

User & Installation Instructions

OVENS

EN

3

Istruzioni per l'installazione e l'uso

FORNI

IT

45



**English**  
**Italiano**

## **WELCOME**

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

**i NOTE:** Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

## **SUMMARY**

### **1. SAFETY INFORMATION**

### **2. PRODUCT INTRODUCTION**

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel

### **3. BEFORE STARTING**

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleaning

### **4. OPERATION OF PRODUCT**

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
  - 4.2.1. Standard functions
  - 4.2.2. Multi step feature

### **5. COOKING GUIDELINES**

- 5.1. General Cooking tables
- 5.2. Everyday Cooking tables

### **6. CARE & CLEANING**

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven
  - 6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
  - 6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
- 6.3. Cleaning of accessories
- 6.4. Maintenance

### **7. TROUBLESHOOTING**

### **8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL**

- 8.1. Appliance disposal
- 8.2. Saving and respecting the environment

### **9. INSTALLATION**

# 1.SAFETY INFORMATION

---

## GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

## Use in accordance with attendend use

- 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.

## Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **▲ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- **▲ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## INSTALLATION WARNINGS

- 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 the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains electricity supply.
- 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.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage

## ELECTRICAL WARNINGS

- 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.

Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring 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.

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.

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.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **▲ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - 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.

- **i 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.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **▲ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **▲ 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.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

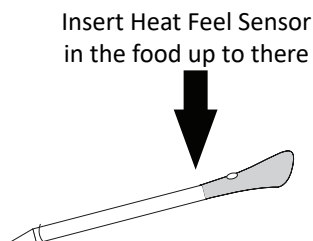
### **WARNINGS (\*FOR PYRO OVENS)**

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **▲ 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 (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- 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.

\* Depending on the oven model.

**WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE\***

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- **DO NOT TOUCH** Heat Feel Sensor **WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is essential to fully insert the metal bar of the probe into the food during cooking until it reaches the black-colored ceramic portion located at the tip of the probe.

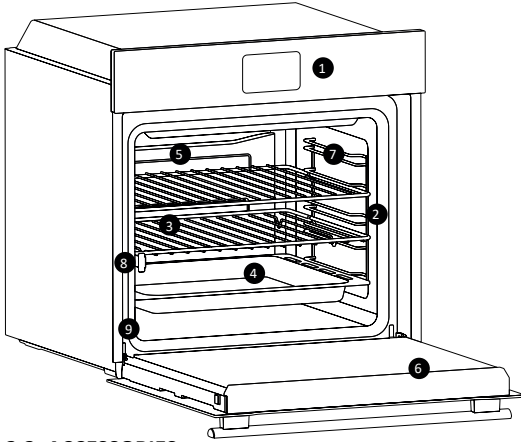


- Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by oven directly.
- Do not use Heat Feel Sensor in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- Clean the Heat Feel Sensor before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

\* Depending on the oven model.

## 2.PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



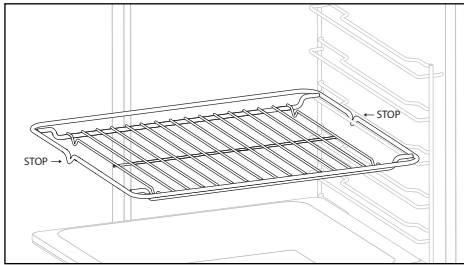
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Metal grids
4. Tray
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Telescopic Guides
9. Serial number & QR Code



Write here your serial number for future reference.

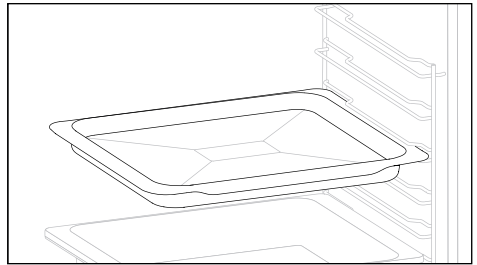
### 2.2. ACCESSORIES

#### 1 Metal Grid



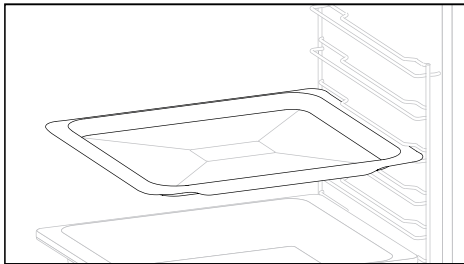
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

#### 2 Deeper tray



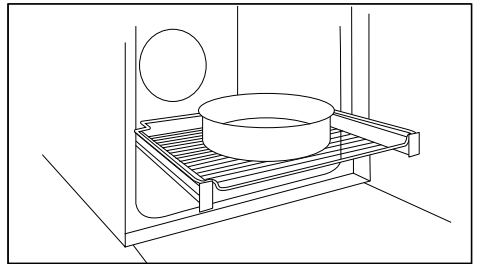
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

#### 3 Baking Tray (only if present\*)



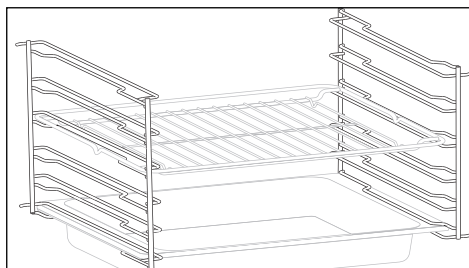
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

#### 4 Telescopic Guides (only if present\*)



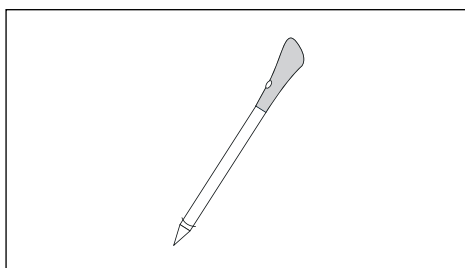
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

**5 Lateral Wire Grids** (only if present\*)



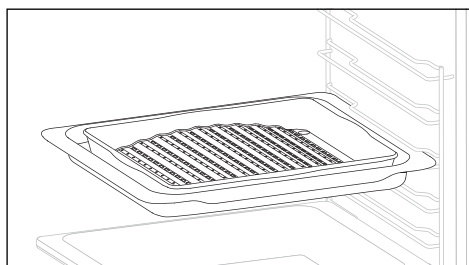
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

**6 Heat Feel Sensor** (only if present\*)



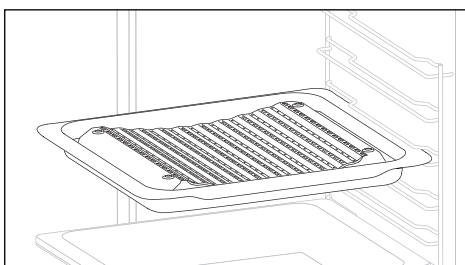
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

**7 H-Lab Tray - BBQ Mode** (only if present\*)



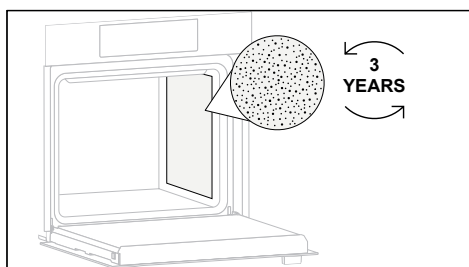
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

**8 H-Lab Tray - STEAM Mode** (only if present\*)



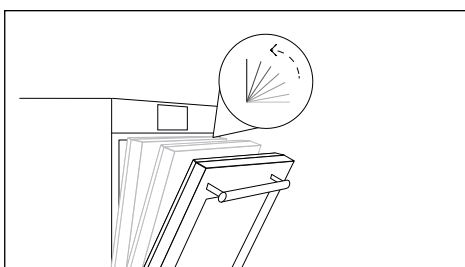
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

**9 Catalytic Panels** (only if present\*)



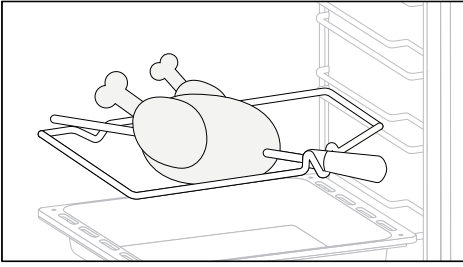
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

**10 Softclose/Softopen Hinges** (only if present\*)



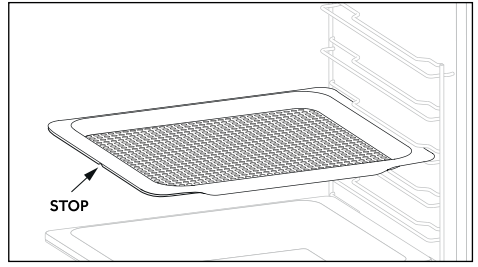
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

**11 Turnspit** (only if present\*)



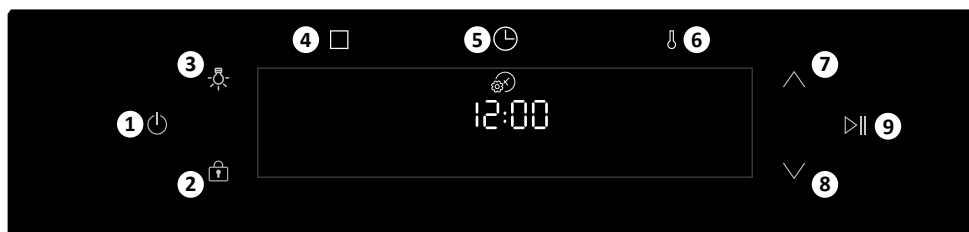
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniously. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

**12 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.

## 2.3. CONTROL PANEL



Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. On/Off
2. Child Lock
3. Lamp
4. Functions
5. Time
6. Temperature
- 7/8. Navigation buttons
9. Start/Pause

### MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

Symbol	Function	Description
	On/Off	Press to turn on/off the oven.
	Child Lock	Press to turn Child Lock on/off .
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light
	Functions	Press once to access Manual functions, twice for Everyday cooking programs, three times for Cleaning menu, and four times for WIFI menu.
	Time	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for delay start. In standby mode are available the kitchen timer and, by pressing for 3 sec, the Time of day.
	Temperature	Press once to check the cavity temperature, twice to activate the fastpreheating option (only available during the oven's preheat phase).
	Navigation buttons	Press Navigation buttons to scroll between function and to adjust the parameters.
	Start/Pause	Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions

## 3. BEFORE STARTING

---

### 3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

#### **How door works**

During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it's not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

#### **How illumination works**

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened.

For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting.

If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off.

During pyrolytic cleaning process light remains off. \*

#### **How cooling fan works**

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.

It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.

When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.




During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. \*

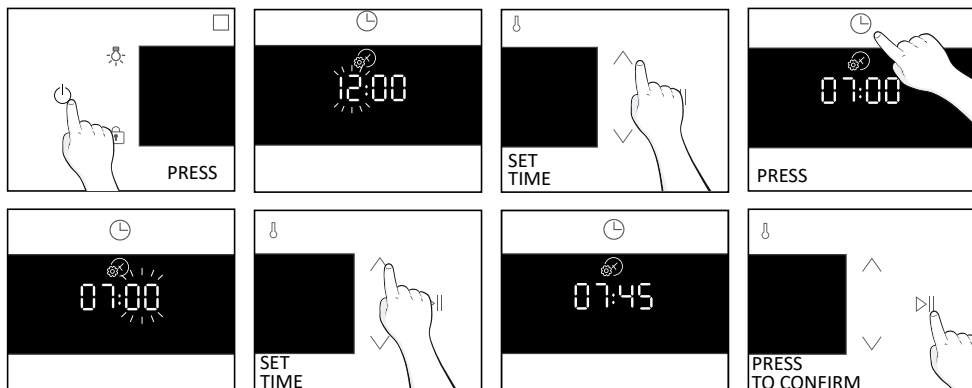
During ECO function the light will remain off.



(\*only for pyro ovens)

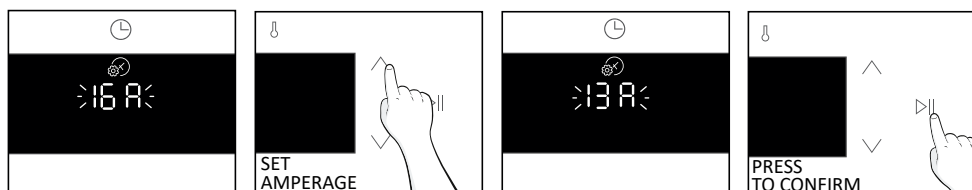
### 3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere, and select sound level.


- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, hold  and use the arrows to set the current hour. Press  to confirm hours. Follow the same procedure to set the minutes. To confirm press  .

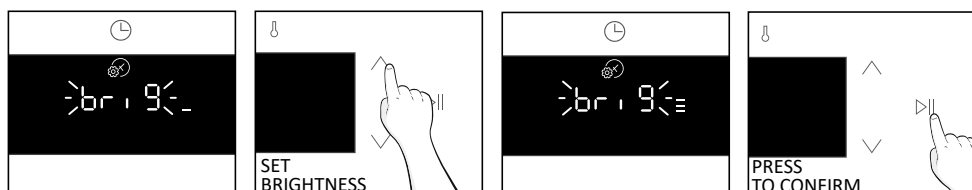


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to  13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Select your preferred one by using the arrows. To confirm press  .

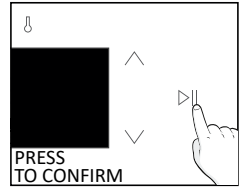
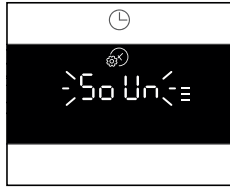
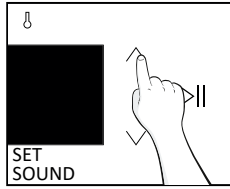
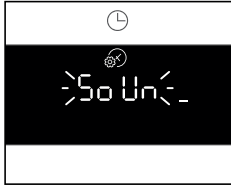


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol "brig". The numbers represent the level of brightness intensity, editable using the arrows. To confirm press  .

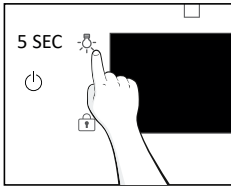


- **SOUND:** The display shows the symbol "Sound". The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ▷||.



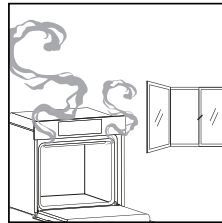
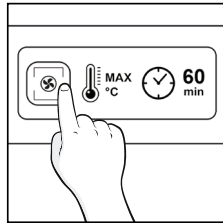
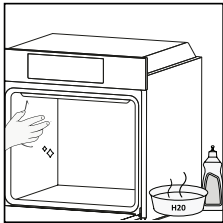
### • POST INSTALLATION INSTRUCTION

It is possible to go back to initial settings by pressing Lamp button for 5 sec



### 3.3. 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.

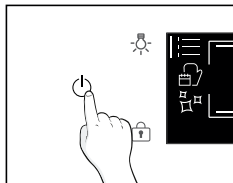


## 4. OPERATION OF PRODUCT


### 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

#### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

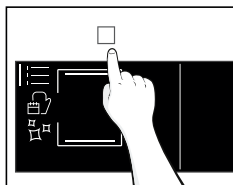
To turn ON/OFF the oven, hold 









#### FUNCTIONS MENU

Access the Function menu by pressing .

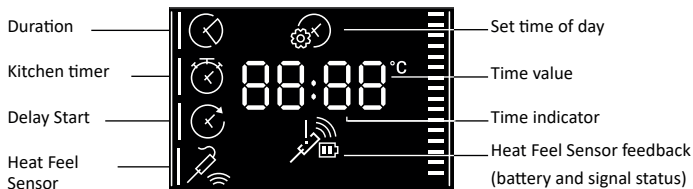
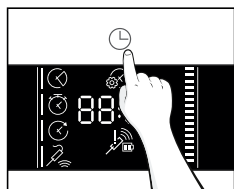
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



Symbol	Function	Description
	MAIN FUNCTIONS	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap  and  to set time and temperature. Press  to start the function. To pause the program, click again.
	FOOD CATEGORIES	In this menu you can access to 4 food cooking categories already integrated on your oven by using arrows. The display will show default time and temperature.
	CLEANING FUNCTIONS	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

## TIME MENU

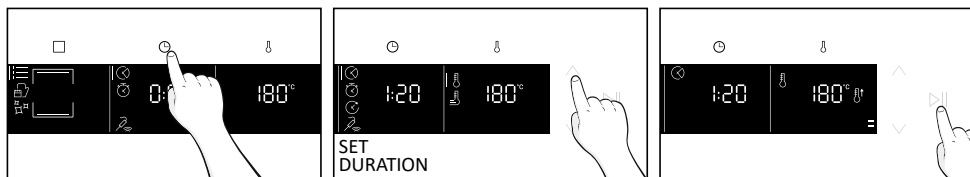
After having selecting the cooking program, access Time menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



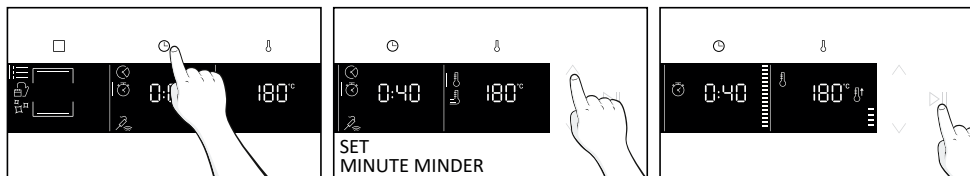
**NOTE:** several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

Symbol	Function	Description
	a) COOKING DURATION	Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by pressing  and by using the arrows. When duration is elapsed the display shows “End” and the cooking stops.
	b) MINUTE MINDER	Allows to use the oven as alarm clock. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. During cooking phase is possible to change the duration value by pressing  and by using the arrows. Then press  to restart the cooking. When duration is elapsed, the cooking continues until manually interrupted.  This function can be also set when the oven is in stand by mode by pressing . When activated, the minute minder operates independently of the oven’s cooking functions.
	c) DELAY START	Allows to choose the cooking start time. Press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm. NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill functions

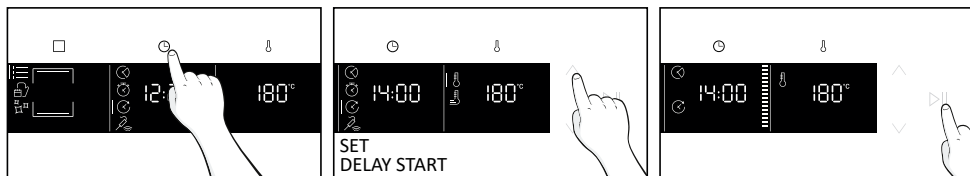
## a. COOKING DURATION



## b. MINUTE MINDER

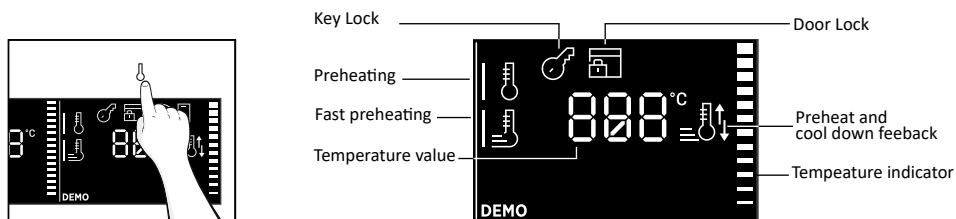


## c. DELAY START



## TEMPERATURE MENU

After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



Symbol	Function	Description
	TEMPERATURE	Press  to set the temperature and use arrows to regulate the value.
	FAST PREHEATING	Press twice  to set the fast temperature.

## ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Function	Description
	CHILD LOCK	<p>This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate it, press the Lock button for 3 seconds. An icon with a key will appear on the user interface. In this condition, the oven user interface is locked, and no changes in settings can be made.</p> <p>To deactivate the child lock, press Lock button again for 3 seconds (the icon with the key will disappear).</p>

## 4.2. COOKING FUNCTIONS







### FAST PREHEATING OPTION












In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.

To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature

#### 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

**i NOTE:** for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating. "YES/FAST PREHEAT" means that preheating is required and fast preheat option is available; "NO" means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Convection + fan	175°C 50-250°C	L2/L3/L4	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Heat Feel Sensor
	Bottom heating+fan	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Heat Feel Sensor.
	**Grill	05 01-05	L6 for thin food L5 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the inner top heating element. Use with the door closed. Place a tray underneath to collect juices.

	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YES/FAST PREHEAT	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes
	Gentle Cooking	70°C 50-90°C	L3	NO	IDEAL FOR: slow cooking with sous-vide like result. Use it for meat, fish and vegetables. Can be used with Heat Feel sensor
	Meat	190 °C 180-200 °C	L2-L3-L4	NO	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	170 °C 160-180 °C	L3-L4	NO	For whole fish and fillets.
	Vegetables	190 °C 180-200 °C	L3-L4	NO	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery	210°C 190-220°C	L2/L3	NO	For Bakery Products, Such As Cakes And Breads

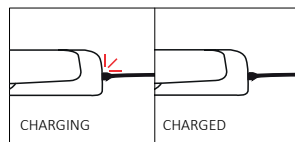
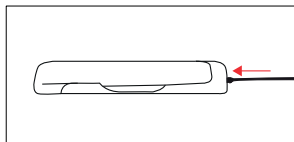
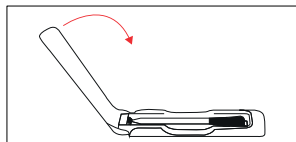
\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

\*\*Use with the door closed.





## HEAT FEEL SENSOR

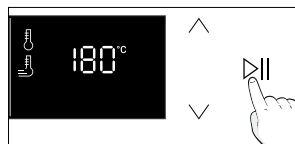
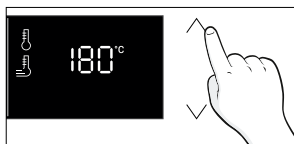
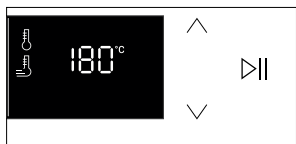
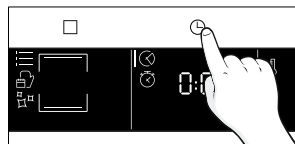
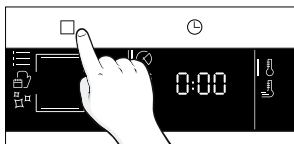
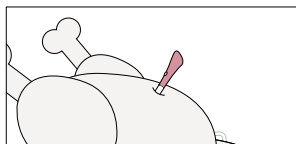
### Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:

1. Put Heat Feel Sensor into the charger and close the cover.
2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
3. LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Heat Feel Sensor is fully charged.



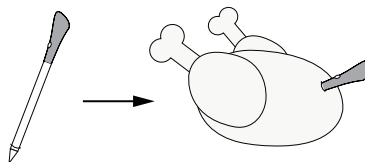
### How to enroll and use Heat Feel Sensor:

1. Insert the Probe in the food.
2. Tap  to select the desired function and Tap  as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap , and use arrows to set the target temperature.
4. Tap  to confirm. From this moment, the oven will use the Probe's data to monitor the internal temperature of your food.
5. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Carefully remove the Probe from the food.



### Cooking tips

The Probe is equipped with a single measuring point. Insert it entirely into the food with the metal tip positioned at the centre of the food. Place this point as close as possible to the thickest (coldest) part of the food to accurately monitor the cooking process.



The Probe can be used with manual functions (Conventional, Conventional + Fan, Grill, Super grill, Gratin, and Multilevel), with FOOD COOKING CATEGORIES (Meat, Fish and Vegetables) and Gentle cooking.

Food category	Suggested core T°C	Suggested positioning
Roast beef	45°C	Diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center
Roasted meats	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Poultry	83-85°C	Into the thickest part of the breast
Fish (whole/steaks)	65°C	Diagonally in the thickest part
Bread/casseroles	90°C	Close to the geometric center of the food

#### 4.2.2. Multi Step Feature

The multi step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking, by pressing the  button.

The feature is available for all the MAIN FUNCTIONS  except for ECO programs

# 5. COOKING GUIDELINES

## 5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Conventional Multilevel	175°C 160°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multilevel	190°C	Y	Baking tray	L3	25-35
		2	Multilevel	180°C		Baking tray	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray	L4	90-160
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	185°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grids + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	40-60
Chocolate soufflé	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15	
Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grids + Cake tin	L2	50-65	
Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25	
	2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35	
	3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40	

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	5	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	25-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Convection+fan	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Convection+fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Convection+fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Conventional	250°C 250°C	Y N	Baking tray	L2 or L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	25-35
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional Conventional	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2 or L3	8-10 15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking tray + molds	L3	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional	220°C	Y	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C		Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	20-30
		1	Conventional	200°C	N	Metal grid	L2	10-15

Category	Recipe	N° of levels	Cooking Program	T°C	Pre-heat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid/L4 Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid +Oven-proof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid +Oven-proof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	4	Y	Metal grid	L5	40-50
	Beef fillet	1	Gentle cooking	60°C	N	Metal grid + Oven-proof dish	L3	60-80
	Roast beef (500g)	1	Gratin	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Convection+fan	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
Roasted chicken with potatoes	1	Gratin	200°C	Y	Deeper tray	L4	45-60	
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	4	N	Metal grid	L5	15-30
	Frozen fish sticks	1	AirFry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid +Oven-proof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	2	Gratin	180°C	Y	Metal grid + Oven-proof dish	L4	15-25
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

\*if preheating required





\*\* Depending on the oven model.

**!** **NOTE:** For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place the staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.

After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	L2-L3-L4	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	L3-L4	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3-L4	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery	NO	L2/L3	190-210	42-80	95°C	For Bakery Products, Such As Cakes And Breads

**NOTE:** if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding the use of everyday cooking programs and instead opting for standard functions.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Pot roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80
Salmon fillets	200-600g	Fish	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Salt baked fish	1	Fish	180°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	160°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	42-50
Rye bread	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	42-50
Sandwich loaf	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	42-50
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables	180°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables	190°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

## 6. CARE & CLEANING

### 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt 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 molds resistant to very high temperatures.

### 6.2. CLEANING THE OVEN

#### 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions


 **Pyrolytic cleaning** (\*depending on the oven model)

This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

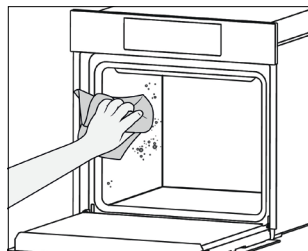
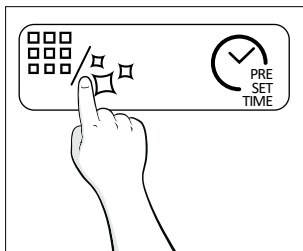
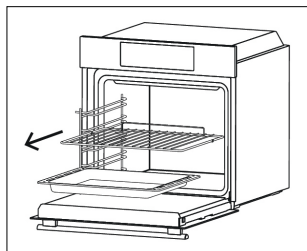
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

#### How does it work:

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (\*);
  2. Turn function knob on . Turn the dial control to set the Pyrolytic program; Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
  3. 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.


(\* ) only for models with 7 levels.

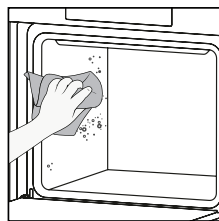
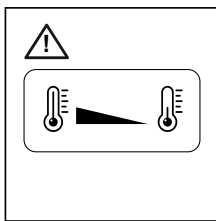
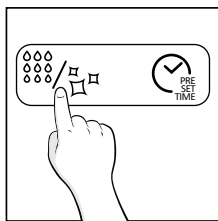
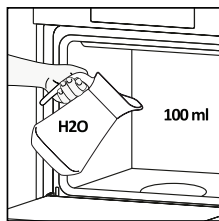


## Hydroeasy

The Hydroeasy function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

### How does it work:

1. Pour 100 ml of water with a drop of washing-up liquid into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Hydro clean program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **▲ 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. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.



### Catalytic cleaning (available depending on the model)

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

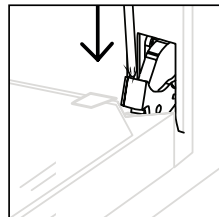
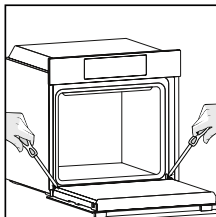
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

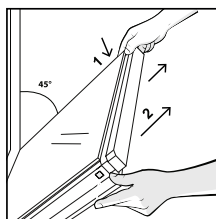
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

## 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

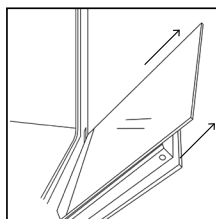
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



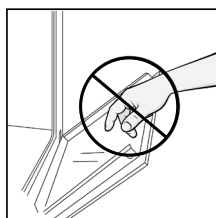
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



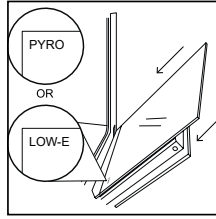
4. **⚠ WARNING:** The outer glass is not removable.



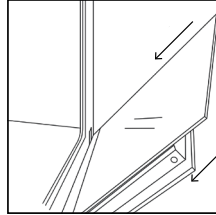
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



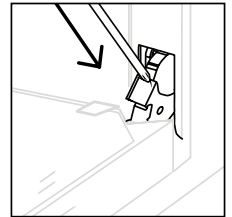
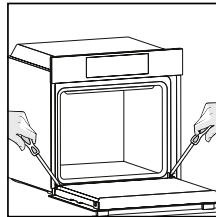
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E or PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.

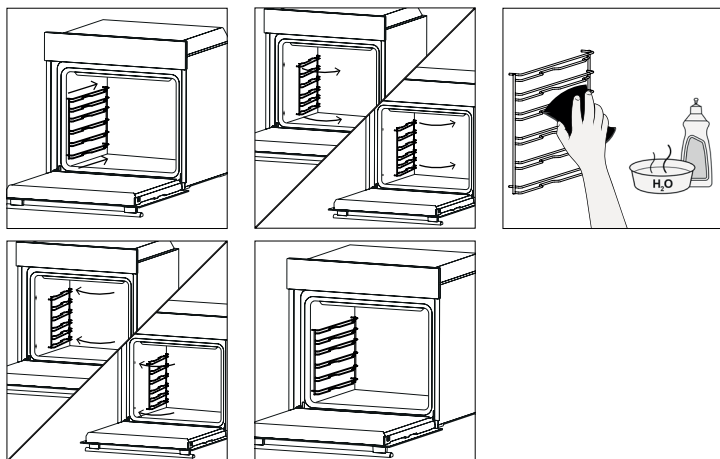


### 6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

#### CLEANING OF SIDE RACKS:

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side 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 side racks in reverse order



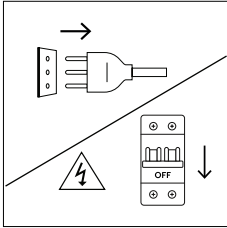
## 6.4. MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

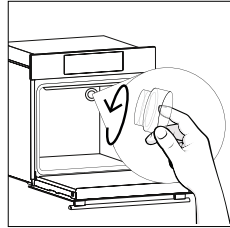
#### Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.

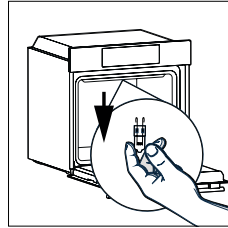
Step 1



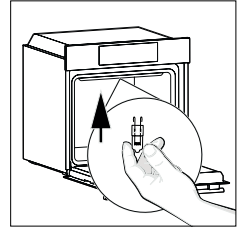
Step 2



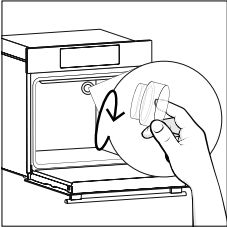
Step 3



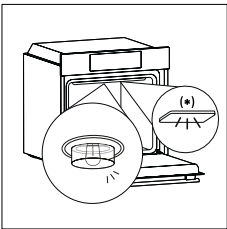
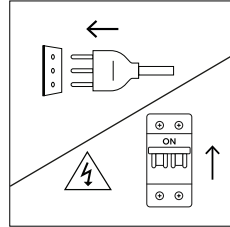
Step 4



Step 5



Step 6



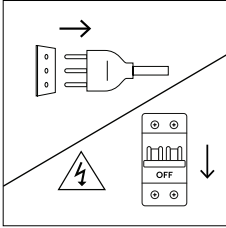
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

\* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

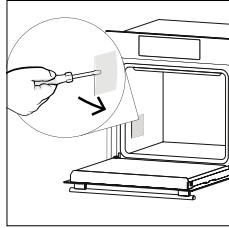
### Changing the lateral bulb:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Use a flat-head screwdriver by positioning it to the side of the protective glass and gently apply pressure to remove it.
3. Carefully grasp the bulb from its base.
4. Insert the new one.
5. Reinstall the protective glass by pressing it gently until it's locked into position.
6. Reconnect the oven from mains supply.

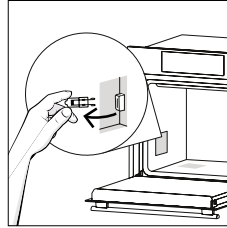
Step 1



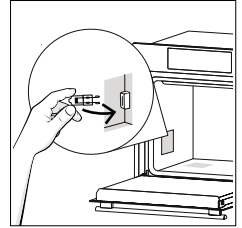
Step 2



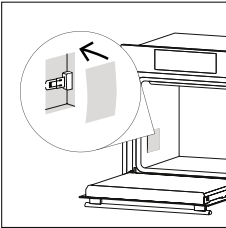
Step 3



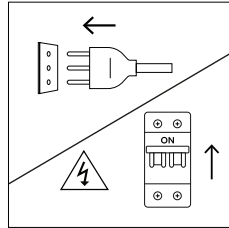
Step 4



Step 5



Step 6



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

## 7. TROUBLESHOOTING

---

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.

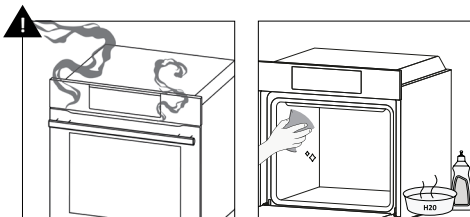
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

### Error



### Smoke



## 8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

---

### 8.1. APPLIANCE DISPOSAL

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.

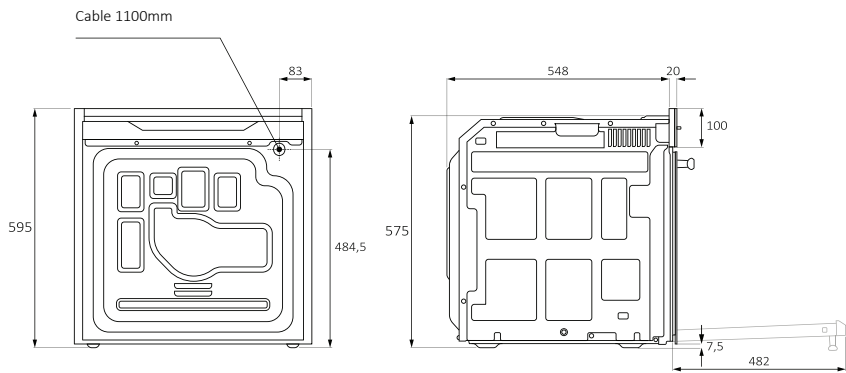
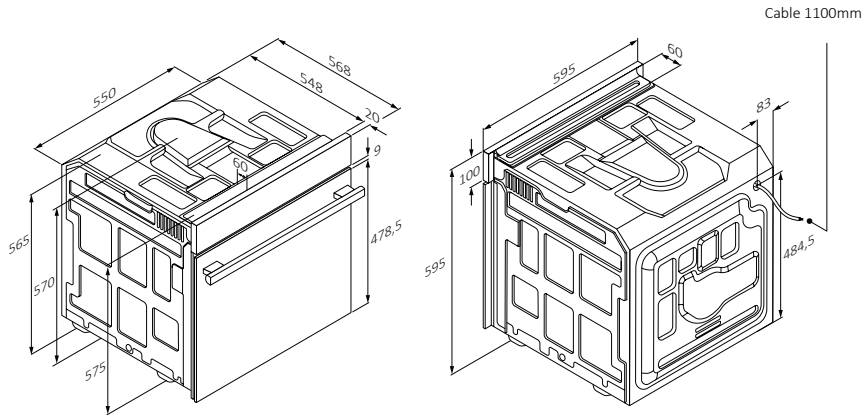
### 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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 simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

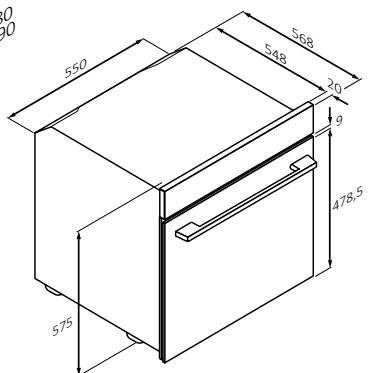
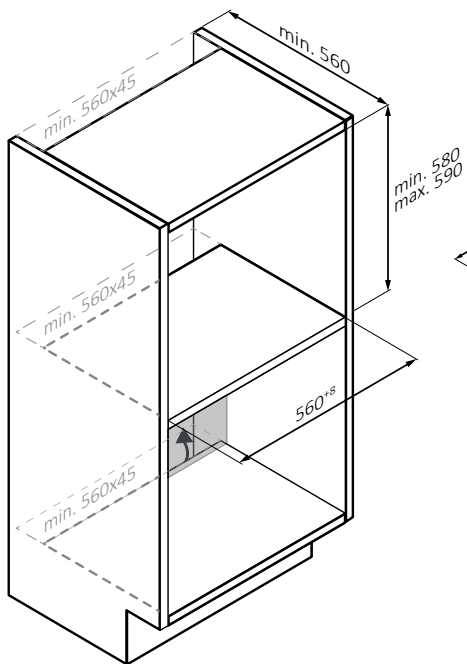
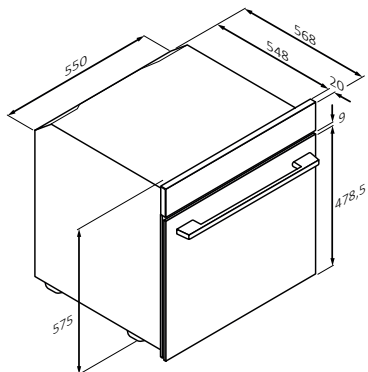
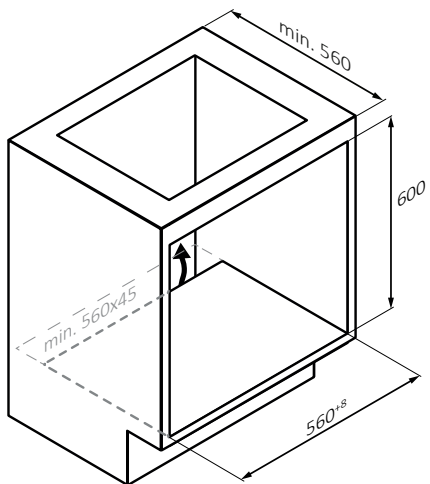
# 9. INSTALLATION



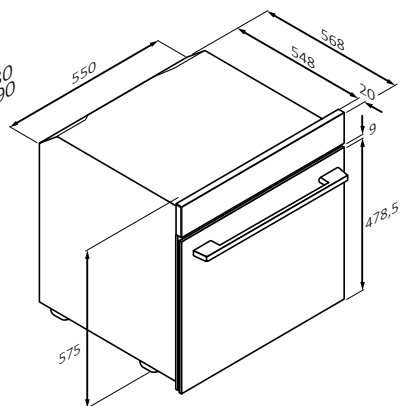
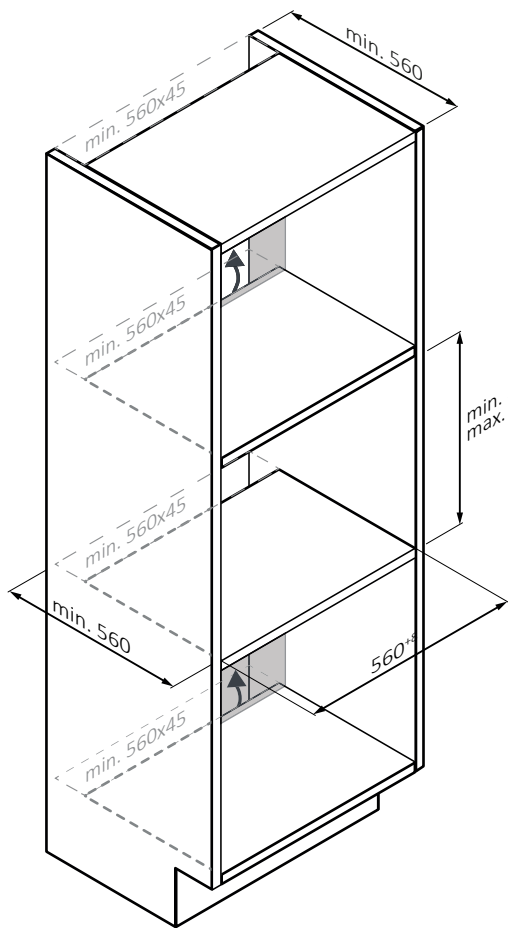
Back view

Side view

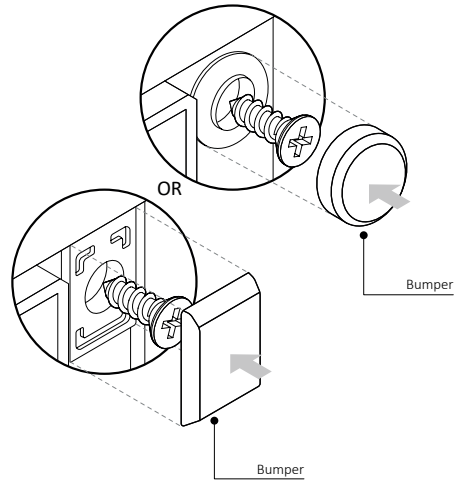
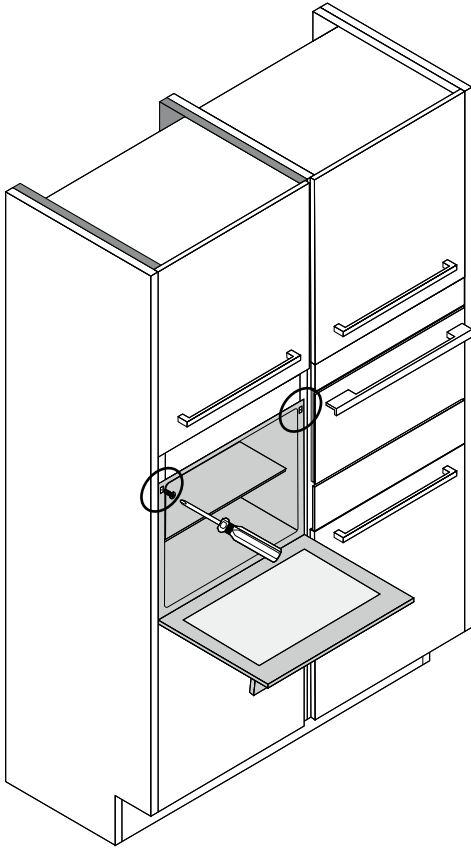
mm



mm



mm



mm

## **BENVENUTI**

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

**❗ NOTA:** Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

## **SOMMARIO**

### **1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA**

### **2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO**

- 2.1. Panoramica Del Prodotto
- 2.2. Accessori
- 2.3. Pannello Di Controllo

### **3. PRIMA DI COMINCIARE**

- 3.1. Informazioni Per Iniziare
- 3.2. Primo Utilizzo
- 3.3. Pulizia Preliminare

### **4. USO DEL PRODOTTO**

- 4.1. Funzionamento Del Prodotto
- 4.2. Funzioni Di Cottura
  - 4.2.1. Funzioni Standard
  - 4.2.2. Funzione Multi Step

### **5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA**

- 5.1. Tabella Di Cottura Generale
- 5.2. Tabella Everyday Cooking

### **6. CURA E PULIZIA**

- 6.1. Raccomandazioni Generali
- 6.2. Pulizia Del Forno
  - 6.2.1. Interno Del Forno: Funzioni Di Pulizia
  - 6.2.2. Esterno Del Forno: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro
- 6.3. Pulizia Degli Accessori
- 6.4. Manutenzione

### **7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

### **8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO**

- 8.1. Smaltimento Dell'elettrodomestico
- 8.2. Protezione E Rispetto Dell'ambiente

### **9. INSTALLAZIONE**

# 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

---

## AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

## Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

## Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- **▲ AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- **▲ AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

## AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- 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 sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevarlo e spostarlo.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

## AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoghe qualifiche per evitare rischi. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠ AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- **i NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione,

è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.

- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **▲ ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

## USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia per Airfry o la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **▲ AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **▲ AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **▲ ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

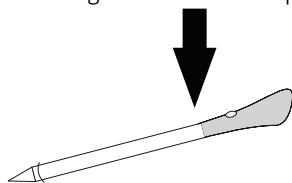
### **AVVERTENZE (\*PER FORNI PIROLITICI)**

- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
- **▲ AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  - Pulire lo sportello del forno.
  - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detersivi.
  - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
  - Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso.
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.

## AVVERTENZE per la Sonda di Temperatura Wireless

- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- **NON TOCCARE** la sonda Heat Feel Sensor A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere la sonda Heat Feel Sensor dagli alimenti dopo la cottura.
- Per un utilizzo corretto della sonda di temperatura è fondamentale inserire completamente la barra di metallo della sonda nel cibo durante la cottura fino a raggiungere la porzione in ceramica di colore nero situata sulla punta della sonda.

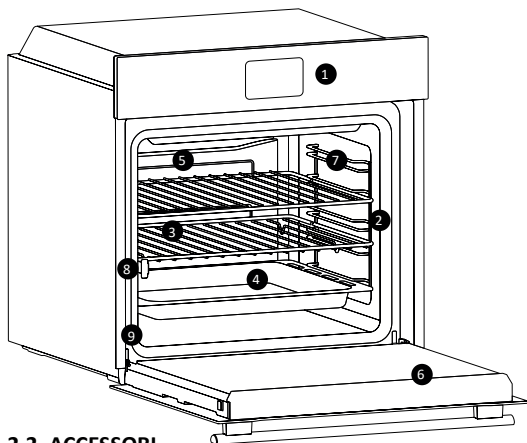
Inserire Heat Feel Sensor  
negli alimenti fino a qui



- Non esporre la parte metallica della sonda Heat Feel Sensor al calore generato direttamente dal forno.
- Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in forni a microonde.
- La sonda Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni della sonda Heat Feel Sensor dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire la sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350°C.
- Se la temperatura della sonda Heat Feel Sensor supera i 100 °C, la cottura si interrompe; rimuovere la sonda dal forno il prima possibile indossando i guanti, per evitare che si danneggi.

## 2.INTRODUZIONE AL PRODOTTO

### 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



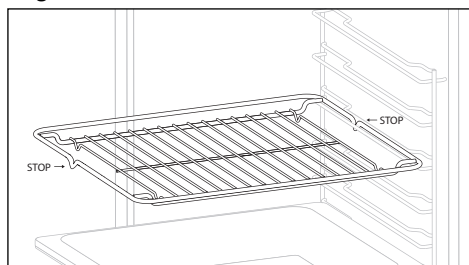
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Vassoi
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Guide Telescopiche
9. Numero di serie & QR Code



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

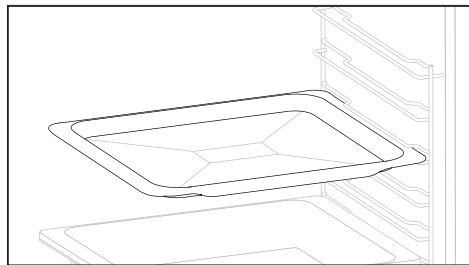
### 2.2. ACCESSORI

#### 1 Griglia metallica



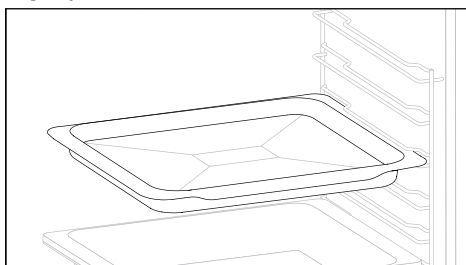
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

#### 3 Teglia (solo se presente\*)



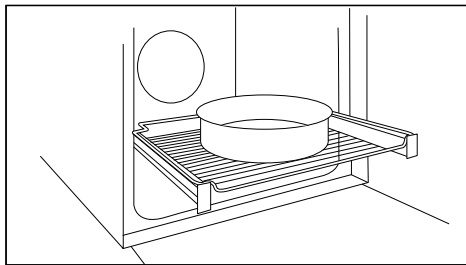
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

#### 2 Teglia profonda

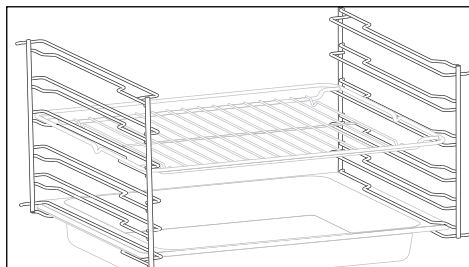


La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sfornati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

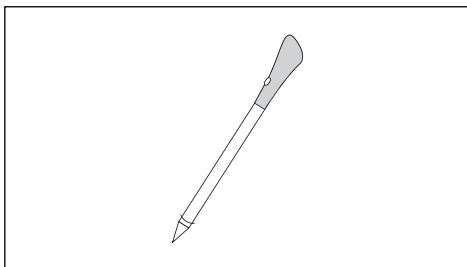
#### 4 Guide telescopiche (solo se presenti\*)



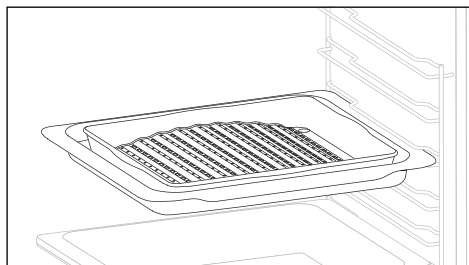
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

**5 Griglie metalliche laterali** (solo se presenti\*)

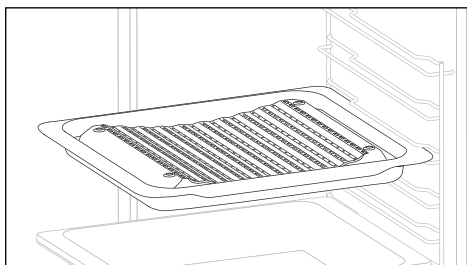
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

**6 Sonda Heat Feel Sensor** (solo se presente\*)

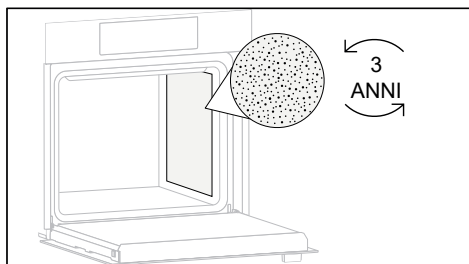
Questa sonda è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite bluetooth, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

**7 Teglia H-Lab - Modalità BBQ** (solo se presente\*)

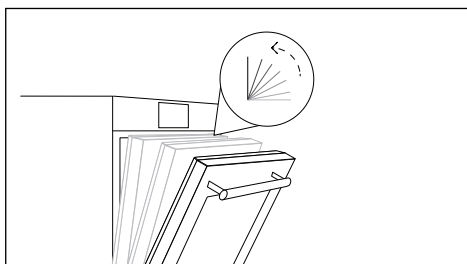
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbeque e con poco fumo, grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

**8 Teglia H-Lab - Modalità VAPORE** (solo se presente\*)

La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

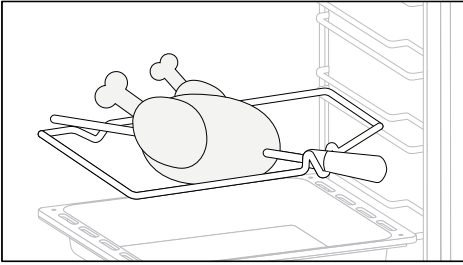
**9 Pannelli catalitici** (solo se presente\*)

Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

**10 Cerniere Softclose/Softopen** (solo se presenti\*)

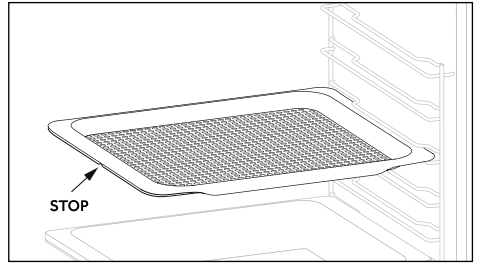
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

**11 Girarrosto** (solo se presente\*)



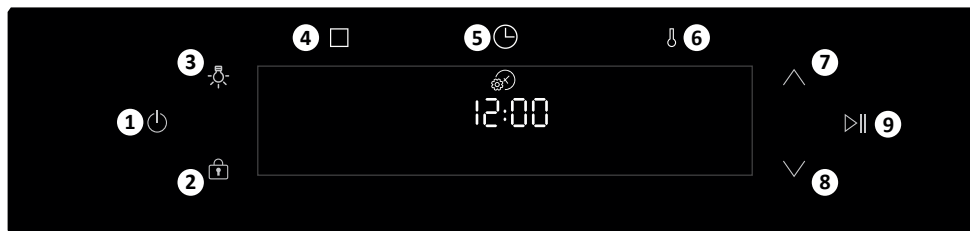
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrostiti tradizionali.

**12 Teglia Airfry** (solo se presente\*)



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Facoltativamente è possibile posizionare una teglia in L1 per raccogliere i succhi o le panature.

## 2.3. PANNELLO DI CONTROLLO











Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Acceso/Spento
2. Sicurezza bambini
3. Lampadina
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura
- 7/8. Pulsanti di navigazione
9. Avvio/Pausa

### FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Acceso/Spento	Premere per accendere/spengere il forno.
	Sicurezza bambini	Premere per attivare/disattivare il Blocco bambini.
	Illuminazione	Premere per accendere/spengere la luce della cavità del forno
	Funzioni	Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI.
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il contaminuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza ritardata. In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno.
	Temperatura	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno).
	Pulsanti di navigazione	Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e regolare i parametri.
	Avvio/Pausa	Premere per avviare/mettere in pausa la cottura o per confermare le funzioni

## 3. PRIMA DI COMINCIARE

---

### 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non c'è da preoccuparsi, occorre solo aspettare che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

#### **Come funziona lo sportello**

Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno rimane sempre bloccato. Se non è bloccato, sul forno apparirà il codice di errore 24, che metterà in pausa la funzione di pulizia.

#### **Come funziona l'illuminazione**

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.

Per i forni dotati di interruttore dello sportello (vedere sotto), la luce si accende automaticamente quando lo sportello si apre.

Per i forni dotati di pulsante per la lampada, lo sportello può essere utilizzato anche per attivare l'illuminazione.

Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 10 minuti, le luci si spegneranno automaticamente.

Durante il processo di pulizia pirolitica la luce rimane spenta. \*

#### **Come funziona la ventola di raffreddamento**

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Per questo motivo la ventola di raffreddamento rimane udibile per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento del forno.

Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.




Durante la pulizia pirolitica e quando lo sportello è bloccato, la ventola di raffreddamento è accesa.

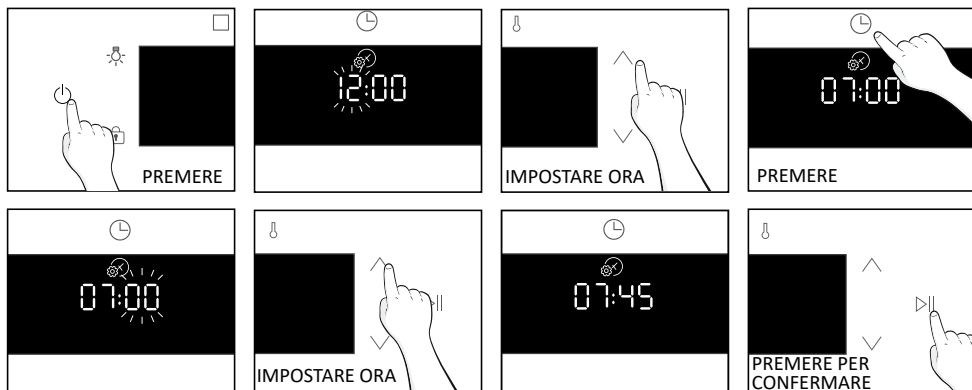
\*Durante la funzione ECO la luce rimane spenta.



(\*solo per forni pirolitici)

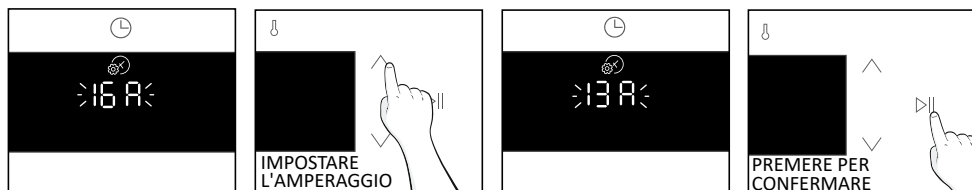
### 3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è impostare l'ora del giorno, scegliere tra 13 o 16 ampere e selezionare il livello sonoro.


- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tenere premuto  e utilizzare le frecce per impostare l'ora corrente. Premere  per confermare l'ora. Seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Premere  per confermare.

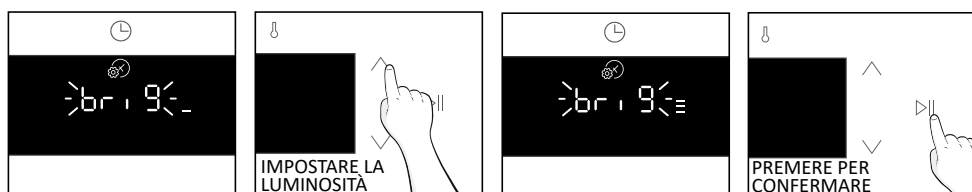


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su  13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità di riscaldamento del forno. La scelta dell'opzione più alta (16 A) indica che il forno si riscalda più velocemente (perché l'assorbimento di potenza aumenta). Sul display verranno mostrate due scelte: 13 A e 16 A. Selezionare l'opzione desiderata utilizzando le frecce. Premere  per confermare.

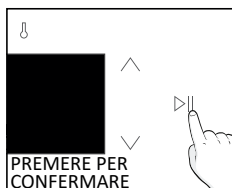
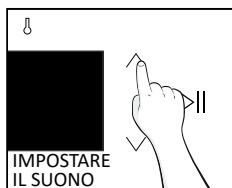
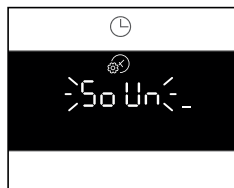


- **NOTA:** L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Il display mostra il simbolo della luminosità. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile tramite le frecce. Premere  per confermare.

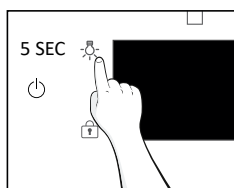


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo del suono. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile tramite le frecce. Premere ▷|| per confermare.



### • ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE

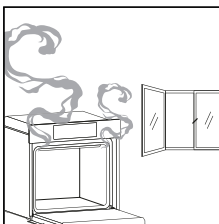
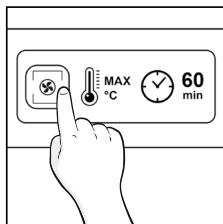
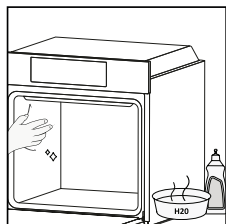
È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante della lampada per 5 secondi



### 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido.


Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

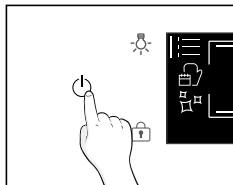


## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

#### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

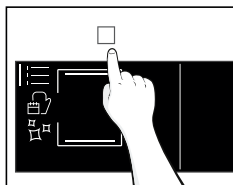
Per accendere/spengere il forno, tenere premuto 







#### MENÙ FUNZIONI



Accedere al menu Funzioni premendo .

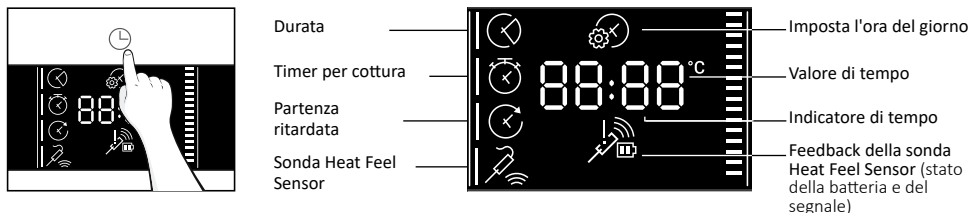
Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



















Simbolo	Funzione	Descrizione
	FUNZIONI PRINCIPALI	Questa funzione permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare  per impostare tempo e temperatura. Premere  per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, farvi nuovamente clic.
	CATEGORIE DI ALIMENTI	In questo menù è possibile accedere, tramite le frecce, a 4 categorie di cottura di alimenti già integrate nel forno. Il display mostrerà l'ora e la temperatura predefinite.
	FUNZIONI DI PULIZIA	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

## MENU TEMPO

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Tempo premendo . Per navigare, toccare  tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



**❗ NOTA:** non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato, mentre quello precedente viene cancellato.

Simbolo	Funzione	Descrizione
	a) DURATA DELLA COTTURA	Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate. Premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare. Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo  e utilizzando le frecce. Trascorsa la durata, il display mostra l'indicazione di fine e la cottura si interrompe.
	b) PROMEMORIA MINUTI	Permette di utilizzare il forno come sveglia. Premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare. Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo  e utilizzando le frecce. Quindi premere  per riprendere la cottura. Trascorsa la durata, la cottura continua finché non viene interrotta manualmente.  Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo  . Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno
	c) PARTENZA RITARDATA	Consente di selezionare l'orario di inizio cottura. Premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare. NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

### a. DURATA DELLA COTTURA





### b. PROMEMORIA MINUTI

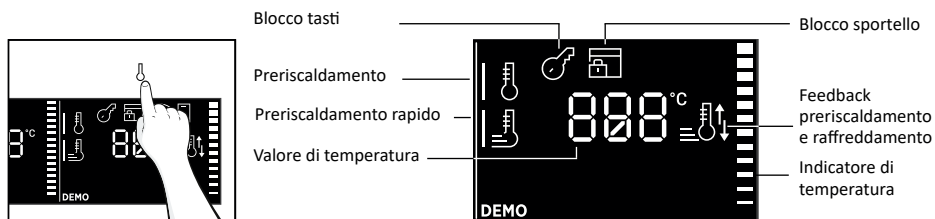






### c. PARTENZA RITARDATA




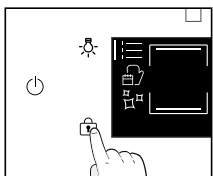
## MENU TEMPERATURA

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Temperatura premendo . Per navigare, toccare  tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Premi  per impostare la temperatura e usa le frecce per regolare il valore.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Premere due volte  per impostare la temperatura rapida.

## FUNZIONE AGGIUNTIVA

Simbolo	Funzione	Descrizione
	SICUREZZA BAMBINI	<p>Questa funzione consente di bloccare lo schermo per impedirne l'uso indesiderato da parte di minori. Per attivarla, premere il pulsante Lock per 3 secondi.</p> <p>Sull'interfaccia utente apparirà un'icona con una chiave. In questa condizione, l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni.</p> <p>Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente il pulsante Lock per 3 secondi (l'icona con la chiave scomparirà).</p> 

## 4.2. FUNZIONI DI COTTURA







### OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO












Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta. Per risparmiare energia, quando viene attivato il preriscaldamento rapido, la lampada verrà spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata.

#### 4.2.1. FUNZIONI STANDARD

**i** **NOTA:** per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.

"Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO" significa che è necessario attivare questa funzione ed è disponibile che l'opzione è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento rapido non è disponibile e che gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscalda mento	Suggerimenti
	*Convenzionale	200°C 30-250°C	L2/L3	Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura ventilata	175°C 50-250°C	L2/L3/L4	Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: arrostiti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi che contengono molta acqua. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura multilivello	160°C 50-250°C	L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Resistenza inferiore	170°C 50-230°C	L2	Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: crème caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per completare una preparazione. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Resistenza inferiore ventilata	170°C 50-230°C	L2	Sì/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	**Grill	05 01-05	L6 for thin food L5 for thicker foods	NO	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento di resistenza superiore interna. Utilizzare con lo sportello chiuso. Posizionare sotto una teglia per raccogliere i fondi di cottura.

	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salricce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	**Gratinato	200°C 150-250°C	L4/L5	SI/PRE-RISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Multilivello +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	SI/PRE-RISCALDAMENTO RAPIDO	IDEALE PER: cotture di menu completi senza miscelazione di odori. Non è necessario estrarre gli alimenti nello stesso tempo di cottura Per i suggerimenti sui menù vedere il paragrafo dedicato (inserire il numero del paragrafo).
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300°C per le ricette fatte in casa
	Cottura delicata	70°C 50-90°C	L3	NO	IDEALE PER: cottura lenta con risultato simile al sous-vide. Usalo per carne, pesce e verdure. Può essere utilizzato con il sensore Heat Feel
	Carne	190 °C 180-200 °C	L2-L3-L4	NO	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	170 °C 160-180 °C	L3-L4	NO	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	190 °C 180-200 °C	L3-L4	NO	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Forno	210°C 190-220°C	L2/L3	NO	Per prodotti da forno, come torte e pane

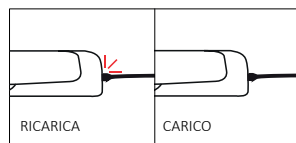
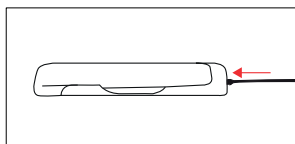
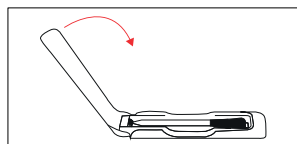
\* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

\*\*Utilizzare con lo sportello chiuso.





## SONDA HEAT FEEL SENSOR

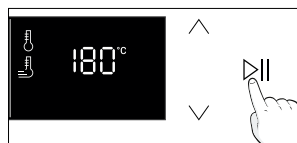
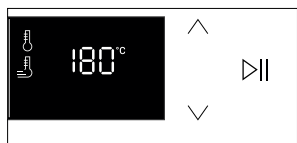
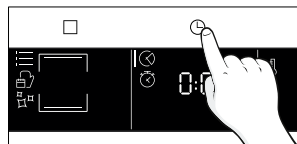
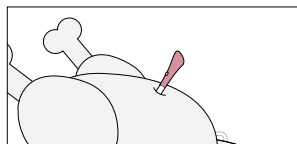
### Verificare la carica della sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso:

1. Inserire la sonda Heat Feel Sensor nel caricatore e chiudere il coperchio.
2. Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Durante la carica, il LED del caricatore si accende e lampeggia. Si spegne quando la sonda Heat Feel Sensor è totalmente carica.



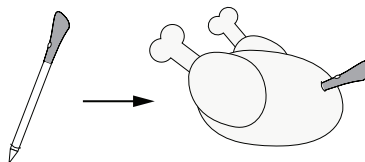
### Come registrarsi e utilizzare la sonda Heat Feel Sensor:

1. Inserire la sonda nel cibo.
2. Toccare  per selezionare la funzione desiderata e  tutte le volte necessarie per selezionare l'icona della sonda.
3. Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare  e utilizzare le frecce per impostare la temperatura desiderata.
4. Toccare  per confermare. Da questo momento il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna degli alimenti.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Rimuovere con attenzione la sonda dall'alimento.



### Consigli di cottura

La sonda è dotata di un unico punto di misurazione. Inserirlo completamente nell'alimento con la punta metallica posizionata al centro dello stesso. Al fine di monitorare correttamente il processo di cottura, tale punto dovrebbe trovarsi il più vicino possibile alla parte più spessa (più fredda) dell'alimento.



La Sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Convenzionale, Cottura ventilata, Grill, Super grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le CATEGORIE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdura) e Gentle cooking.

Categoria di alimenti	C° T. interna consigliata	Posizionamento suggerito
Roast beef di manzo	45°C	In diagonale nella parte più spessa. In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrostiti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico
Carni arrosto	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Pollame	83-85°C	Nella parte più spessa del petto
Pesce (intero/tranci)	65°C	In diagonale nella parte più spessa
Pane/stufati	90°C	Vicino al centro geometrico del cibo

#### 4.2.2. Funzione Multi-step

Multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) e di cambiare funzione durante la cottura, premendo il pulsante .

Questa funzionalità è disponibile per tutte le FUNZIONI PRINCIPALI , fatta eccezione per i programmi ECO

## 5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

### 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il pre-riscaldamento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Convenzionale Cottura multilivello	175°C 160°C	S	Teglia Teglia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150°C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140°C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150°C		Griglia metallica + Tortiera	L4	40-50
		2	Cottura multilivello	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Convenzionale Cottura multilivello	150°C 150°C	S	Teglia Teglia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140°C		Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140°C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190°C	S	Teglia	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	180°C		Teglia	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90°C	S	Teglia	L4	90-160
	Macaron	1	Convenzionale	150°C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Convenzionale	185°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenzionale	150°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia	L3	20-25
2		Cottura multilivello	180°C	Teglie		L2+L5	25-35	
3		Cottura multilivello	160°C	Teglie		L2+L4+L6	30-40	

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il pre-riscaldamento* (min)
Prodotti da forno dolci	Strudel, congelato	1	Convenzionale	210°C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	5	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L2 o L3	25-35
	Pane, intero	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L3	25-50
Focacce salate e sformati	Torte salate/ quiche (26 cm Ø)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé di formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia + stampi	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Cottura ventilata	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Cottura ventilata	180°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Convenzionale Convenzionale	250°C 250°C	S N	Teglia	L2 o L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Convenzionale Convenzionale	250°C 300°C	S N	Teglia	L2 o L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Teglia + stampi	L3	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Convenzionale	220°C	S	Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multilivello	200°C		Griglia metallica	L2+L5	15-25
		3	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallica	L2+L4+L6	20-30
		1	Convenzionale	200°C	N	Griglia metallica	L2	10-15

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Pre-riscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220°C	S	Griglia metallica/L4 Posizionare la teglia su L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	AirFry**	220°C	N	Teglia Airfry**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinato	220°C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200 g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	4	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Filetto di manzo (1000-1500 g)	1	Cottura delicata**	60°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	60-80
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220°C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Cottura ventilata	180°C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200°C	S	Teglia profonda	L4	45-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	4	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	AirFry**	200°C	N	Teglia Airfry**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	AirFry**	200°C	N	Teglia Airfry**	L4	18-25
	Gratin di patate	2	Gratinato	180°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia	L4	30-50

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.





\*se è richiesto il preriscaldamento

\*\* A seconda del modello del forno.

**NOTE:** Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

## 5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria. Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	L2-L3-L4	180-200	20-80	55-85°C	Per arrostiti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	L3-L4	160-180	15-45	55-65°C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	L3-L4	180-200	30-80	70-90°C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Forno	NO	L2/L3	190-210	42-80	95°C	Per prodotti da forno, come torte e pane

**NOTA:** se, dopo aver spento il forno, è necessario continuare la cottura, si consiglia di evitare l'uso dei programmi Everyday Cooking e di optare invece per le funzioni standard.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosti di manzo	500-800g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500g	Carne	180°C	Griglia metallica	L3	40-50
Manzo alla Wellington	500g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	80
Carré di agnello	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	80
Filetti di salmone	200-600g	Pesce	170°C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	180°C	Metal grid	L3	15-20
Tranci di pesce spada	700 g (ca. 4 pz)	Pesce	180°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce	170°C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Pesce in crosta di sale	1	Pesce	180°C	Teglia	L3	30-40
Spiedini di pesce	8 pezzi	Pesce	160°C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce	180°C	Teglia	L3	25-40
Pane intero	1	Prodotti da forno	200°C	Griglia metallica	L3	42-50
Pane di segale	1	Prodotti da forno	190°C	Griglia metallica	L3	42-50
Pane in cassetta	1	Prodotti da forno	200°C	Griglia metallica	L3	42-50
Finocchi	1 teglia	Verdure	200°C	Griglia metallica	L3	30-40

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Verdure miste	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucche, a cubetti	1 teglia	Verdure	200°C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure	180°C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure	180°C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure	190°C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure	180°C	Teglia + stampi	L3	25-35

## 6. CURA E PULIZIA

### 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumulino sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

### 6.2. PULIZIA DEL FORNO

#### 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

 **Pulizia pirolitica** (a seconda del modello di forno)


Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.

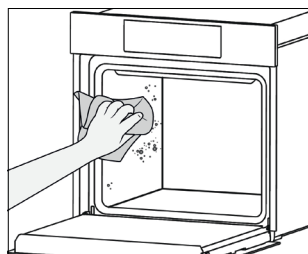
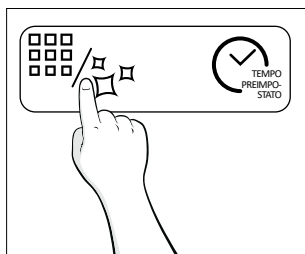
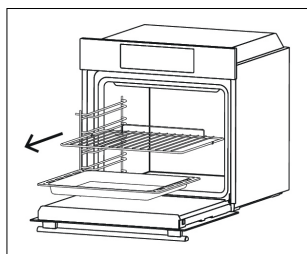
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate.

Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto di acqua e sapone e utilizzare una spazzola o lana d'acciaio. Detergenti adatti sono acqua calda e sapone o detergenti per il forno.

#### Come funziona:

1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (\*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su  Ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Piro litico;  
Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato. Durante questo processo e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello del forno rimarrà bloccato.
3. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.  
**▲AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.


(\* ) solo per modelli a 7 livelli.

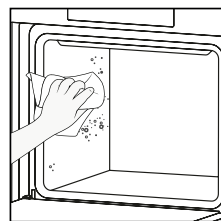
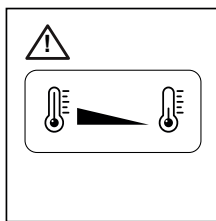
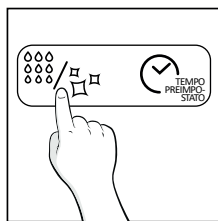
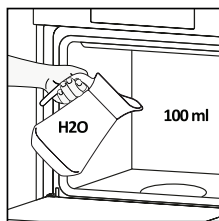


## Hydroeasy

La funzione di pulizia Hydroeasy è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

### Come funziona:

1. Versare 100 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola su . Se necessario, ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Hydro Clean. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. **▲ AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



### **Pulizia catalitica** (disponibile a seconda del modello)

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

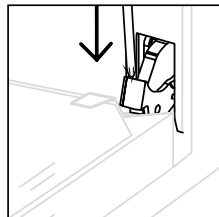
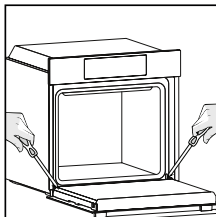
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

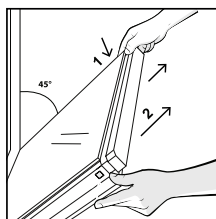
**Raccomandazione:** Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

## 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

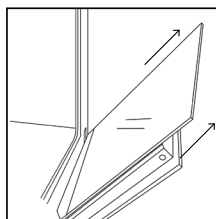
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



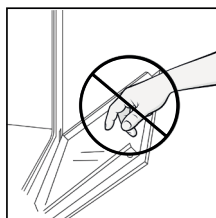
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



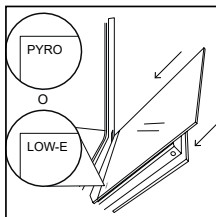
4. **▲ AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



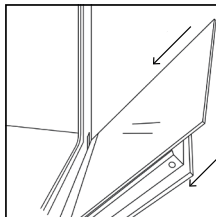
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



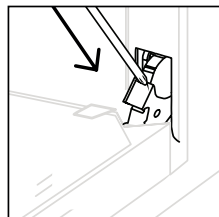
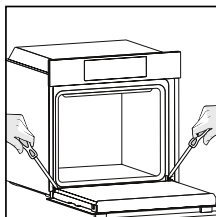
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "PYRO o Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.

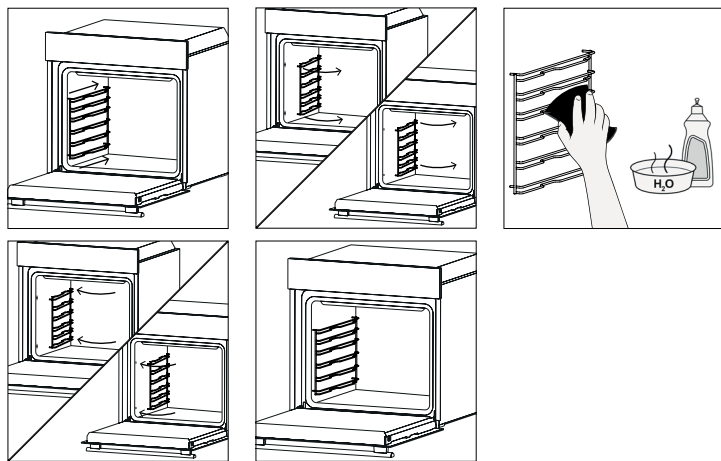


### 6.3 PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

#### PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



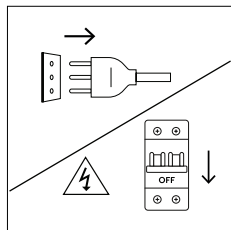
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

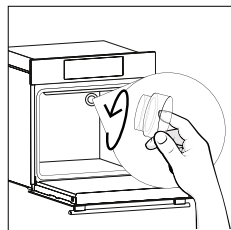
#### Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

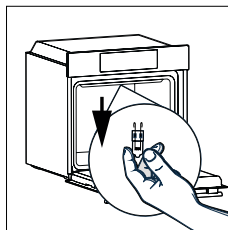
Passo 1



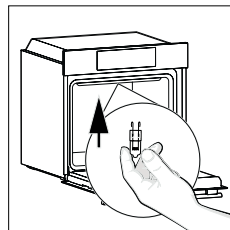
Passo 2



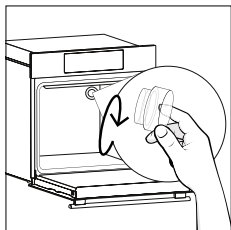
Passo 3



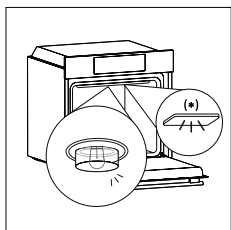
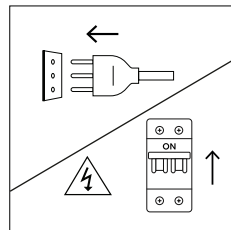
Passo 4



Passo 5



Passo 6



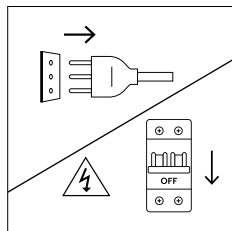
Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

\* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

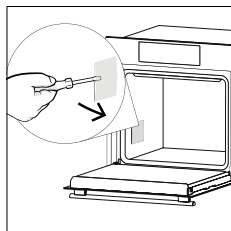
### Sostituzione della lampadina laterale:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Utilizzare un cacciavite a testa piatta posizionandolo lateralmente al vetro protettivo ed esercitare una leggera pressione per rimuoverlo.
3. Afferrare con attenzione la lampadina dalla sua base.
4. Inserire il vetro nuovo.
5. Reinstallare il vetro protettivo premendolo delicatamente finché non si blocca in posizione.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

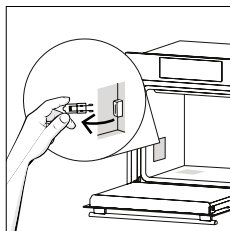
Passo 1



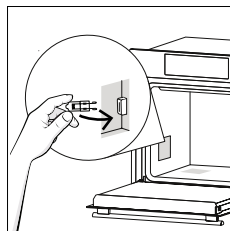
Passo 2



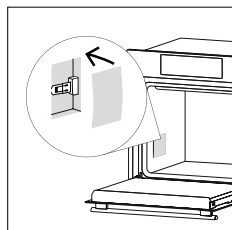
Passo 3



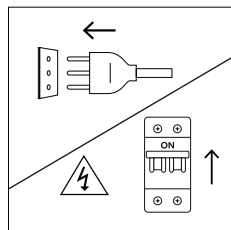
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

## 7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

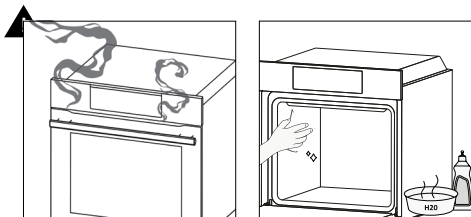
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

### Errore



### Fumo



## 8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

---

### 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.



Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

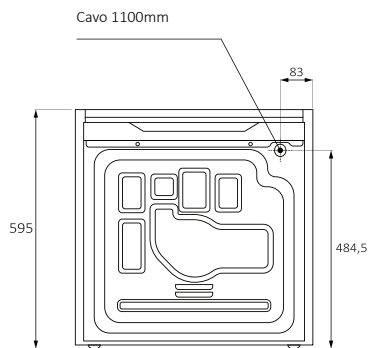
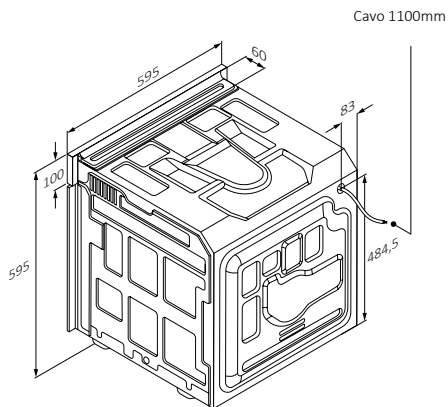
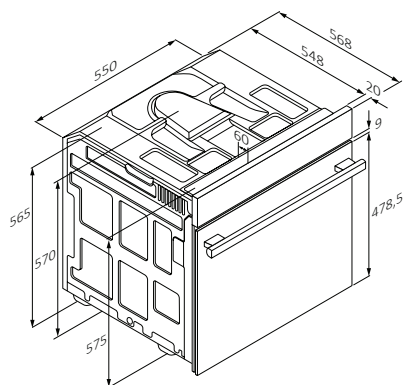
### 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

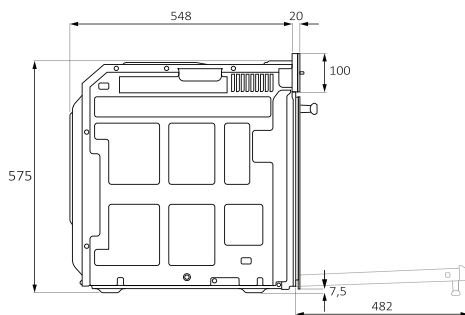
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

# 9. INSTALLAZIONE

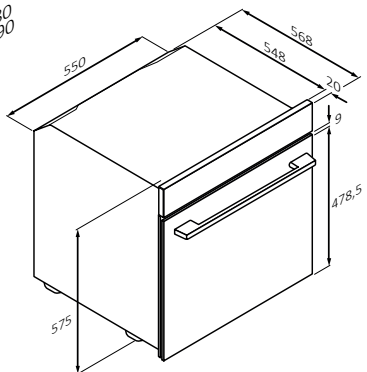
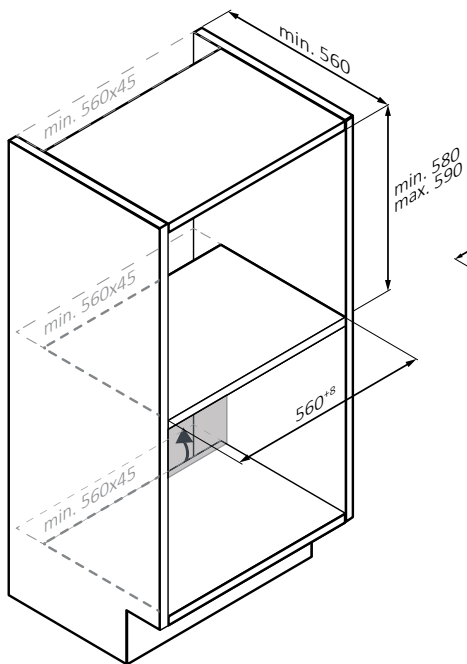
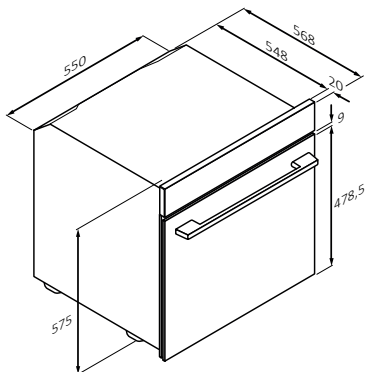
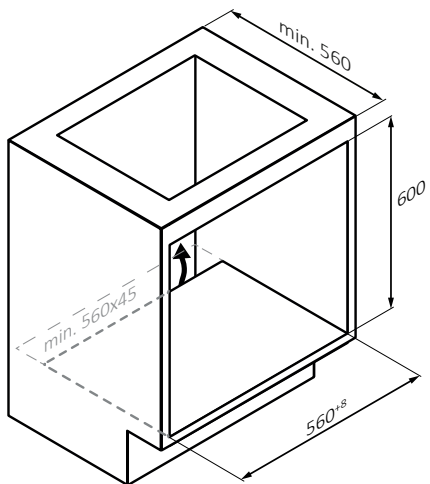


Vista posteriore

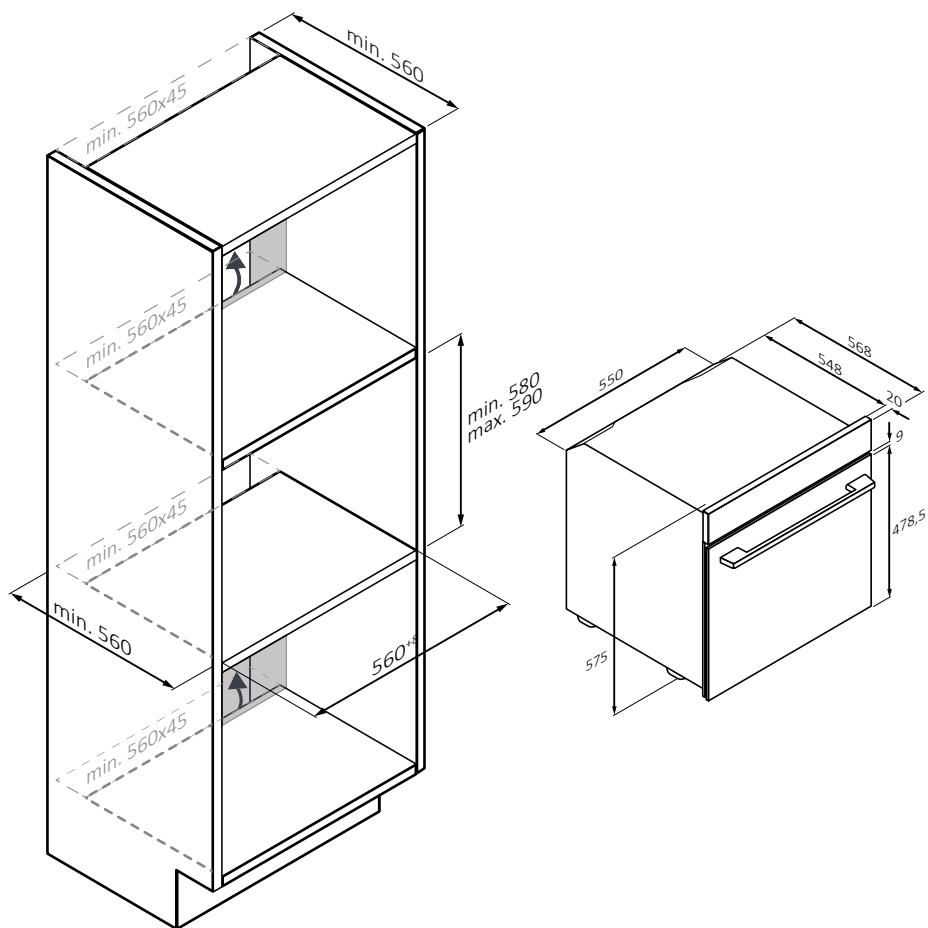


Vista posteriore

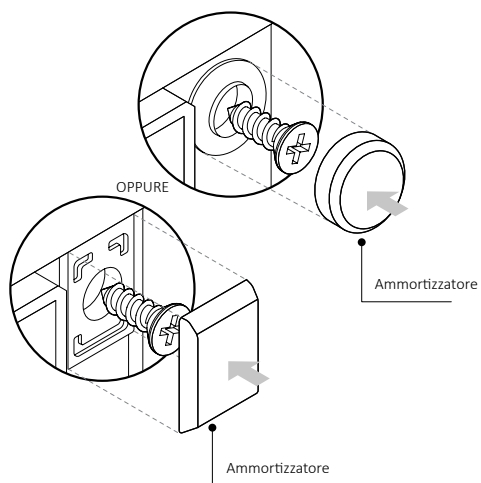
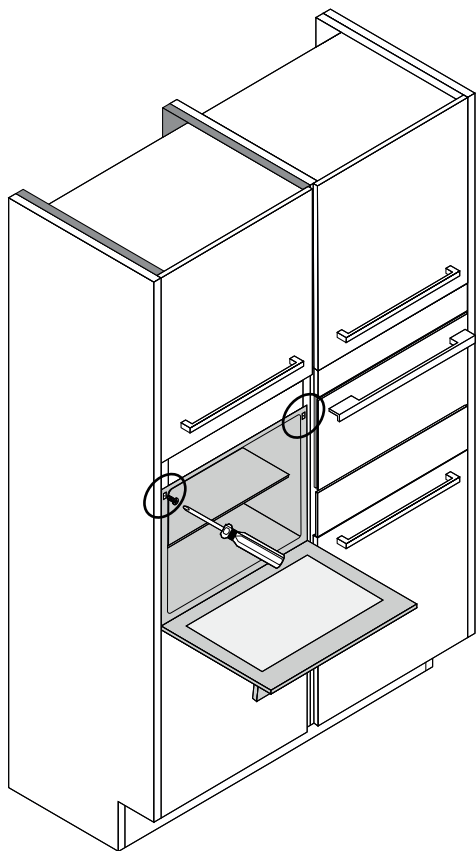
mm



mm



mm



mm

The Manufacturer is not responsible for any possible inaccuracies, attributable to printing or transcription errors, contained in this booklet.

It reserves the right, without compromising the essential characteristics of functionality and safety, to make any necessary modifications to its products at any time and without prior notice, for any construction or commercial needs.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

---

[www.delonghi-cookers.it](http://www.delonghi-cookers.it)



70062306

Ecolabel paper

