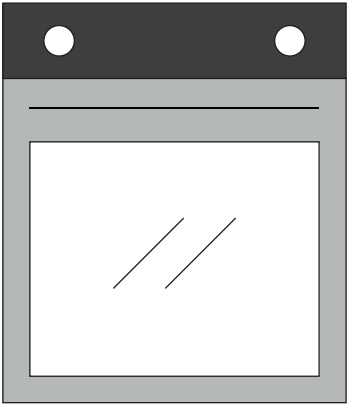


CANDY



User Instructions	EN	2
OVENS		
Mode d'emploi	FR	22
FOURS		
Istruzioni per l'uso	IT	42
FORNI		

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
12	Display description
14	Cooking Modes
16	General notes on cleaning
16	Maintenance
21	Troubleshooting
62	Installation

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 appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- 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.
- 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 directed 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

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

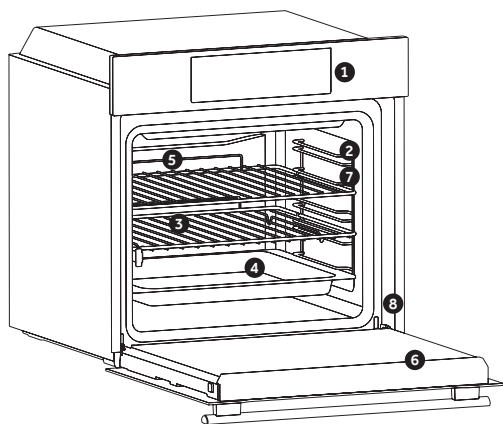
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect 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



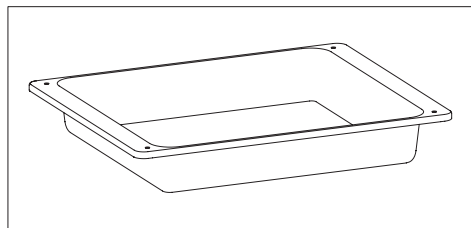
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**



Write here your serial number for future reference.

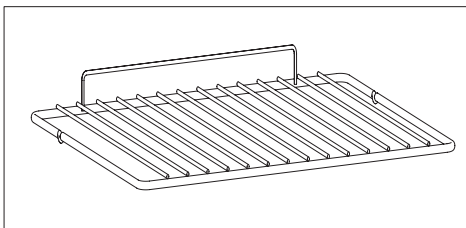
ACCESSORIES (depends on model)

Drip tray



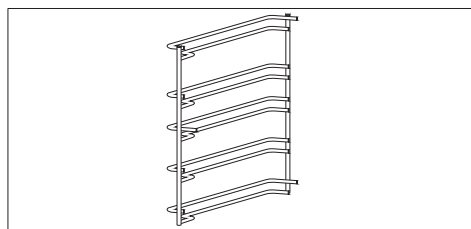
The dripping pan collects the residues that drip during cooking

Metal grid



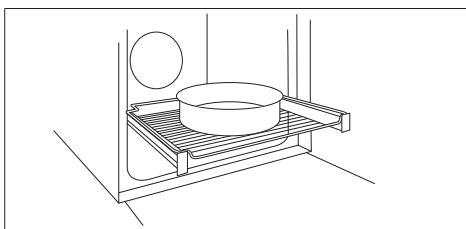
Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)



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

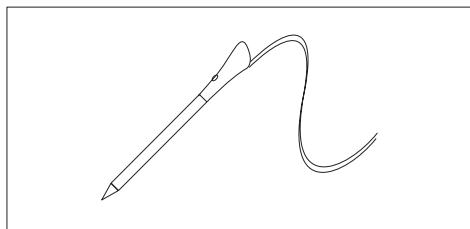
Telescopic guides (only if present)



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: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Meat probe (only if present)

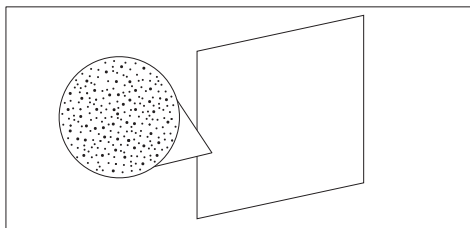


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

WARNINGS:

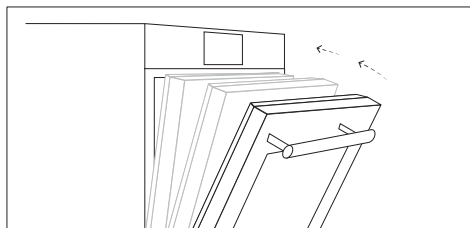
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

Catalytic panels (only if present)



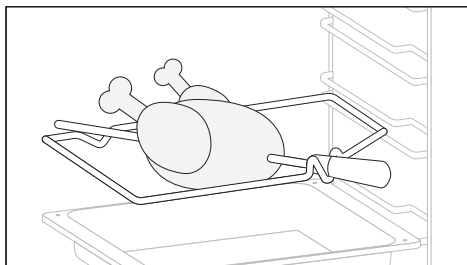
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present)



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

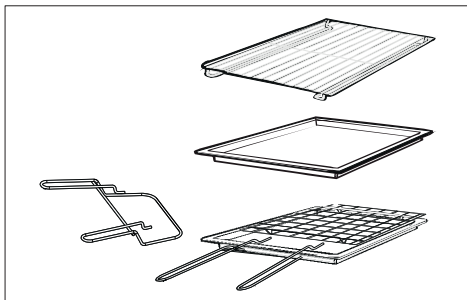
Turnspit (only if present)



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.

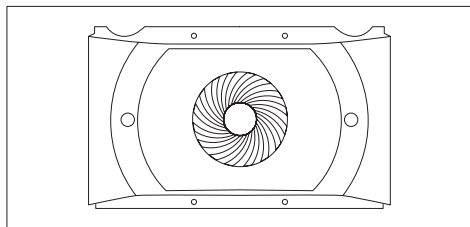
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.

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

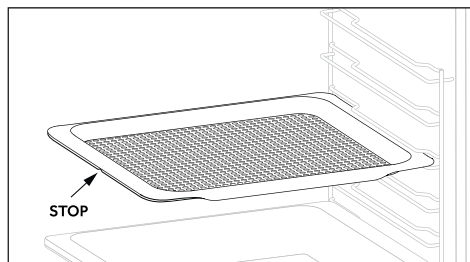
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.

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.

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. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200° -> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

Use of touch control clock programmer (depends on model)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	• Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	• Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to set the time which appears on the display	• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	• Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "	• It allows to preset thecooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector toOFF to go back to actual time. • To view the co-oking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	• For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	• Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the co-oking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	• This function is normally used with the COOKING DURATION function • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " " + "). Set the end of cooking to 12:30 (" - " " + "). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	• Emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time.	• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 7 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 7 seconds. • Indication STOP disappears.	• The oven cannot be used.	• This function is useful when there are children in the house.

Cooking Modes (depends on model)

Symbol	T °C de-fault	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 ÷ 240	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.
	200	150 ÷ 220	* COOK LIGHT: 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 ÷ 230	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 ÷ 230	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. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding 100ml of water in the cavity when the oven is cold and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature.
	220	50 ÷ 280	* 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.
	220	50 ÷ 280	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 100ml of water in the cavity 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 for, especially bakeries.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use the grill with door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). When grilling toasts, use L5 (power) in shelf position 4 without preheating.

	210	50 ÷ 240	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.
	210	50 ÷ 240	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 150ml of water in the cavity 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.
	200	150 ÷ 220	GRILL FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	Superg grill: Ideal for big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use the grill with door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). Use L5 (power) in shelf position 5 without preheating when grilling toasts.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
	200	50 ÷ 240	AIRFRY : 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. 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.

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

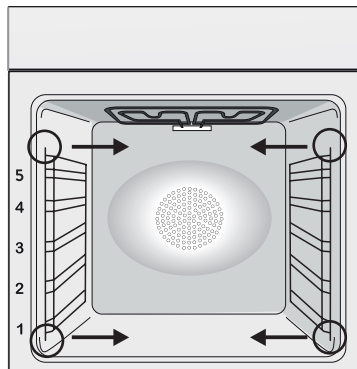
Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

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.

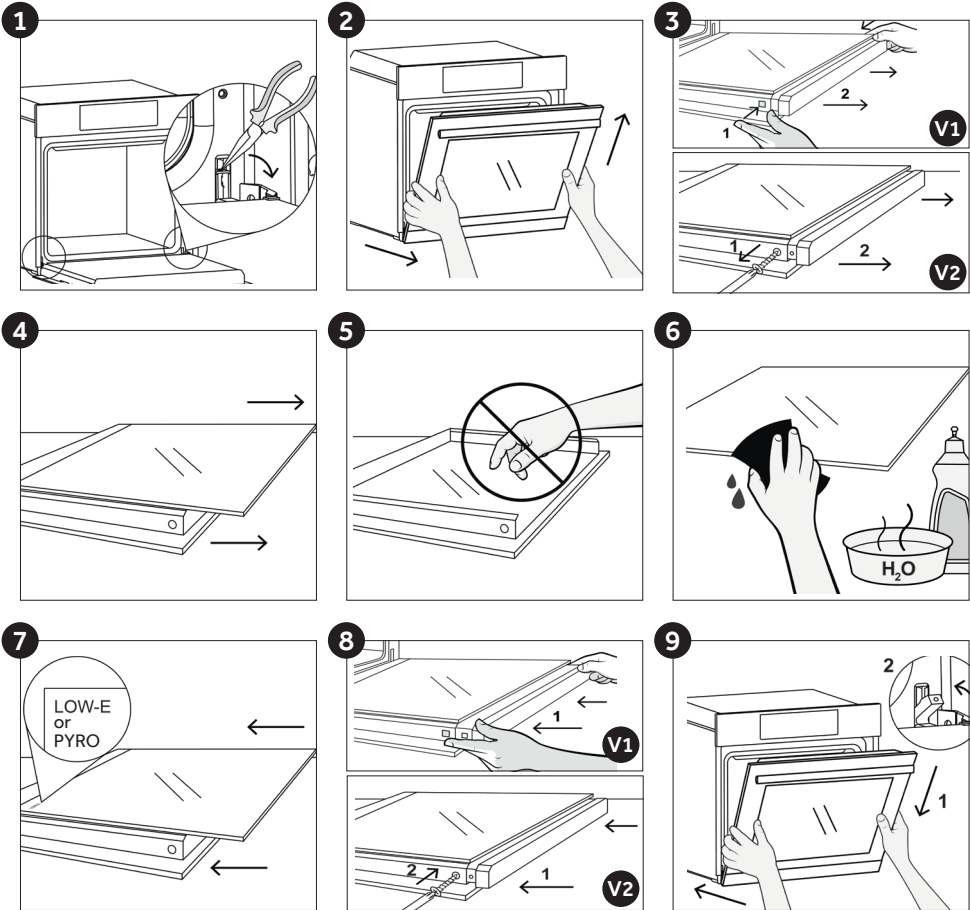
Maintenance (depends on model)



REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

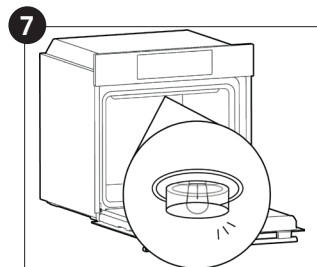
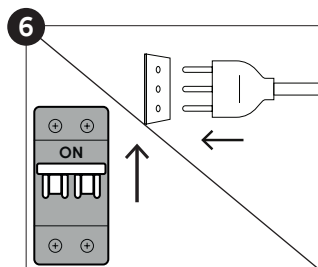
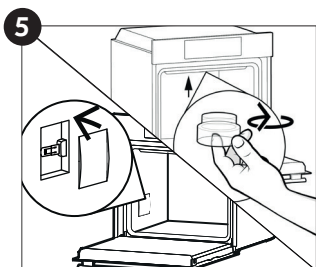
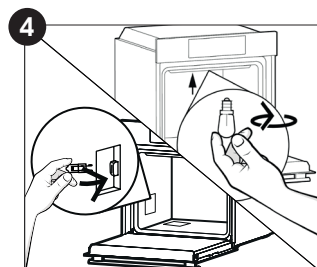
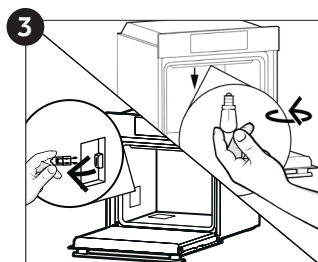
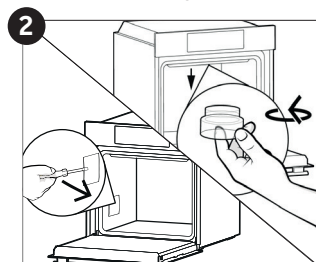
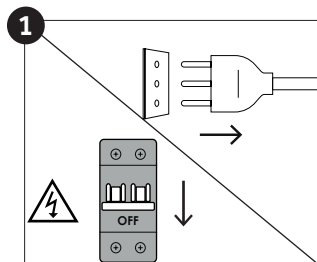
1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."

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

Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser wick which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from

the inside of the oven using a damp sponge.

Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position

"". On the display, appears the indication "ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to "0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

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 
3. Set the temperature 100 °C
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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

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

Use distilled or drinkable water.



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
27	Instructions Générales
29	Description du produit
32	Description de l'afficheur
34	Modes de cuisson
36	Remarques générales sur le nettoyage
36	Entretien
41	Dépannage
62	Installation

Consignes de sécurité

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- **SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:**
L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE

D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué 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 un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. 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 un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre

ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil. Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

- AVERTISSEMENT : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- PRUDENCE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis 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.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- AVERTISSEMENT : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four.
 - Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.
 - Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).
 - Ne placez pas des torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

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'intervertir 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

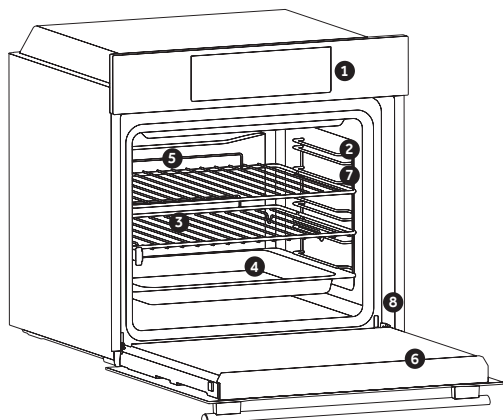
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant 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. Essuyez 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

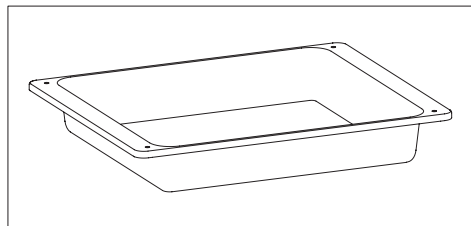


1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

8. Numéro de série

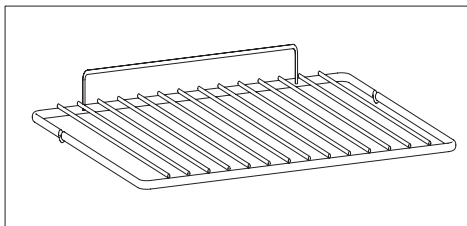
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



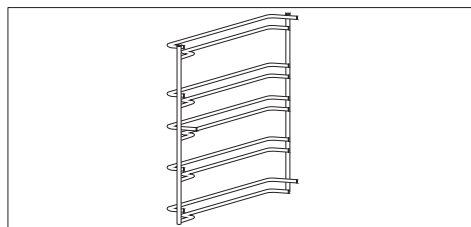
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



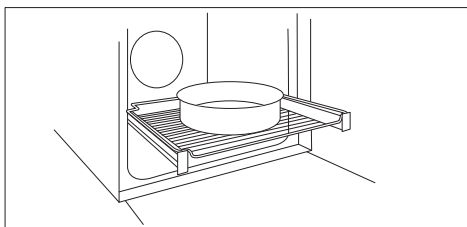
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



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

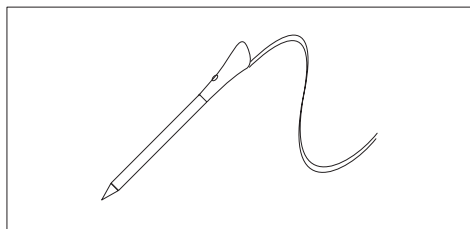
Guides télescopiques (si présents)



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.

REMARQUE : Les plaques et grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine ou du papier sulfurisé adaptés.

Sonde de cuisson (si présente)

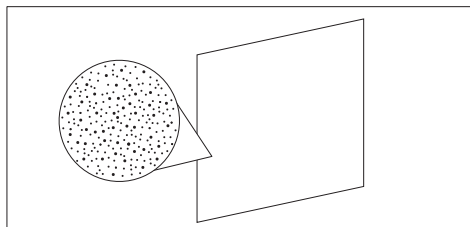


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

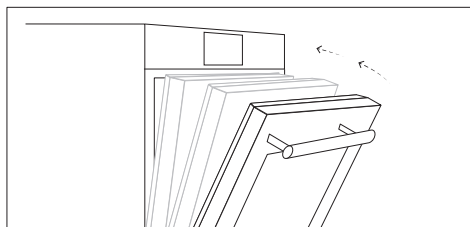
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

Panneaux catalytiques (si présents)



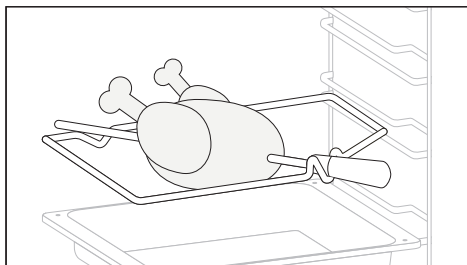
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

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)



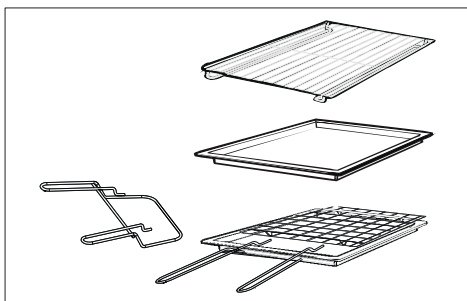
La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage.

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.

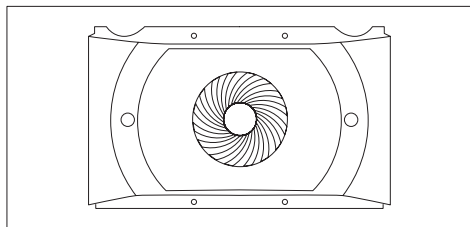
Le bac d'égouttage récupère le jus des aliments grillés. Il ne s'utilise qu'avec le gril, la rôtissoire ou le gril à convection ; retirez-le du four pour d'autres méthodes de cuisson.

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

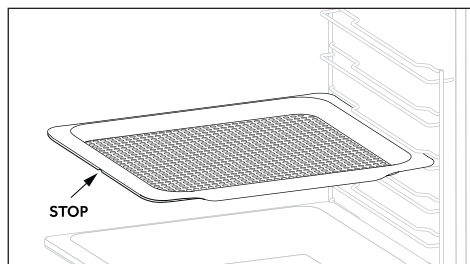
La tablette porte-plateau est idéale pour griller. Utilisez-la en conjonction avec le bac d'égouttage. Une poignée est incluse pour faciliter le déplacement des deux accessoires en toute sécurité. Ne laissez pas la poignée à l'intérieur du four.

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.

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. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

ATTENTION!

La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

200 ° -> Le LED " " clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

Utilisation du programmateur d'horloge à commande tactile

(En fonction du modèle de four.)

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MODE SILENCE 	Positionner la manette du programmateur sur la position "Mode silence".	Tourner la manette sur la position off.	Permet de couper la sonnerie.	Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
MISE À L'HEURE 	- Régler la manette du programmateur sur la position Mise à l'heure. - Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure.	Tourner la manette sur la position off.	Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.	- Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -. - NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
DURÉE DE CUISSON 	- Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette du programmateur sur la position Durée de cuisson. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - Le voyant Auto s'affiche.	Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-".	- Permet de régler un temps de cuisson. - Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. - Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
FIN DE LA CUISSON 	- Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette sur la position Fin de cuisson. - Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - Le voyant Auto s'affiche.	À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	- Permet de régler l'heure de fin de cuisson. - Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. - Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. - REMARQUE : la fonction de cuisson différée n'est pas disponible pour les modes de cuisson suivants : turbogrill et grill	- Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON. - Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). Régler la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore. - AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE 	- Régler la manette du programmateur sur la position Minuterie. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.	Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-".	- Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. - Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.	Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
SÉCURITÉ ENFANT 	- Régler la manette du programmateur sur la position Sécurité enfant. - Appuyer sur la touche + pendant 7 secondes. - La sécurité enfant est disponible lorsque la LED de sécurité enfant s'allume et « STOP » s'affiche sur l'écran	- Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 7 seconds. - L'indication STOP disparaît et la LED de sécurité enfant commence à clignoter.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

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 sélecteur est positionné sur cette fonction, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, permettant ainsi leur décongélation sans altérer ou modifier leur teneur en protéines.
	180	50 ÷ 240	CUISSON MULTI-NIVEAUX : Nous recommandons cette méthode pour les volailles, pâtisseries, poissons et légumes. La chaleur pénètre mieux les aliments, et les temps de cuisson et de préchauffage sont réduits. Vous pouvez cuire différents aliments en même temps, qu'ils aient ou non la même préparation, sur un ou plusieurs niveaux. Cette méthode assure une répartition uniforme de la chaleur et évite le mélange des odeurs. Prévoyez environ dix minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez plusieurs aliments simultanément.
	200	150 ÷ 220	* COOK LIGHT(CUISSON LÉGÈRE) : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de matières grasses ou d'huile nécessaire. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit un résultat parfait de cuisson.
	210	50 ÷ 230	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 tartes aux fruits, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher.
	210	50 ÷ 230	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 tartes aux fruits juteuses, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher. Cette fonction peut être utilisée pour nettoyer le four avec la fonction aquactiva. Elle offre également une cuisson assistée par vapeur, nécessitant l'ajout de 100 ml d'eau dans la cavité lorsque le four est froid et en tournant le sélecteur sur cette fonction. Ne pas utiliser de préchauffage pour cette fonction.
	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONNEL : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les cuissons et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position intermédiaire.
	220	50 ÷ 280	CONVENTIONNEL + VAPEUR : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les cuissons et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position intermédiaire. Cette fonction offre également une cuisson assistée par vapeur, nécessitant l'ajout de 100 ml d'eau dans la cavité lorsque le four est froid. Ne pas utiliser de préchauffage pour cette fonction. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante, particulièrement pour les boulangeries.

	L3	L1 ÷ L5	GRIL : Cette fonction utilise uniquement l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être ajusté. Utilisez le gril avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à une certaine distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le plateau d'égouttage en dessous. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Pour les toasts, utilisez L5 (puissance) en position de grille 4 sans préchauffage.
	210	50 ÷ 240	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme sur tous les niveaux. Cette méthode de cuisson est idéale pour les rôtis, les casseroles, les légumes ou les tartes aux garnitures humides.
	210	50 ÷ 240	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR + VAPEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme sur tous les niveaux. Cette fonction offre également une cuisson assistée par vapeur, nécessitant l'ajout de 150 ml d'eau dans la cavité et en tournant le sélecteur sur cette fonction. Ne pas utiliser de préchauffage pour cette fonction. Cette méthode de cuisson augmente la tendreté et la saveur de chaque plat, particulièrement pour les rôtis et les viandes rouges.
	200	150 ÷ 220	GRIL VENTILATEUR : Utilisez le turbo-gril avec la porte fermée. L'élément chauffant supérieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. Idéal pour la cuisson d'aliments épais, de pièces entières comme le rôti de porc, les volailles, etc. Placez les aliments à griller directement sur la grille, au centre, au niveau intermédiaire. Faites glisser le plateau d'égouttage sous la grille pour recueillir les jus. Assurez-vous que les aliments ne soient pas trop proches du gril. Retournez les aliments à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRIL : Idéal pour de grandes quantités de saucisses, steaks et pain grillé. Toute la zone sous l'élément chauffant devient chaude. Utilisez le gril avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Utilisez L5 (puissance) en position de grille 5 sans préchauffage pour griller des toasts.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSE
	200	50 ÷ 240	AIRFRY : Cette fonction est idéale pour la cuisson à air chaud et, combinée à l'accessoire, permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, offrant un résultat plus croustillant. Placez le plateau d'égouttage au niveau 1 pour recueillir les jus ou miettes.



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

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 (ammoniacale).

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

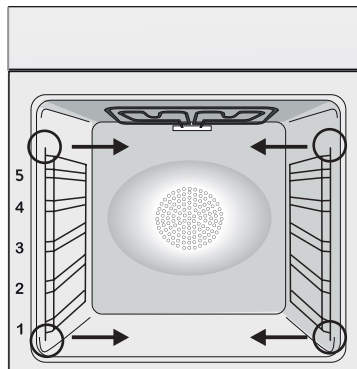
Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

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.

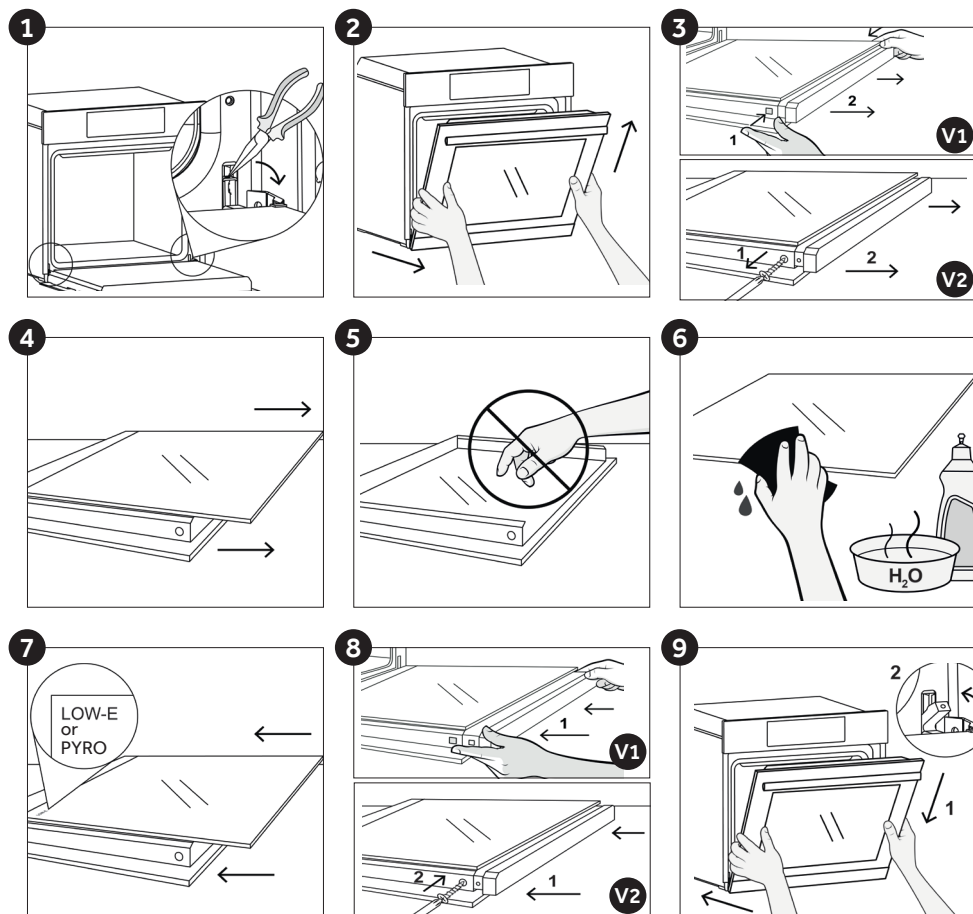
Entretien (En fonction du modèle de four.)



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

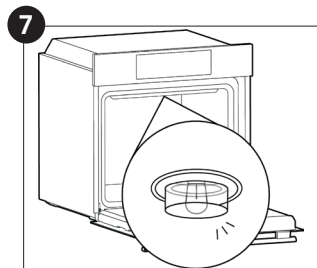
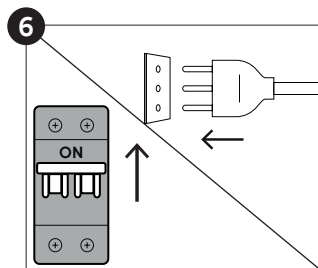
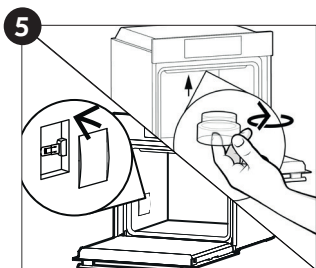
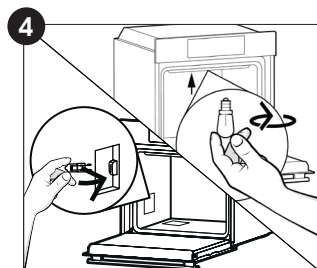
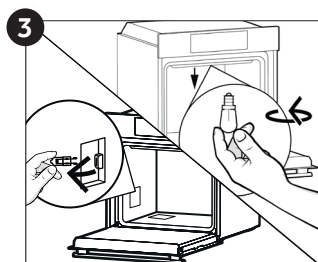
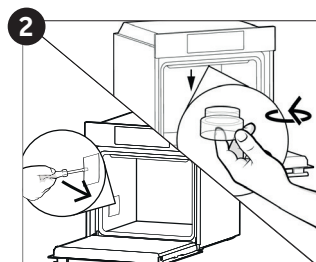
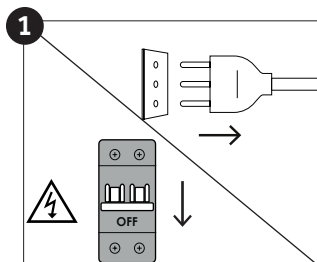
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

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



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

Pyrolysis

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant de verrouillage de porte est allumé.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- **PYRO ECO :** nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

- **PYRO SUP:** nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes. Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques).
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit évent-

uel de glissières coulissantes.

- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur



la position "  ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

Fonction Aquativa (En fonction du modèle de four.)

La procédure Aquativa utilise la vapeur pour aider à éliminer les graisses et les résidus alimentaires restants dans le four.

1. Versez 100 ml d'eau dans le réservoir Aquativa situé au bas du four.
2. Sélectionnez la fonction du four: 
3. Réglez la température à 100 °C.
4. Laissez le programme fonctionner pendant 30 minutes.
5. Après 30 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.
6. Lorsque l'appareil est refroidi, nettoyez les surfaces internes du four avec un chiffon.

Avertissement : Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant de le toucher.

Faites attention à toutes les surfaces chaudes, car il y a un risque de brûlures.

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

42	Indicazioni di Sicurezza
47	Avvertenze Generali
49	Descrizione del Prodotto
52	Descrizione del display
54	Modalità di cottura
56	Pulizia e manutenzione del forno
56	Manutenzione
61	Risoluzione dei Problemi
61	Garanzie
62	Installation

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 effettuate 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 onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare 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 onnipolare 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.
- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
 - Pulire la porta del forno;
 - Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;
 - Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
 - Non introdurre tovagliette da tè
- Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
- Se è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

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 prolunghie;
- 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.

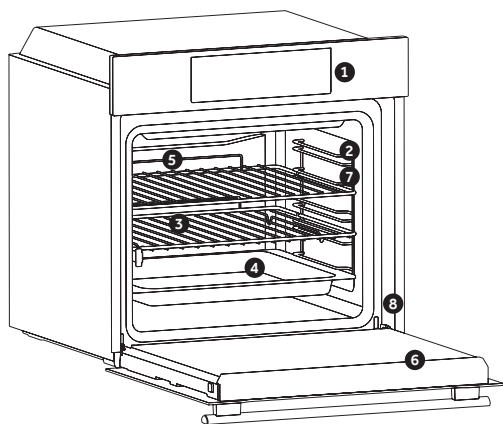
Primo utilizzo

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)

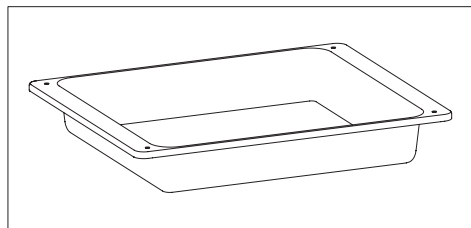
8. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

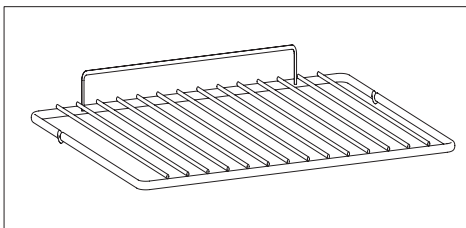
ACCESSORI (A seconda del modello del forno.)

Vassoio di gocciolamento



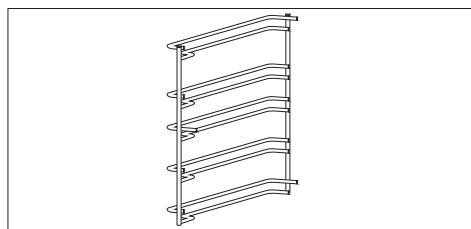
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglia metallica



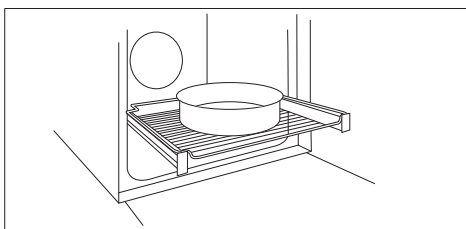
Sostiene piastre e vassoi di cottura

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



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

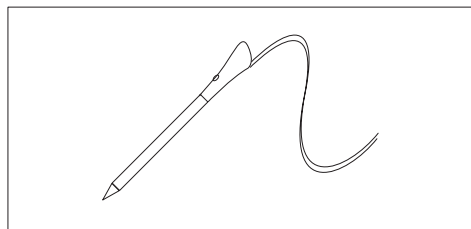
Guide telescopiche (solo se presenti)



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.

NOTA: I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

Sonda per la carne (solo se presente)

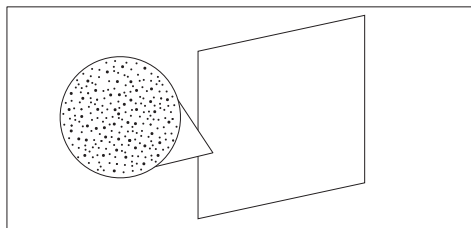


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

AVVERTENZE:

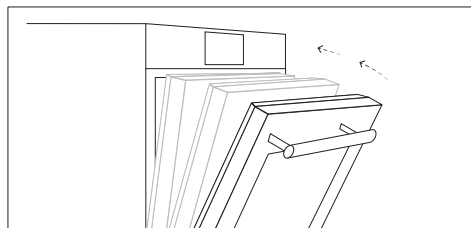
- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

Pannelli catalitici (solo se presenti)



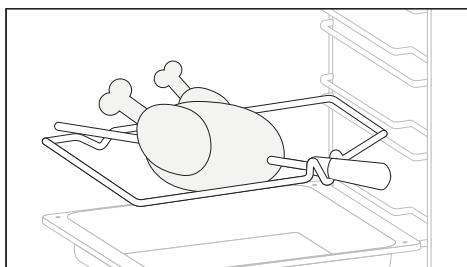
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Chiusura graduale (solo se presente)



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

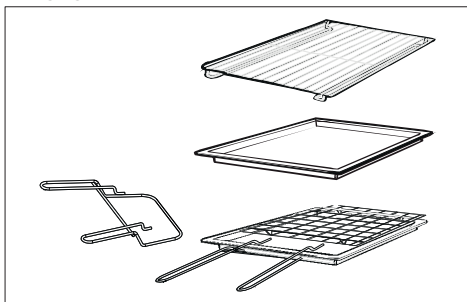
Girarrosto (solo se presente)



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)



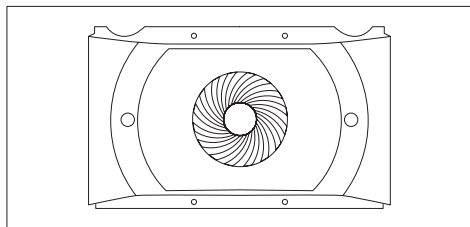
La semplice griglia può sostenere stampi e teglie. La griglia con supporto per teglia è particolarmente adatta per grigliare. Usala insieme alla leccarda. Il profilo speciale delle griglie garantisce che restino orizzontali anche quando sono completamente estrette. Non c'è rischio che un piatto scivoli 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 arrostiti: questo crea fumo e gli schizzi di grasso sporcheranno il forno.

Il supporto per teglia

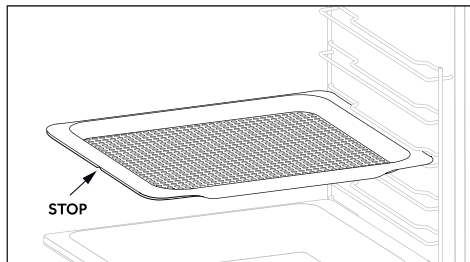
La griglia con supporto per teglia è ideale per grigliare. Usala in combinazione con la leccarda. È incluso un manico per aiutarti a spostare entrambi gli accessori in sicurezza. Non lasciare mai il manico all'interno del forno.

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.

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. Funzione con ventola
3. Modalità scongelamento
4. Display per temperatura o orologio
5. Bottoni di regolazione
6. Manopola di selezione funzione
7. Manopola di selezione programmatore

ATTENZIONE!

La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente è la regolazione dell'ora (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00).

200° -> Il Led "°" della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

HOT -> Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo, anche se le manopole sono posizionate su OFF.

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
MODALITÀ SILENZIOSA 	• Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa".	• Ruotare la manopola sulla posizione Off.	• Permette di spegnere il suono del timer.	• Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 	• Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio". • Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.	• Ruotare la manopola sulla posizione Off.	• Permette di regolare l'ora che appare sul display.	• Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+". • NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).
DURATA COTTURA 	• Selezionare una funzione di cottura. • Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura. • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+". • Autodisplay si illumina.	• Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" e "+".	• Permette di regolare il tempo di cottura. • Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. • Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.,;	• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
FINE COTTURA 	• Selezionare una funzione di cottura. • Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura. • Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-". • Autodisplay si illumina.	• Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. • Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.	• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura. • Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale. • Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura. • NOTA: La funzione di cottura differita non è disponibile per le seguenti modalità di cottura: Grill ventilato e Grill	• Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. • Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+""). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+""). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
TIMER 	• Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer. • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".	• Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".	• Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO BAMBINO 	• Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini. • Premere sul tasto "+" per 7 secondi. • La Sicurezza bambini è disponibile quando il LED Sicurezza bambini si accende e sul display compare "STOP"	• Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 7 secondi. • L'indicazione STOP scompare e il LED Sicurezza bambini inizia a lampeggiare.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

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

Mano- pola commu- tatore	T° preim- posta- ta	Intervallo di T°	Funzione
			LAMPADA: Accende la luce del forno.
			SCONGELAMENTO: Quando la manopola è impostata su questa funzione, la ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti surgelati, permettendo di scongelarli senza alterare o modificare il contenuto proteico degli alimenti.
	180	50 ÷ 240	COTTURA MULTILIVELLO: Consigliamo questa modalità per pol- lame, prodotti da forno, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo i tempi di cottura e preriscaldamento. È possibile cucinare cibi diversi contemporaneamente, con o senza la stessa preparazione, su uno o più livelli. Questo metodo assicura una dis- tribuzione uniforme del calore ed evita il mescolamento degli odori. Prevedere circa dieci minuti in più quando si cucinano più alimenti contemporaneamente.
	200	150 ÷ 220	* COOK LIGHT: Questa funzione consente di cucinare in modo più salutare, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combi- nazione di elementi riscaldanti e un ciclo di aria pulsata garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ 230	RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA: L'elemento riscaldante in- feriore è utilizzato con la ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta, quiche, pizze e pâté. Previene l'essiccazione delle superfici anteriori degli alimenti.
	210	50 ÷ 230	RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA + VAPORE: L'elemento riscaldante inferiore è utilizzato con la ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta succose, quiche, pizze e pâté. Previene l'essiccazione delle superfici anteriori degli alimenti. Questa funzione può essere utilizzata per pulire il forno con la funzione aquactiva. Offre inoltre una cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di 100 ml di acqua nella cavità quando il forno è freddo e la selezione di questa funzione. Non utilizzare il preriscaldamento per questa funzione.
	220	50 ÷ 280	* CONVENZIONALE: Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore sono utilizzati. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le cotture e le preparazioni tradizionali. Posizionare il cibo e il suo contenitore su una griglia in posizione cen- trale.



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

	220	50 ÷ 280	CONVENZIONALE + VAPORE: Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore sono utilizzati. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le cotture e le preparazioni tradizionali. Posizionare il cibo e il suo contenitore su una griglia in posizione centrale. Questa funzione offre inoltre una cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di 100 ml di acqua nella cavità quando il forno è freddo. Non utilizzare il preriscaldamento per questa funzione. La modalità vapore permette di ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida, particolarmente per i prodotti da forno.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante superiore e il livello di potenza del grill può essere regolato. Utilizzare il grill con la porta chiusa. Posizionare le carni bianche a una certa distanza dal grill. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere posti sulla griglia con il vassoio di raccolta sottostante. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Per i toast, utilizzare L5 (potenza) in posizione griglia 4 senza preriscaldamento.
	210	50 ÷ 240	CONVENZIONALE + VENTOLA: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore funzionano insieme alla ventola per una cottura uniforme su tutti i livelli. Questo metodo di cottura è ideale per arrostiti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	210	50 ÷ 240	CONVENZIONALE + VENTOLA + VAPORE: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore funzionano insieme alla ventola per una cottura uniforme su tutti i livelli. Questa funzione offre inoltre una cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di 150 ml di acqua nella cavità e la selezione di questa funzione. Non utilizzare il preriscaldamento per questa funzione. Questo metodo di cottura aumenta la tenerezza e il sapore di ogni piatto, in particolare per arrostiti e carni rosse.
	200	150 ÷ 220	GRILL VENTOLA: Utilizzare il turbo-grill con la porta chiusa. L'elemento riscaldante superiore è utilizzato con la ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Ideale per la cottura di alimenti spessi, pezzi interi come arrosto di maiale, pollame, ecc. Posizionare gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia, al centro, a livello intermedio. Posizionare il vassoio di raccolta sotto la griglia per raccogliere i succhi. Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo vicini al grill. Girare gli alimenti a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRILL: Ideale per grandi quantità di salsicce, bistecche e pane tostato. L'intera area sotto l'elemento grill diventa calda. Utilizzare il grill con la porta chiusa. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Utilizzare L5 (potenza) in posizione griglia 5 senza preriscaldamento per tostare il pane.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLISI
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Questa funzione è ideale per la cottura ad aria calda e, combinata con l'accessorio, permette all'aria calda di raggiungere gli alimenti in modo uniforme e tridimensionale, offrendo un risultato più croccante. Posizionare il vassoio di raccolta al livello 1 per raccogliere succhi o briciole.

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

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

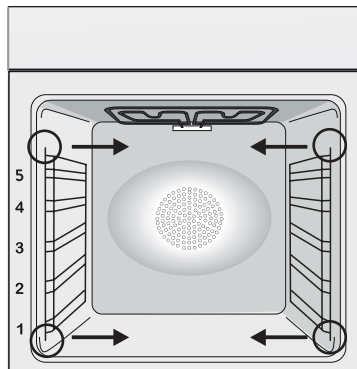
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli: evitare di usare detergenti abrasivi.

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.

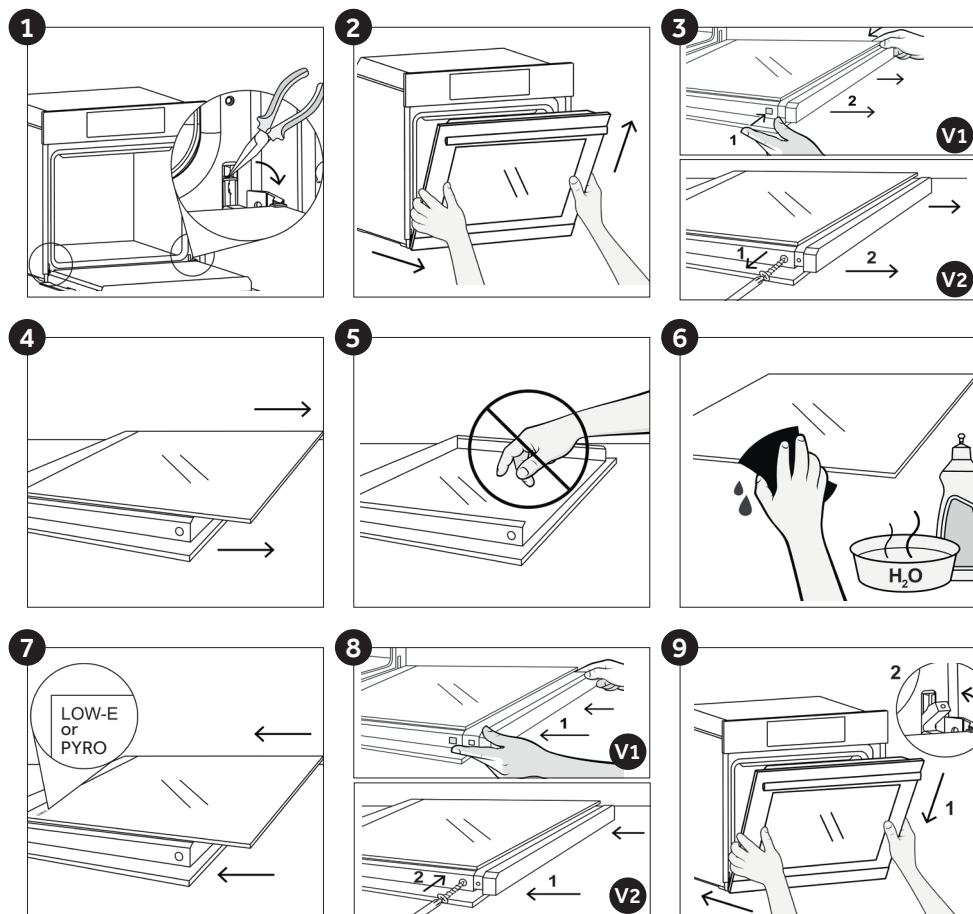
Manutenzione (A seconda del modello del forno.)



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.)



Pirolisi

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. **L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.

NOTA: se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castello (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO).** Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

•**Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.**

•**Chiudere lo sportello del forno.**

•**Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.**

•**Pulire la porta del forno.**

•**Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.**

•**Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);**

•**Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.**

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione

". Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP". Il tempo preimpostato è 90 min. e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120 min. (modalità Sup) attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120 min., se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

2 - È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

3 - Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente. Il ciclo di pulizia pirolitica può essere fermato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0".

4 - Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Sul display apparirà l'indicazione "END" e, sino a quando la porta è bloccata, "0 - - n"

5 - Riportare il selettore di funzione su "0", se la temperatura è ancora alta, l'indicazione "0 - - n" appare per informare che la porta è bloccata.

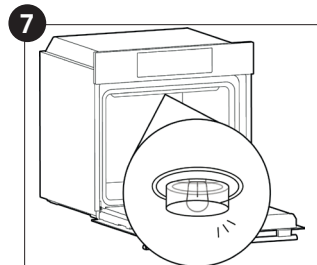
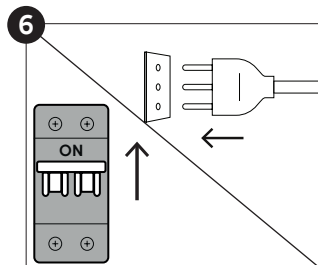
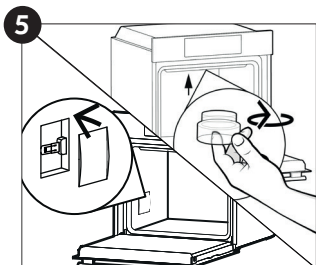
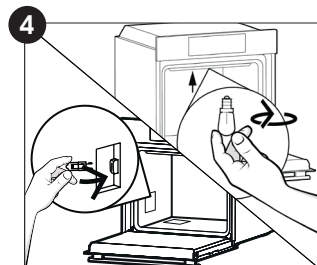
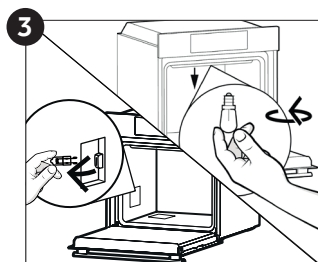
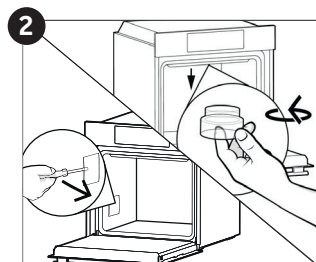
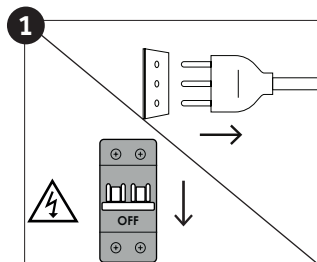
Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP"

2 - Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120 min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120 min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

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 rimuovere i residui di grasso e particelle di cibo dal forno.

1. Versare 100 ml di acqua nel contenitore Aquactiva situato nella parte inferiore del forno.
2. Selezionare la funzione del forno. 
3. Impostare la temperatura a 100 °C.
4. Lasciare il programma in funzione per 30 minuti.
5. Dopo 30 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.

Fare 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). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

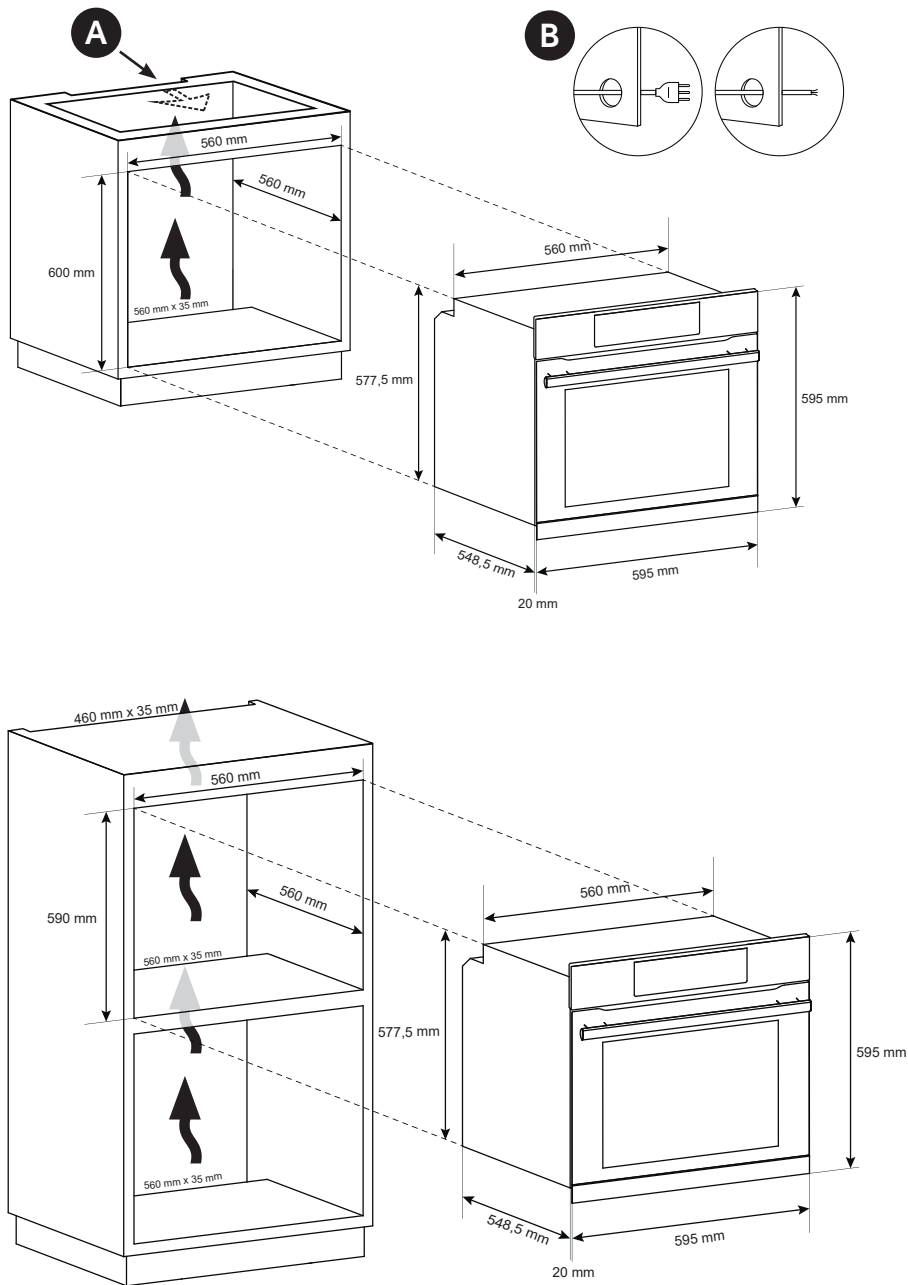
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo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

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 62

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 inexactitudes 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.



70074716•Rev A•01.2025