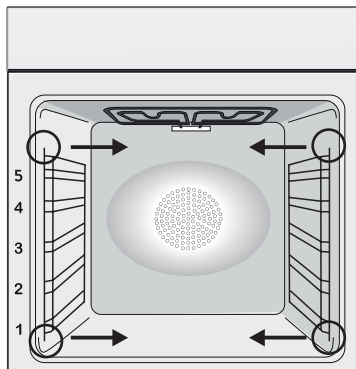
Après avoir utilisé le grill, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent.

Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce.

Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

## Entretien (En fonction du modèle de four.)



### DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

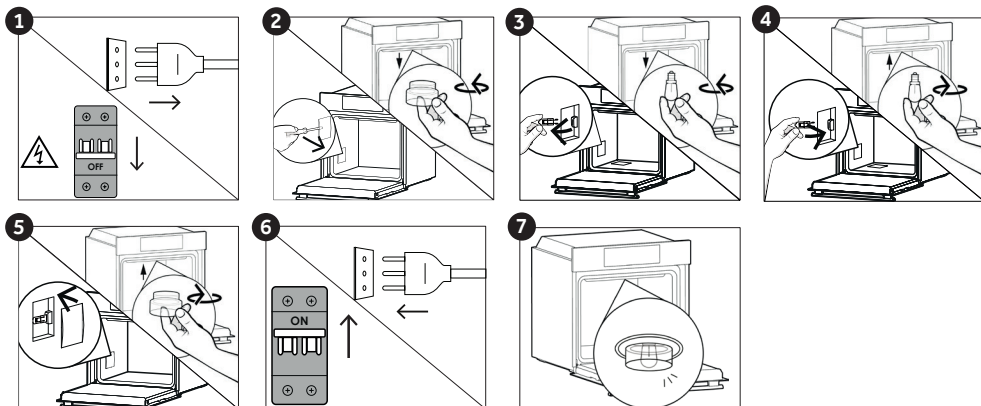
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

## Retrait et Nettoyage de la Porte en Verre (En fonction du modèle de four.)

Voir page 18.

## Changer l'ampoule (En fonction du modèle de four.)



1. Débranchez le four du secteur.
2. Dévissez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Une fois l'ampoule défectueuse remplacée, remettez le cache en verre.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) \* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service client

## Fonction Aquativa (En fonction du modèle de four.)

La procédure Aquativa utilise de la vapeur pour éliminer les restes de graisse et les particules alimentaires du four.

1. Versez 100 ml d'eau dans le récipient Aquativa au fond du four.
2. Réglez la fonction du four sur Chauffage du fond + Ventilateur (  )
3. Réglez la température sur l'icône Aquativa (  )
4. Laissez le programme fonctionner pendant 20 minutes.
5. Après 20 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

Avertissement : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.

Soyez prudent avec toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlure.  
Utilisez de l'eau distillée ou potable.



# Mise au rebut et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglage de l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation

# Sommario

---

<b>40</b>	<b>Indicazioni di Sicurezza</b>
<b>44</b>	<b>Avvertenze Generali</b>
<b>46</b>	<b>Descrizione del Prodotto</b>
<b>49</b>	<b>Descrizione del display</b>
<b>51</b>	<b>Modalità di cottura</b>
<b>54</b>	<b>Pulizia e manutenzione del forno</b>
<b>54</b>	<b>Manutenzione</b>
<b>56</b>	<b>Risoluzione dei Problemi</b>
<b>56</b>	<b>Garanzie</b>
<b>57</b>	<b>Installation</b>

## Indicazioni di Sicurezza

---

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti 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 coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere ef-

- fettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
  - Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
  - Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
  - Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
  - Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
  - SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
  - SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA: La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo

adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. 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.
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- 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.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- 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.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.

- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
  - **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
  - **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
  - Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
  - Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
  - **ATTENZIONE:** Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.
- AVVERTENZE (PER PIATTO ACQUA PER COTTURA A VAPORE)**
- **AVVERTENZA:** rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni
  - Per la funzione vapore, riempire il recipiente solo con acqua potabile.
  - **AVVERTENZA:** Dopo l'uso, l'acqua residua nel contenitore potrebbe essere ancora calda. Maneggiare con cautela.
  - Notare che il piatto acqua per cottura a vapore deve essere utilizzato esclusivamente all'interno di un forno. Non utilizzare il piatto acqua per cottura a vapore sui fornelli o su fiamma libera.
  - Si sconsiglia di lavare il recipiente in lavastoviglie. Lavarlo a mano con un normale detersivo per i piatti.
  - Non usare prodotti per la pulizia fortemente abrasivi o raschietti metallici affilati sul piatto acqua per cottura a vapore.

## 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.

## 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.

## 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 220-240 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.

## **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.

## **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 in 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.

## **Primo utilizzo**

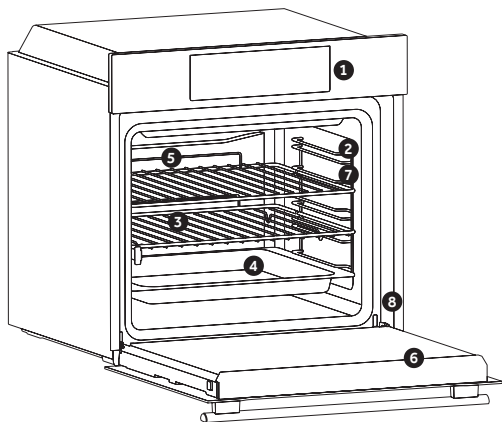
---

### **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.

# Descrizione del prodotto



1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoio
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)

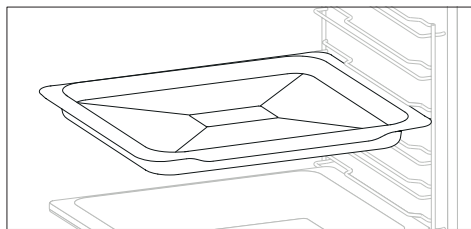
## 8. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

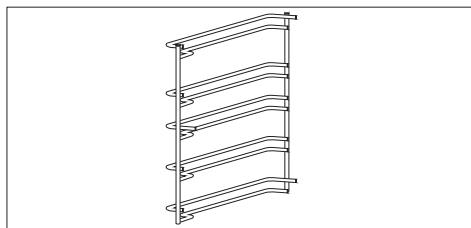
## ACCESSORI (A seconda del modello del forno.)

### Teglia più profonda



Una teglia più profonda è ideale per ottenere una doratura uniforme, rendendola perfetta per biscotti, dolci, sformati o arrostiti. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere le gocce e a prevenire sporco nel forno.

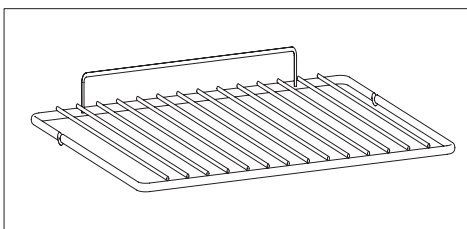
### Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

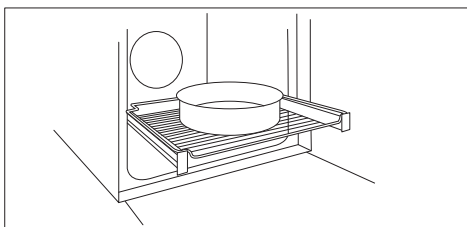
**NOTA:** Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

### Griglia metallica



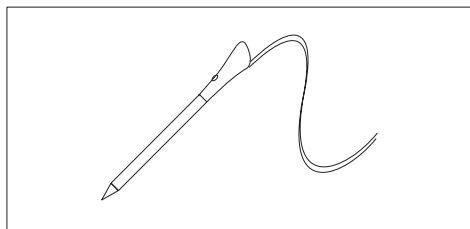
Sostiene piastre e vassoi di cottura. Non posizionare il cibo a diretto contatto con la griglia metallica.

### Guide telescopiche (solo se presenti)



Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

### Sonda per la carne (solo se presente)

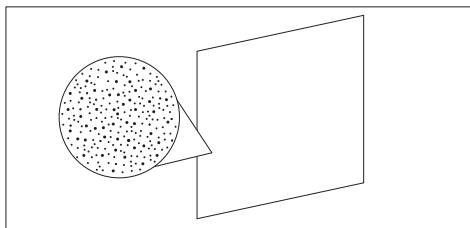


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

#### AVVERTENZE:

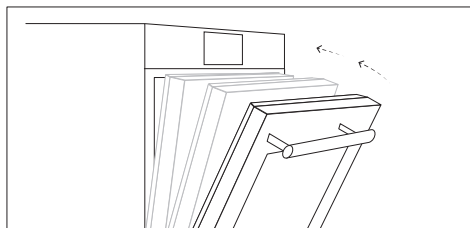
- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

### Pannelli catalitici (solo se presenti)



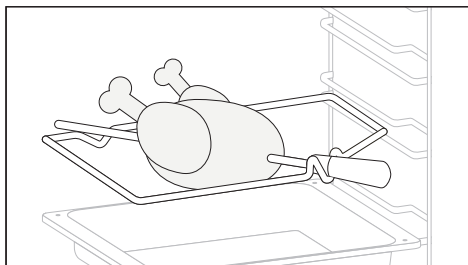
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

### Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.

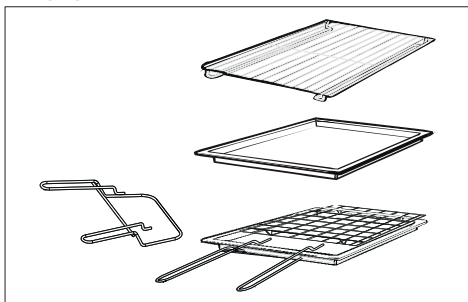
### Girarrosto (solo se presente)



Non è necessario preriscaldare per la cottura allo spiedo. Cottura a sportello chiuso.

- Svitare i ganci
- Inserire lo spiedo nella carne da cuocere
- Fissare la carne con i ganci
- Stringere le viti
- Inserire il perno nel foro dove si trova il motore.
- Togliere la maniglia e utilizzarla a fine cottura per evitare bruciature quando si estrae il cibo dal forno

### Set griglia (solo se presente)



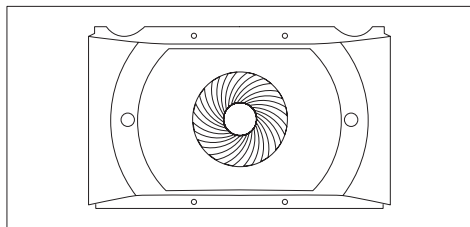
La semplice griglia può sostenere stampi e teglie. La griglia con supporto per teglia è particolarmente adatta per grigliare. Usala insieme alla leccarda. Il profilo speciale delle griglie garantisce che restino orizzontali anche quando sono completamente estrette. Non c'è rischio che un piatto scivoli o si rovesci.

La leccarda raccoglie i succhi degli alimenti grigliati. Deve essere utilizzata solo con le funzioni Grill, Girarrosto o Grill Ventilato; rimuovila dal forno per altri metodi di cottura. Non usare mai la leccarda come teglia per arrostitire: questo crea fumo e gli schizzi di grasso sporcheranno il forno.

#### Il supporto per teglia

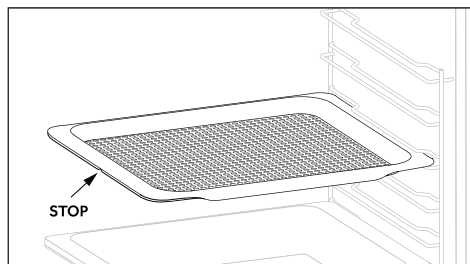
La griglia con supporto per teglia è ideale per grigliare. Usala in combinazione con la leccarda. È incluso un manico per aiutarti a spostare entrambi gli accessori in sicurezza. Non lasciare mai il manico all'interno del forno.

### **Pannello chef** (solo se presente)



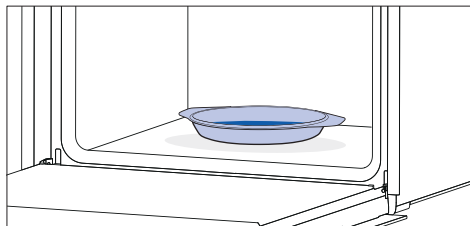
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

### **Airfry Tray** (solo se presente)



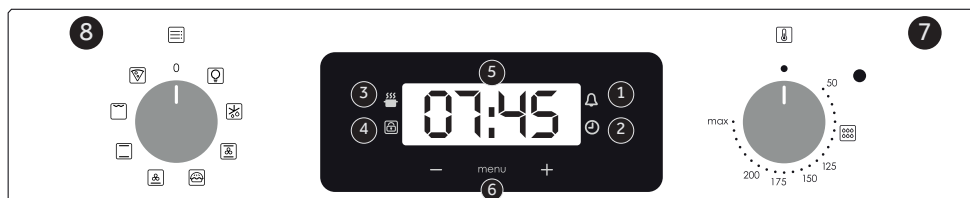
Il vassoio airfry assicura che l'aria calda raggiunga il cibo in modo uniforme e tridimensionale, con conseguente esterno più croccante e mantenimento della tenerezza all'interno. È possibile posizionare una teglia da forno facoltativamente a L1 per raccogliere succhi o impanature.

### **Piatto acqua per cottura a vapore** (solo se presente)



Il recipiente per il vapore è un accessorio utile da riempire d'acqua per generare vapore durante la cottura, migliorando sapore, consistenza e umidità per pasti più gustosi.

## Descrizione del display (A seconda del modello del forno.)



### Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione

Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W  
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

1. Timer/Modalità automatica
2. Impostazione dell'ora
3. Tempo di cottura
4. Sicurezza bambini
5. Visualizza la temperatura o l'orologio
6. Pulsanti di regolazione
7. Manopola della temperatura
8. Manopola delle funzioni




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

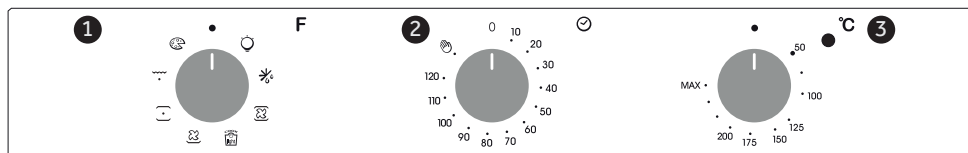
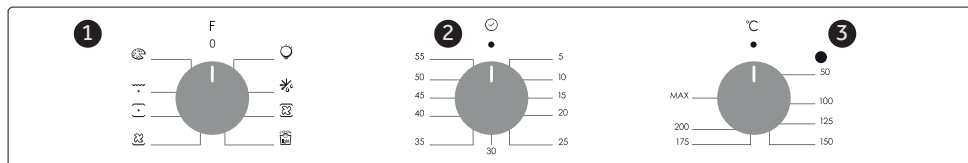
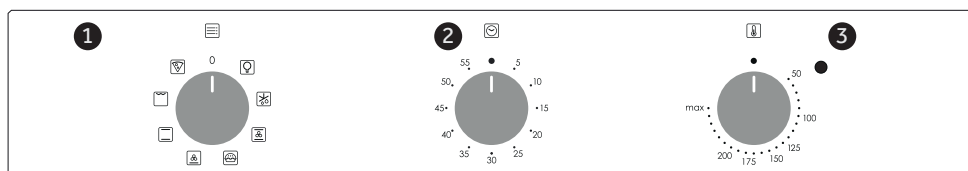
- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti " - " +".
- Lasciare i tasti.

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

# Uso del Programmatore Orologio a Controllo Touch

(A seconda del modello del forno.)

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
<b>BLOCCO BAMBINO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato. Da questo momento tutte le altre funzioni sono bloccate, il LED Sicurezza bambini si accende, sul display lampeggia la scritta STOP e l'ora corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite. Da questo momento il LED Sicurezza bambini si spegne ed è nuovamente possibile selezionare tutte le funzioni.</li> </ul>		
<b>CONTA-MINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>• Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li> <li>• Lasciare i tasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>• Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>• Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata ,</li> <li>• Lasciare i tasti</li> <li>• Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 "- " "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>• Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>• Per modificare il tempo rimanente premere tasto SELECT "+ " "- " "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>



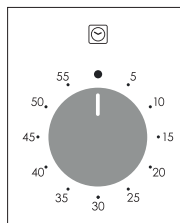
1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo di cottura
3. Manopola di selezione del termostato

### Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione

Consumo energetico del prodotto in modalità OFF: 0,5 W

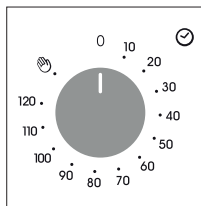
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità off: 20 min

### Utilizzo del timer dei minuti




To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

### Utilizzo del timer di fine cottura

















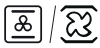



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position. To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

## Modalità di cottura (A seconda del modello del forno.)

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione
 / 			LAMPADA: Accende la luce del forno.
 / 			SCONGELAMENTO: Quando la manopola è impostata su questa posizione, la ventola fa circolare aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti congelati, consentendo lo scongelamento senza alterare o modificare il contenuto proteico degli alimenti.
 / 	180	50 ÷ MAX	MULTILIVELLO: Si consiglia di utilizzare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo i tempi di cottura e preriscaldamento. È possibile cucinare diversi alimenti contemporaneamente, con o senza la stessa preparazione, su uno o più livelli. Questo metodo di cottura garantisce una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Consentire circa dieci minuti in più quando si cucinano alimenti contemporaneamente.
 / 	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Questa funzione consente di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione degli elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
 / 	210	50 ÷ MAX	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici anteriori degli alimenti.

	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA + VAPORE: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta succose, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici anteriori degli alimenti. Questa funzione può essere utilizzata per pulire il forno con la funzione Aquactiva. La funzione Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e offrire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno grazie al potere del vapore.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	* CONVENZIONALE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le preparazioni tradizionali di arrosti e prodotti da forno. Posizionare il cibo e il relativo recipiente su una griglia a metà altezza.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENZIONALE + VAPORE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le tradizionali cotture al forno e arrosti. Posizionare il cibo e il suo contenitore su una griglia a metà altezza. Questa funzione offre anche la cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di acqua nella cavità/vaschetta (se presente) quando il forno è freddo e la selezione di questa funzione tramite la manopola. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. La modalità vapore può essere utilizzata per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida.
	<b>230</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	GRILL: Ideale per grandi quantità di salsicce, bistecche e pane tostato. L'intera area sotto l'elemento grill diventa calda. Utilizzare con la porta chiusa. Girare il cibo a due terzi della cottura (se necessario). Per grigliare il pane tostato, utilizzare la temperatura massima nella posizione della griglia 5 senza preriscaldamento.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENZIONALE + VENTOLA: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore lavorano insieme alla ventola per garantire una cottura uniforme su tutti i livelli. Questo metodo di cottura è ideale per arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	<b>210</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	CONVENZIONALE + VENTILATO + VAPORE: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti superiore e inferiore lavorano insieme alla ventola per una cottura uniforme su tutti i livelli. Questa funzione offre anche la cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di acqua nella cavità/vaschetta (se presente) e la selezione di questa funzione tramite la manopola. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. Questo metodo di cottura aumenta la tenerezza e il sapore di ogni piatto, in particolare degli arrosti e delle carni rosse.
	<b>220</b>	<b>50 ÷ MAX</b>	PIZZA: Con questa funzione l'aria calda viene fatta circolare nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torte.
	<b>200</b>	<b>200</b>	Questa funzione è ideale per la cottura con friggitrice ad aria e, combinata con l'accessorio, garantisce che l'aria calda raggiunga il cibo in modo uniforme e tridimensionale, permettendo un risultato più croccante. Ideale per la preparazione di alimenti surgelati o impanati precotti. Per risultati ottimali, utilizzare il vassoio/griglia per friggitrice ad aria al livello 4 a 200°C senza preriscaldamento. Il tempo di cottura varierà in base al tipo e alla quantità di alimenti. Si prega di posizionare il vassoio raccogliogocce al livello 1 per raccogliere succhi o impanature.







Scansiona il codice QR e scopri come utilizzarlo al meglio per preparare le tue ricette preferite.

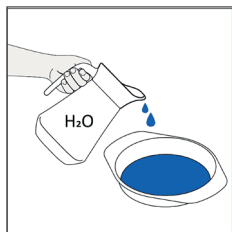
\* Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

## TABELLA DI COTTURA A VAPORE FACILE

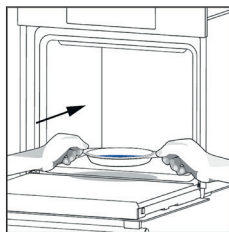
È possibile utilizzare la modalità Easy Steam nelle funzioni che prevedono la cottura assistita a vapore. Utilizzare la modalità Easy Steam per un solo livello di cottura e non preriscaldare. Aggiungere la quantità d'acqua indicata nella tabella seguente sul fondo della cavità o nell'apposito contenitore (se presente\*). Quindi inserire gli alimenti nel forno quando è freddo e attivare la funzione. I valori nella tabella seguente sono parametri medi per ogni gruppo alimentare. Possono essere modificati in base alle preferenze.

Funzione	Categoria Di Alimenti	Preriscaldare	Posizione Della Griglia	Volume Di Acqua Nella Cavità/Nel Contenitore	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo (min)	Descrizione
	Pane	NO	2-3	100 ml	190 °C - 220 °C	30-60	Per le pagnotte di pane
	Carne	NO	2-3	100 ml	200 °C - 220 °C	20-80	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne
	Verdura	NO	2-3	150 ml	200 °C - 220 °C	30-60	Per verdure e patate arrosto
	Pesce	NO	2-3	75 ml	170 °C - 190 °C	15-45	Per pesci interi e filetti

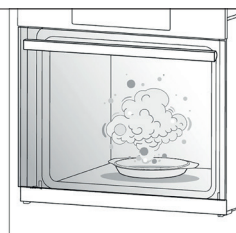
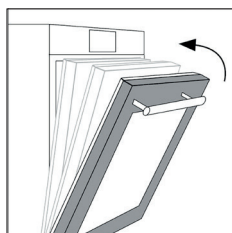
### \*COME UTILIZZARE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE



**1. Aggiungere la quantità consigliata di acqua al contenitore per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.**



**2. Posizionare il contenitore sul fondo della cavità.**



**3. Assicurarsi Di Chiudere La Porta Del Forno.**

### Dopo aver utilizzato la modalità vapore facile

A seconda della frequenza di utilizzo e della durezza dell'acqua, potrebbero rimanere macchie di calcare sul fondo della cavità o nel contenitore, se presente. Dopo aver utilizzato la modalità vapore facile, lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Per rimuovere le macchie di calcare, versare una miscela di 100 ml di aceto e 50 ml di acqua sul fondo della cavità o nel contenitore. Dopo aver aspettato circa 10 minuti, pulirlo con un panno morbido.

## Pulizia e manutenzione del forno

---

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 (ammoniaca).

### PARTI IN VETRO

È 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 SPORTELLLO 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.

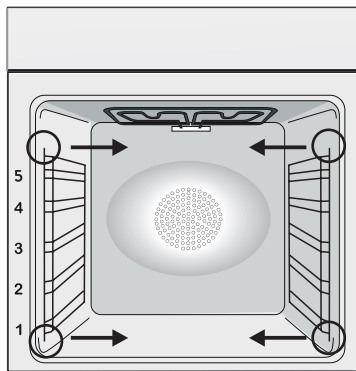
### VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

## Manutenzione (A seconda del modello del forno.)

---



### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.

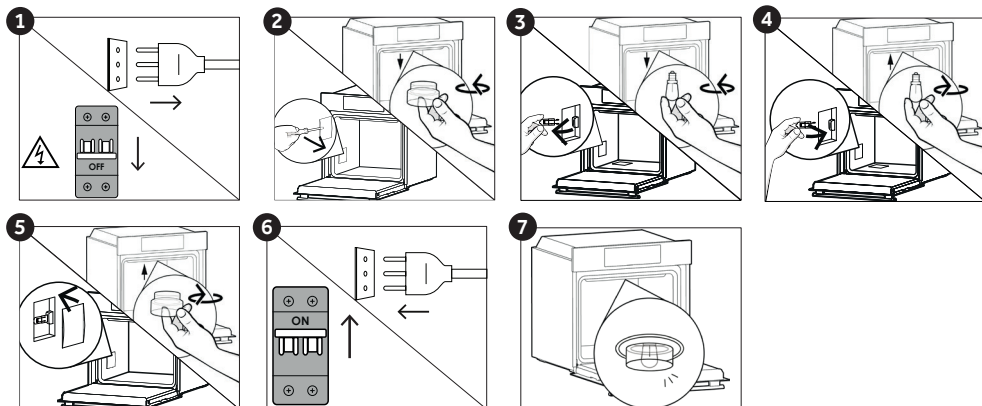
## Rimozione e Pulizia della Porta in Vetro (A seconda del modello del forno.)

---

Vedere pagina 17.

## Changing the Bulb (A seconda del modello del forno.)

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso tipo.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riposizionare il coperchio in vetro.




Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose di classe di efficienza energetica G (Lampada). \* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

## Funzione Aquactiva (A seconda del modello del forno.)

La procedura Aquactiva utilizza il vapore per aiutare a rimuovere i residui di grasso e particelle di cibo dal forno.

1. Versare 100 ml di acqua nel contenitore Aquactiva situato sul fondo del forno.

2. Impostare la funzione del forno su Riscaldamento Inferiore + Ventola (  ).

3. Impostare la temperatura sull'icona Aquactiva (  ).

4. Lasciare che il programma funzioni per 20 minuti.

5. Dopo 20 minuti, spegnere il programma e lasciare raffreddare il forno.

6. Quando l'apparecchio è freddo, pulire le superfici interne del forno con un panno.

Avvertenza: Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di toccarlo.

Prestare attenzione a tutte le superfici calde, poiché c'è il rischio di ustioni.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



# 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). È 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.

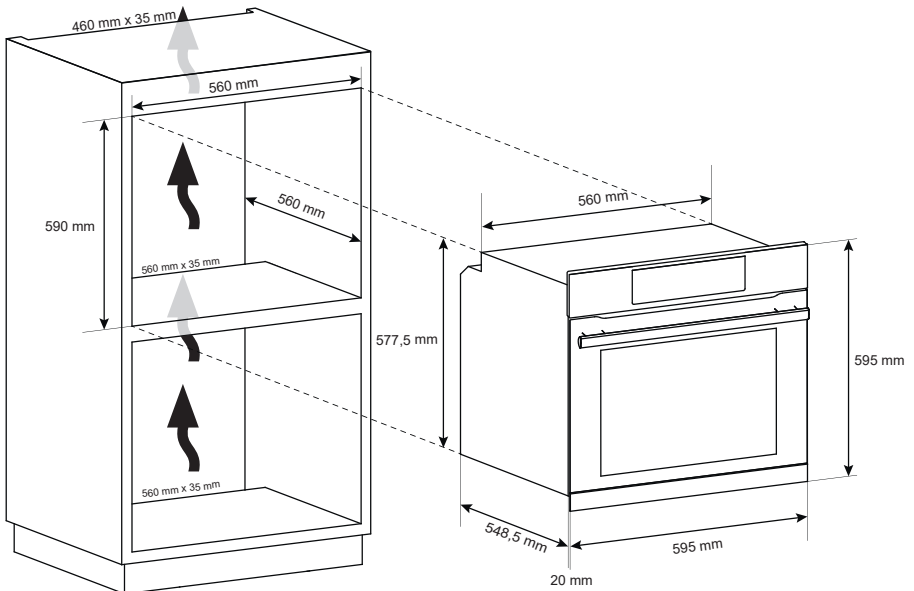
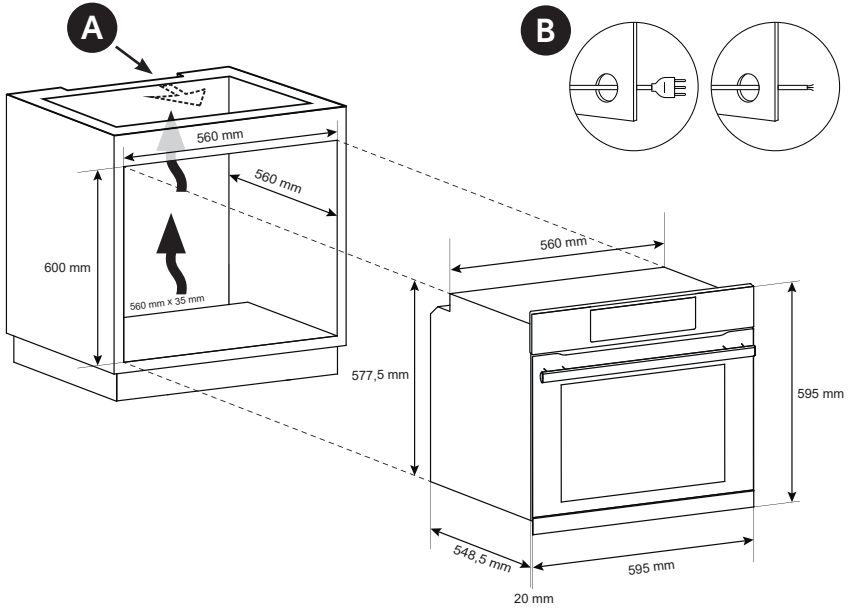
## Risoluzione dei Problemi

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

## Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

# Installation



**A**

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

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

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

**B**

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

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..

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

**EN** The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR** Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**IT** Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.



70074707•Rev C•10.2025

