

**USER MANUEL**

Built-in Oven

**GUIDA PER L'USO**

Forno Da Incasso

**ENG-IT**

**Dear Customer**

**Thank you for your trust in products.**

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with \* sign are options.

**“Complies with WEEE Directives”**

# Contents

1. Safety Instructions.....	5
1.1. General safety instructions.....	5
1.2. Electric safety.....	9
2. Product introduction and features.....	11
2.1. Intended Use.....	11
2.2. Product promotion.....	12
2.2.1. Product content.....	12
2.2.2. Working functions of the product.....	13
2.2.3. Accessories of product (*).....	14
2.2.3.1. Accessory use.....	15
2.2.4. Technical specifications.....	21
3. Installation and assembly.....	22
3.1. Installation.....	24
3.2. First cleaning.....	24
4. Use of the oven.....	25
4.1. Cooling fan.....	25
4.2. Control panel(*).....	25
4.2.1. Digital Timer Usage.....	26
4.2.1.1. Setting the Time of Day (24 Hors).....	26
4.2.1.2 Manual Operation.....	26
4.2.1.3 Setting the Minute Reminder.....	26
4.2.2. Rustic Timer Usage.....	28
4.2.2.1. Product Controls.....	28
4.2.2.2. Functional Characteristics.....	28
4.2.2.2.1 Initial Energization.....	28
4.2.2.2.2 Clock Setting.....	28
4.2.2.2.3 Reminder Setting.....	28
4.2.2.2.4 Cooking Start Time Setting.....	28
4.2.2.2.5 Cooking End Time Setting.....	29
4.2.2.2.6 Delayed Cooking Setting.....	29
4.2.2.2.7 Manual Mode.....	29
4.2.2.2.8 Alarm Sound Cancellation.....	29
4.2.2.2.9 Reminder or Automatic Cooking Cancel.....	30
4.3. Use of pop-up button (*).....	30
4.3.1. Steam Assisted Cooking Mode and Use of Water Tank (*).....	31
4.4. Cleaning the wire shelves.....	33
4.5. Assembly of telescopic rails (*).....	33
4.6. Oven lighting.....	34
4.7. Turn off the oven.....	34
4.8. Steam Cleaning (*).....	34

4.8.1. Yoghurt Making (*).....	35
4.8.2. Meat Drying (*).....	35
4.8.3. Fruit and Vegetable Drying (*).....	36
5. Cooking Tips.....	37
5.1. General Information About Cooking.....	37
5.1.2. Steam Cooking Instructions (*).....	38
5.1.3. Steam Cooking Chart (*).....	39
5.2. Cooking Table.....	40
5.2.1. Airfry Cooking Table.....	41
6. Environmental instructions.....	42
6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product.....	42
6.2. Packaging Information.....	42
7. Maintenance and cleaning.....	42
7.1. General cleaning information.....	42
7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces.....	43
7.3. Cleaning enamel surfaces.....	43
7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*).....	43
7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces.....	43
7.6. Cleaning the control panel.....	43
7.1.7. Cleaning the Water Tank (*).....	44
7.7. Removing and cleaning the oven door.....	45
7.8. Removing and cleaning the door glass.....	47
7.9. Lamp Replacement.....	48
8. If not working.....	48

# 1. Safety Instructions,

## 1.1. General safety instructions,

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by “Authorized Service”. It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.

- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.
- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.
- Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.

-Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.

-Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, removing food, etc.

-Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.

-Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.

-Check that the product is closed after each use.

-If there is any visible damage to the product, do not operate the product.

-Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.

-Do not use the product with the front cover glass removed or broken.

-Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.

- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.

-Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.

-Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.

-Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.

-Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.

-During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.

-Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.

-Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.

-To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

-Never use grease-proof paper at an oven temperature higher than the maximum usage temperature specified on the grease-proof paper you use. Definitely do not place grease-proof paper on the oven floor.

## **1.2. Electric safety,**

-Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.

-Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.

-Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.

-The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.

-If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.

-Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock.

-To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

-All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.

-When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.

-Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.

-Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.

-Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.

-The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.

-The product uses a type “Y” cord cable.

-Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

## **2. Product introduction and features**

### **2.1. Intended Use**

-The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.

-The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.

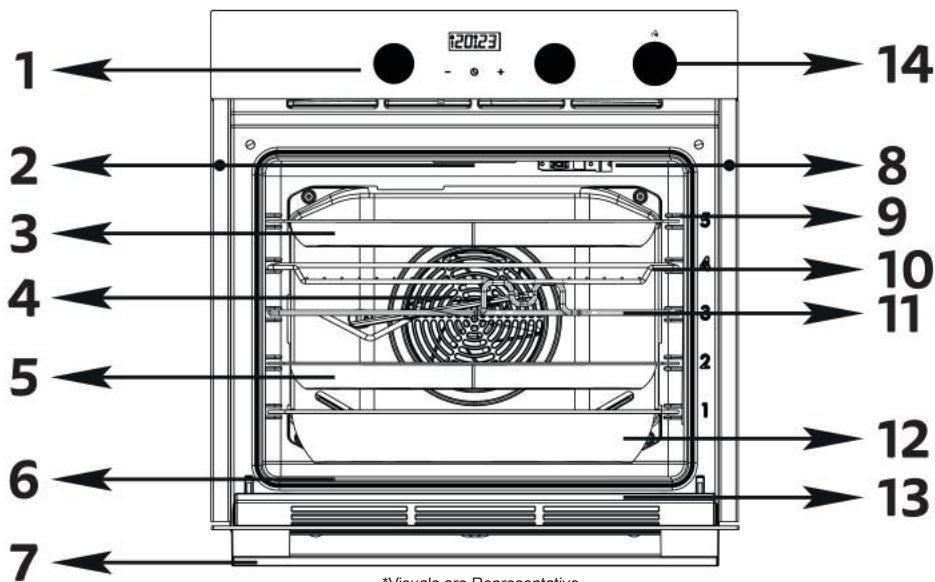
-The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.

-This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.

-The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer’s spare parts availability period.

















## 2.2. Product promotion

### 2.2.1. Product content










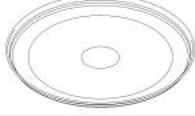


1. Control panel (\*)
2. Lamp (\*)
3. Airfry Tray (\*)
4. Fan motor (behind sheet metal) (\*)
5. Standard tray
6. Bottom heating element (behind the sheet) (\*)
7. Handle
8. Upper resistance (\*)
9. Wire shelving (\*)
10. Wire grid
11. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (\*)
12. Deep tray (\*)
13. Cover
14. Water Tank(\*)

## 2.2.2. Working Functions Of The Product

Function Symbol	Function Definition
	Bottom Heating (*)
	Upper Heating (*)
	Upper and Lower Heating (*)
	Lamp
	Fan (*)
	Turbo Heating and Fan (*)
	Internal Grill Heating (*)
	External Grill Heating (*)
	Lower, Upper and Fan Heating (*)
	Bottom Heating and Fan (*)
	Upper Heating and Fan
	Internal grill heating and fan (*)
	Grill Heating and Fan (*)
AIRFRY	Airfry Mode (*)
	Chicken flipping and grill heating (*)
	Turbo and Bottom Heating (*)
	Water Tank(*)

### 2.2.3. Accessories of product (\*)

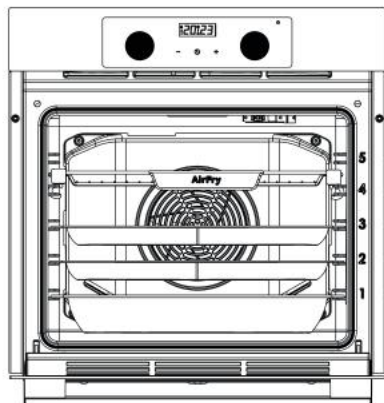
<p><b>Telescopic rail (*)</b></p>			
<p><b>Wire Grill (*)</b></p>			
<p><b>Deep Tray(*)</b></p>			
<p><b>Standard Tray</b></p>			
<p><b>Chicken Rotisserie Wire (*)</b></p>			
<p><b>Skewer (*)</b></p>			
<p><b>Airfry Tray (*)</b></p>			
<p><b>Pizza Pan (*)</b></p>			

## 2.2.3.1. Accessory use

### -Cooking racks

-The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

#### Models with wire shelves



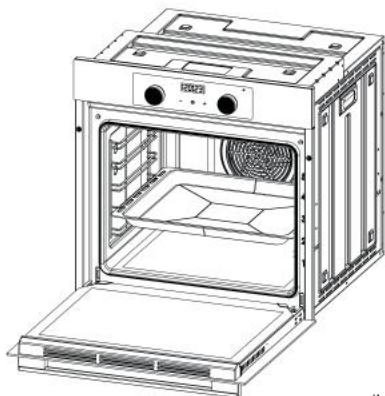
#### Models without wire shelves



5  
4  
3  
2  
1

\*Visuals are Representative.

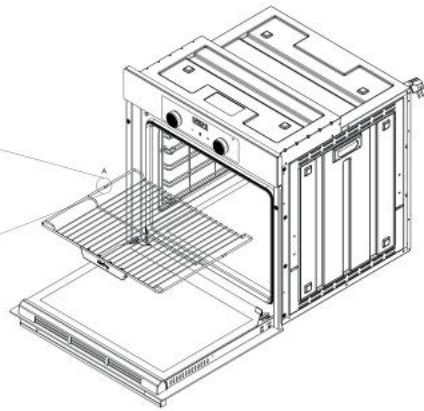
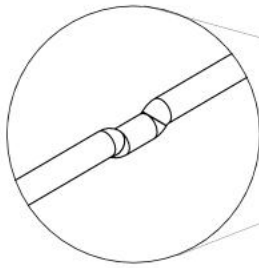
#### Models with wire shelves



#### Models without wire shelves



\*Visuals are Representative.

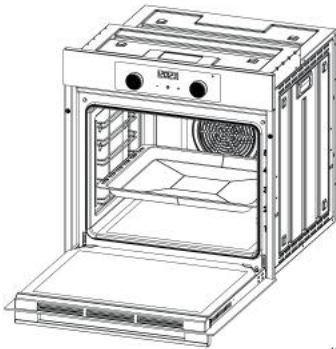


\*Visuals are Representative.

### **-In models with and without wire rack**

The grid should be placed as shown in the figures shown on the top side. The wire rack has one direction, and it should be placed on the desired rack with the open part of the grid facing you, or the form located on the edges should enter first, and the form should be facing down.

#### **Models with wire shelves**



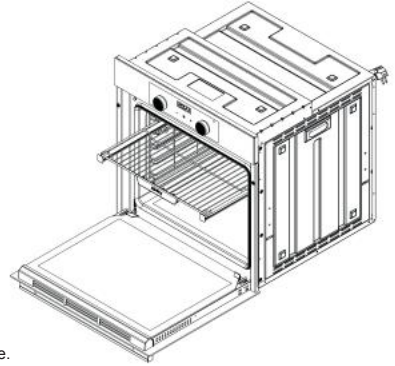
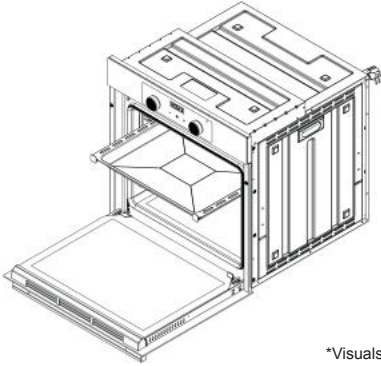
\*Visuals are Representative.

#### **Models without wire shelves**



- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any direction and can be placed on the form or wire rack designed to hold it.

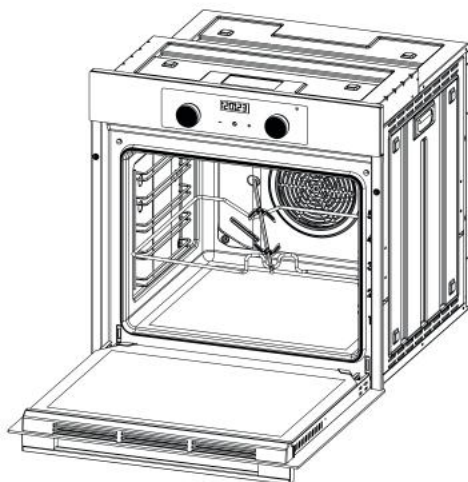
## -Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails



\*Visuals are Representative.

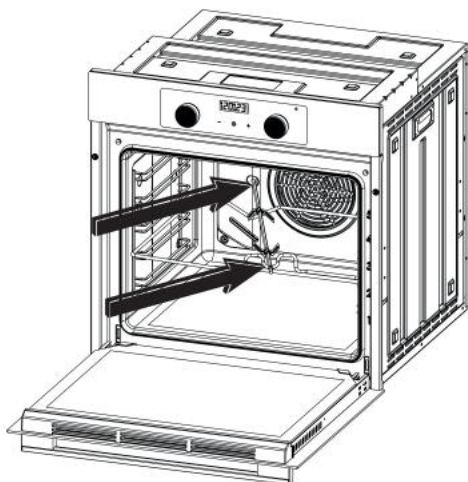
-Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

## -Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer



\*Visuals are Representative.

Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



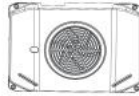
\*Visuals are Representative.

After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

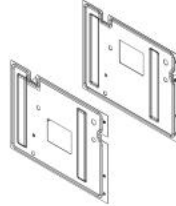
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

## -Catalytic Surfaces and Cleaning Instructions

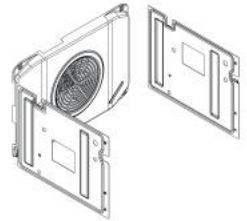
Catalytic surfaces are special panels located in the cooking chamber of the oven, absorbing oil vapors generated during cooking with the self-cleaning feature. Typically matte in color and having a porous structure, these panels can be found on the side walls, the rear panel of the oven or only on the sides, depending on the model.



**Back (\*)**



**Side (\*)**



**Back+Side (\*)**

## -Usage Characteristics:

Catalytic surfaces absorb oil vapors and small residues during cooking and convert them into ash at high temperatures over time. The generated ash can be cleaned off easily using a soft, damp cloth when the oven floor cools down. Their porous structure must be clear and healthy for the surfaces to function efficiently. The panel's color may become darker over time, however, this does not impair its function. It is recommended to replace the parts when the surfaces become saturated with grease and lose their functionality.

## -Cleaning and Maintenance:

Never attempt to manually clean or use of abrasive cleaning agents to clean catalytic panels. In particular, cleaning with soapy water, detergent, steel wool, scouring pad and similar materials can damage the structure of the panel. In case of excessive oil spillage, the oven should be run at maximum temperature for 20-30 minutes to burn the oil and turn it into ash to ensure that the panels work at maximum efficiency. The oven can be cleaned with a damp cloth once it has cooled down after this procedure. Excessive oil buildup can impair the function of the panel. In this case, loose residue on the panel surfaces can be removed using a dry or slightly damp soft cloth without exerting force.

Catalytic panels are not designed to be removed from the cooking oven chamber of the oven for cleaning or washing with water.

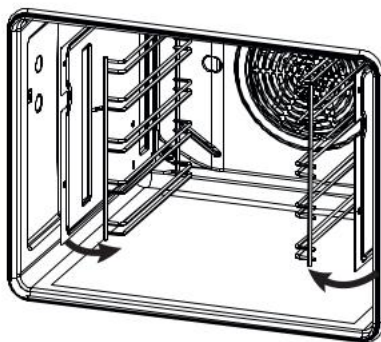
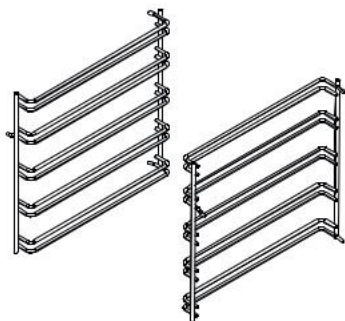
## -Removal of the Catalytic Panel (\*)

### **WARNING!**

The catalytic panel is only available in models with wire racks. It is not available in models without wire racks.

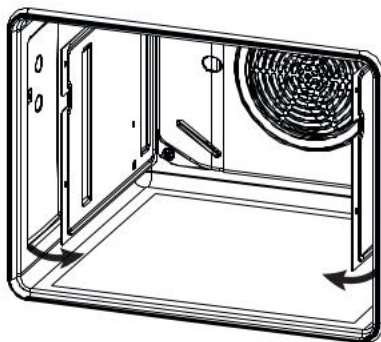
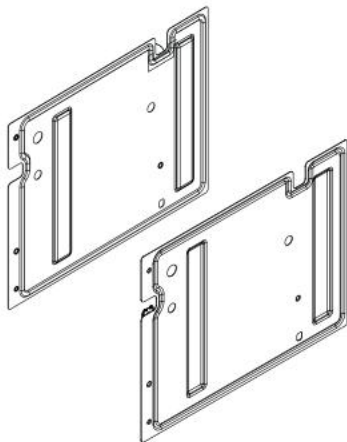
### **1. STEP**

To remove the catalytic panel, the wire rack must first be removed from the appliance. To remove the wire racks, force must be applied horizontally to the wire rack.



### **2. STEP**

Once the wire rack is removed, the catalytic panel can be easily taken out.



### **WARNING!**

After cleaning, first attach the catalytic panels to the wire racks, then mount the wire racks in the appropriate locations in the appliance.

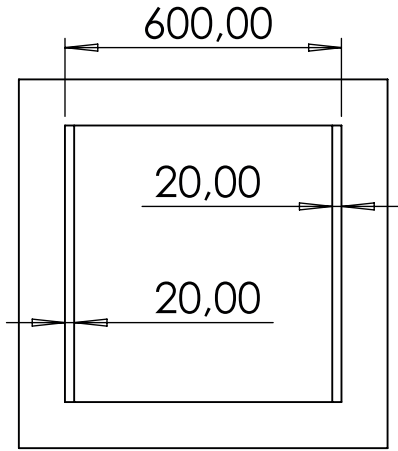
## 2.2.4. Technical specifications

Specifications	Explanation
Product External Dimension (Height x Width x Depth)	594,5mm x 596mm x 567,5mm
Supply Voltage and Frequency	220-240 B ~ 50/60 Hz
Product Total Strenght (*)	Maximum. 2400 W
Lamp Power (*)	18 W
Thermostat Tempreture Range (*)	50 – 250 °C
Bottom Heater Power (*)	1200 W
Top Heater Power	1100 W
Turbo Heater Power (*)	1800 W
Grill Heater Power (*)	2200 W

-Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.

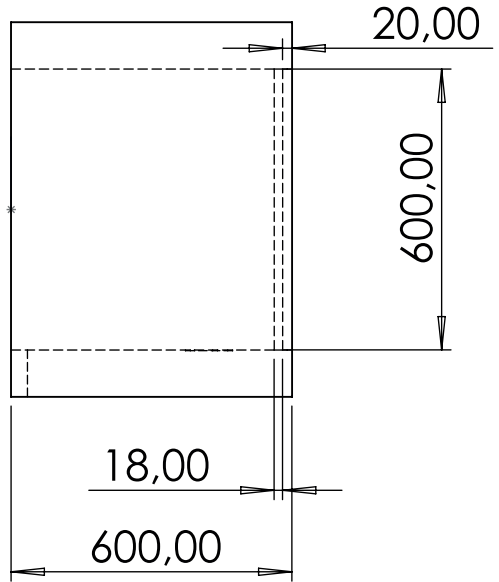
-The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

### 3. Installation and assembly



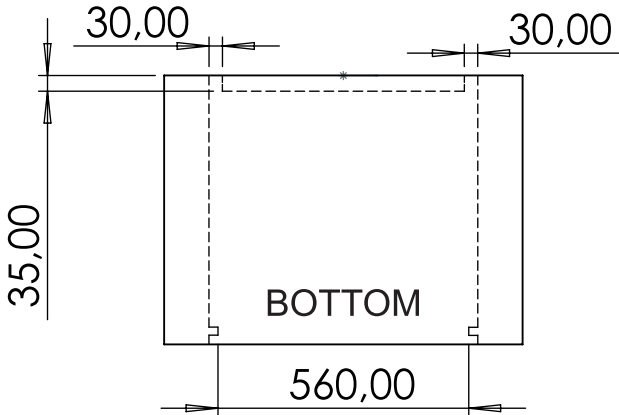
#### Opposite Angle

\*Visuals are Representative.



#### Side Angle

\*Visuals are Representative.

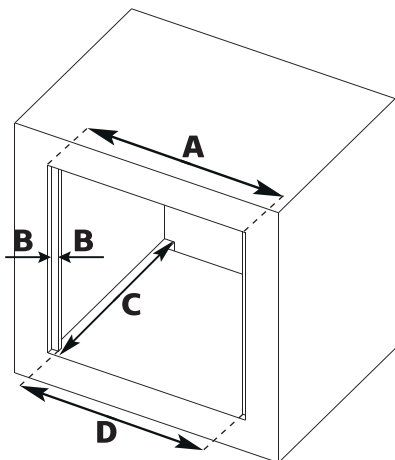


#### Peak Angle

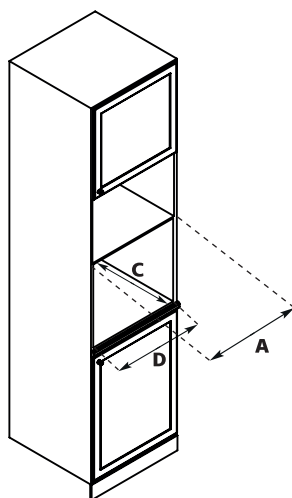
\*Visuals are Representative.

\*Measurements are written in millimeters (mm).

### 3. Installation and assembly

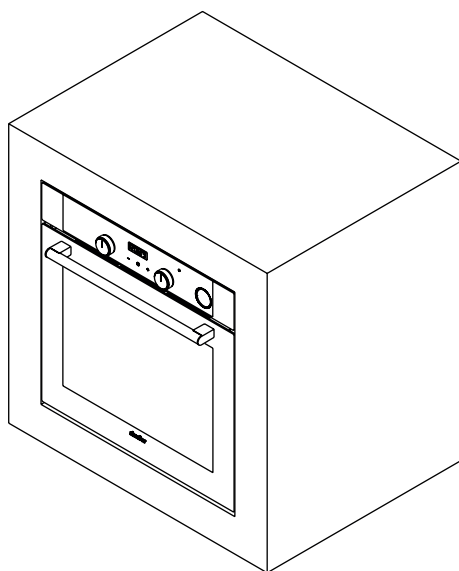


\*Visuals are Representative.



\*Visuals are Representative.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



\*Visuals are Representative.

### 3.1. Installation

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

- Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the electrical installation is the responsibility of the customer and must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.
- Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.
- Make sure that there is a space behind the section where you will place the device. This space is necessary for the ventilation system to function properly.
- If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven and the drawer.
- Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).
- Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.
- Do not use the lid and/or handle to carry or move the product. After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

### 3.2. First cleaning

Clean your product for the first time according to the order below.

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.
- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

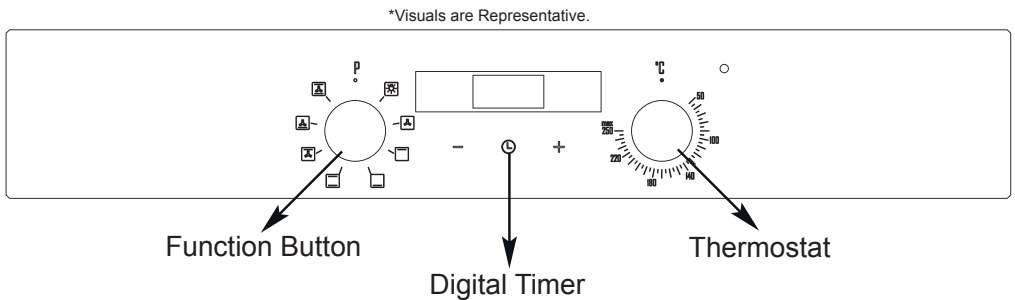
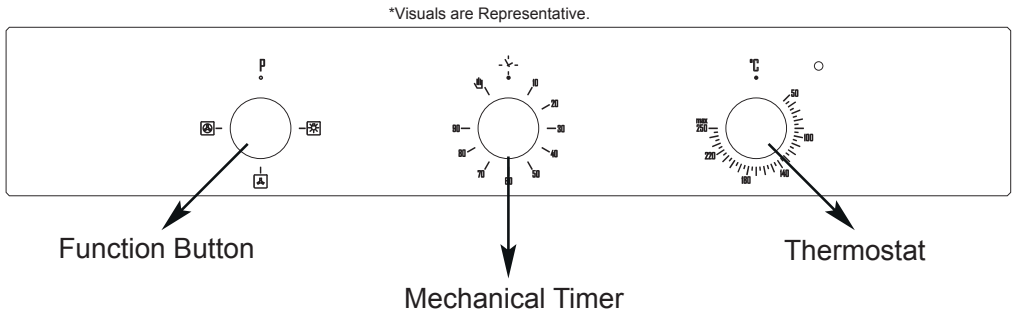
## 4. Use of the oven

### 4.1. Cooling fan

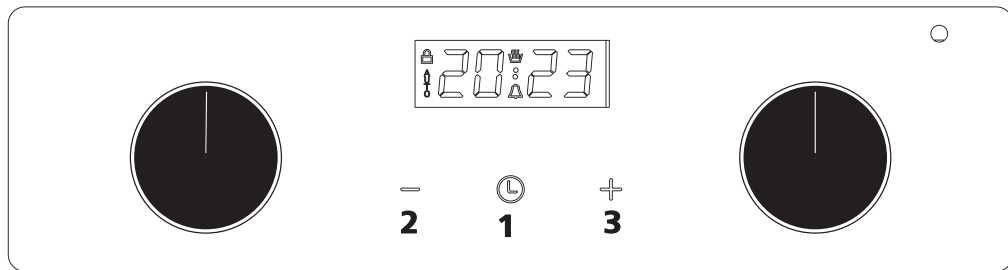
-Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.



### 4.2. Control panel (\*)

-The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.



## 4.2.1. Use of Digital Timer



	Minute Reminder
	Cooking Icon
<b>A</b>	Automatic Cooking Icon
●	Point Icon

<b>1</b>	Function Selector Button
<b>2</b>	Minus Button
<b>3</b>	Plus Button
<b>2 and 3</b>	Manual

### 4.2.1.1 Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, “0.00” and “AUTO” flash. Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized. Time correction can be made after; Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

### 4.2.1.2 Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

### 4.2.1.3 Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. “0.00” starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.
- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

## Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 at the same time.

-Press button 1 to see the actual tone.

-Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

## Exiting Settings

-Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.

-Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

## Cooking Timer

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. the automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

## DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

-Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The automatic cooking icon next to it flashes. -Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)

-Press button 1 until "End" and "18:30" (end time) appear. Icons start blinking

-Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes" (example 19:30)

-Turn the function and thermostat buttons to the required program.

-The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.

-When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.

-Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

## **4.2.2. Rustic Timer Usage**

### **4.2.2.1. Product Controls**

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

### **4.2.2.2 Functional Characteristics**

#### **4.2.2.2.1 Initial Energization**

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

#### **4.2.2.2.2 Clock Setting**

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

#### **4.2.2.2.3. Reminder Setting**

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes.

#### **4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting**

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered.

The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

#### **4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting**

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

#### **4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting**

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00 Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

#### **4.2.2.2.7. Manual Mode**

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven T must be set to off. In this mode all leds are off.

#### **4.2.2.2.8. Alarm Sound Cancellation**

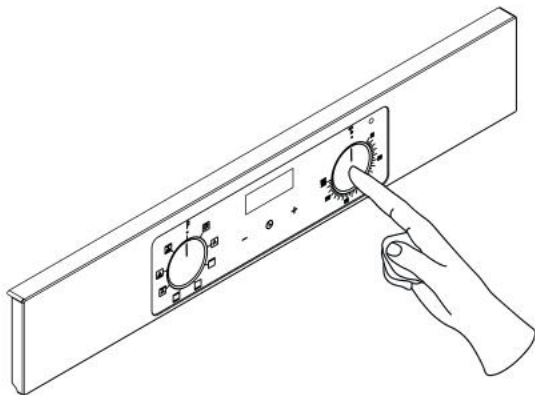
When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

#### 4.2.2.2.9. Reminder or Automatic Cooking Cancel

The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to stand by mode. The hour and minute hands show the active time.

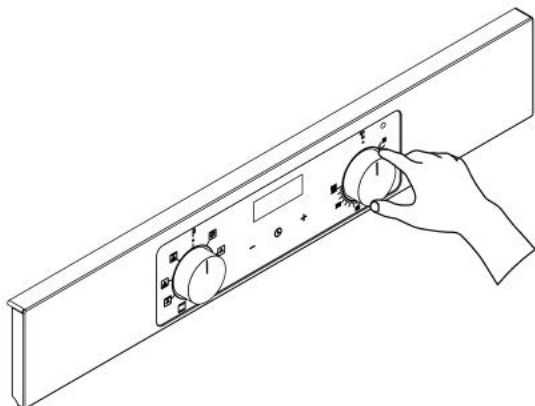
#### 4.3. Use of pop-up button (\*)

-In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside.



As shown in the figure on the side, press on the button to release it.

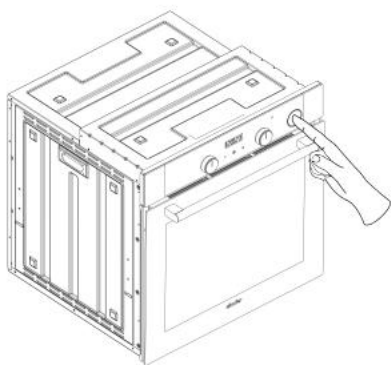
\*Visuals are Representative.



Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left

\*Visuals are Representative.

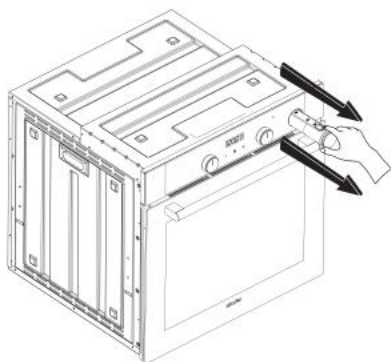
### 4.3.1. Steam Assisted Cooking Mode and Use of Water Tank (\*)



- Install the water tank with the water refill port always facing upwards. If installed otherwise, the water tank may jam causing unwanted consequences.

- Install the water tank with the refill port always facing upwards, otherwise it may jam in the slot or cause breaking.

- Steam discharge may occur when the lid is opened in steam assisted cooking modes. Risk of burn may occur in this case. Be careful when opening the lid.

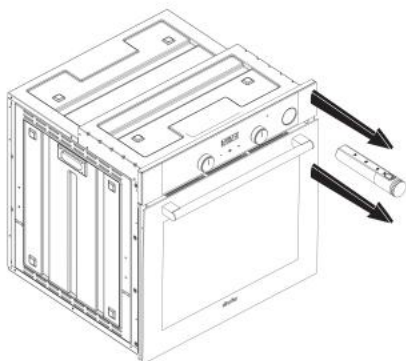


- Accessories that are not resistant to corrosion may oxidize during steam assisted cooking due to intense water vapor. Please do not use incompatible accessories.

- Water may spill when removing the water tank. Care must be taken to avoid spilling on unwanted surfaces.

- Do not fill the water tank more than the "MAX" limit.

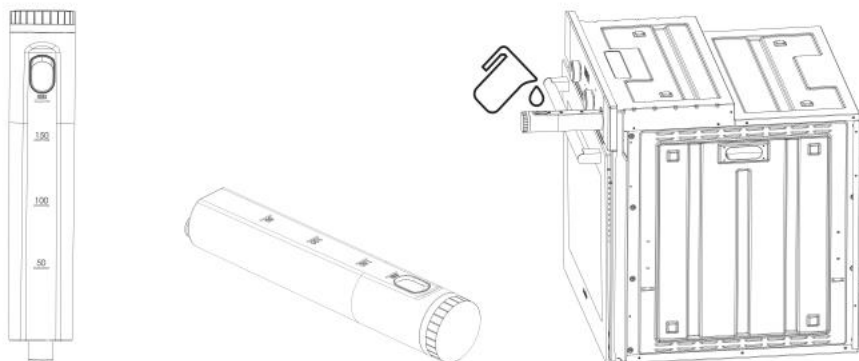
- Do not use distilled or filtered water for steam assisted cooking.



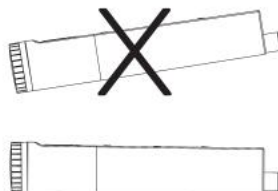
- Water vapor may condense and collect on the surfaces upon cooking. Care needs to be taken when removing the food.

- It is recommended to follow the information provided in the table for steam assisted cooking.

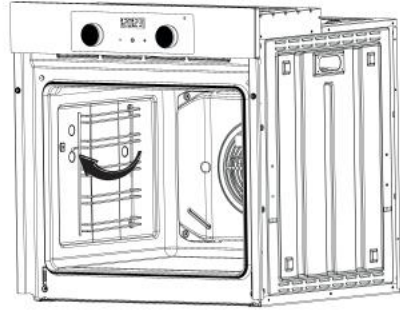
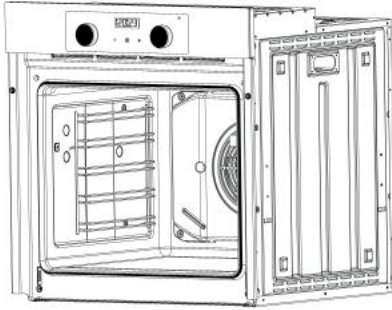
- The water tank shall never be filled with any solution or similar substance for steam assisted cooking.



Handle the water tank horizontally and in a balanced way to avoid spilling water when refilling from a faucet.



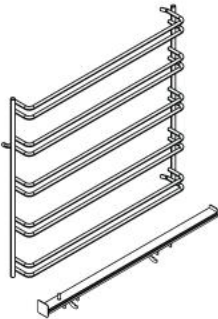
#### 4.4. Cleaning the wire shelves,



\*Visuals are Representative.

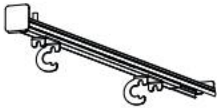
To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

#### 4.5. Assembly of telescopic rails (\*)



\*Visuals are Representative.

Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



\*Visuals are Representative.

You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



\*Visuals are Representative.

Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

#### 4.6. Oven lighting

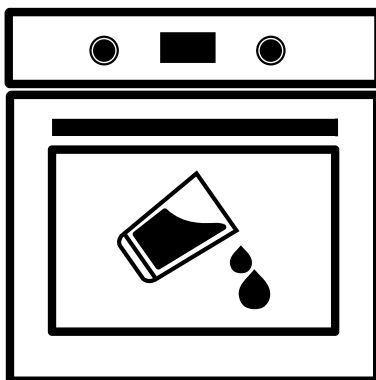
-In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

#### 4.7. Turn off the oven

-You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

#### 4.8. Steam Cleaning (\*)

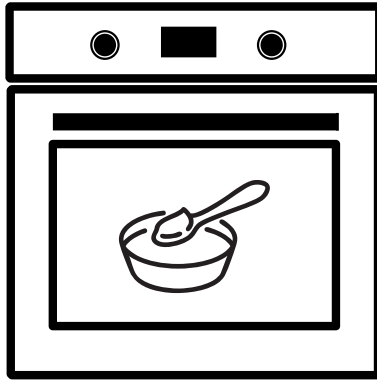
Place 500 ml of water in a baking tray and place it on the middle shelf of the oven in the BOTTOM-TOP mode, set the oven to 100°C and after 1 hour of operation wipe the surfaces using a damp cloth.



**CONCLUSION:** Oil and tomato paste residues applied before the steam cleaning process were cleaned in the result of the test.

#### 4.8.1. Yoghurt Making (\*)

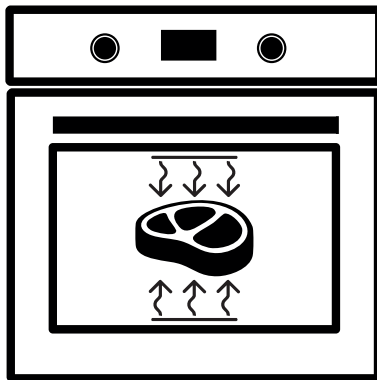
Add yoghurt to the milk at room temperature and mix. Place it in the oven preheated to 100°C for 10 minutes and carry out the fermentation process for 8 hours on the 2nd shelf in BOTTOM + TOP mode. 6-8-12 hours fermentation time is suitable depending on the amount of milk.



#### 4.8.2. Meat Drying (\*)

**PREPARATION:** Thin slices of meat are arranged on the airfry tray.

- Dry the slices on the 3rd shelf at 80°C for 5 hours in AIRFRY mode.
- The meat is now dried.

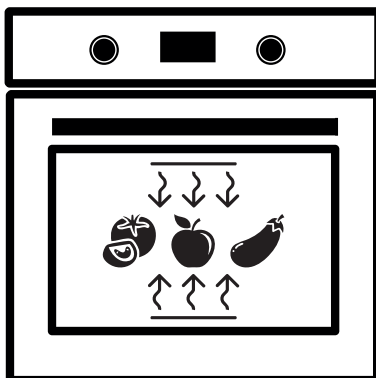


### 4.8.3. Fruit and Vegetable Drying (\*)

#### PREPARATION

- Slice the **apples** and arrange them on the airfry tray.
- Dry the slices on the 3rd shelf at 80°C for 3 hours in AIRFRY mode. The apples are now dried.
- Slice the **eggplants** and arrange them on the airfry tray.
- Dry the slices on the 2nd shelf at 80°C for 4 hours in AIRFRY mode. The eggplants are now dried.
- Slice the **tomatoes** and arrange them on the airfry tray.
- Dry the slices on the 4th shelf at 80°C for 6 hours in AIRFRY mode. The tomatoes are now dried.

**WARNING:** The accessory used for drying foodstuff is called AIRFRY tray. The products tested fell off during the test when the same tests are conducted on the WIRE GRILL.



## **5. Cooking tips**

### **5.1. General information about cooking**

-Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.

-The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.

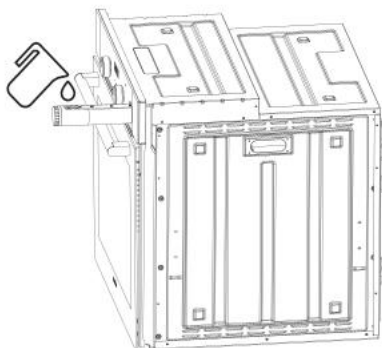
-Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.

-Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

### 5.1.2. Steam Cooking Instructions (\*)

Better results can be achieved when cooking with products that have steam assisted cooking feature. A crispy crust and a soft interior can be obtained in pastry recipes. Meat and animal products can be cooked more juicy and healthy. Instructions for steam assisted cooking are as follows

- Set the recommended cooking temperature, time and amount of water and pre-heat if necessary after selecting the food you will cooked from the cooking table.
- You can set the values manually for the foods that are not contained in the table.
- After filling the water tank, press down the water tank at the recommended time shown in the table and carefully remove it from the slot.
- Fill the water tank with the recommended amount of water through the refill port.
- Reinstall the water tank with the refill port pointing upwards. Once installed, water will be directed into the tank to provide steam support.
- Check the water tank when the steam cooking is completed and make sure that it is empty.



### 5.1.3. Steam Cooking Chart (\*)

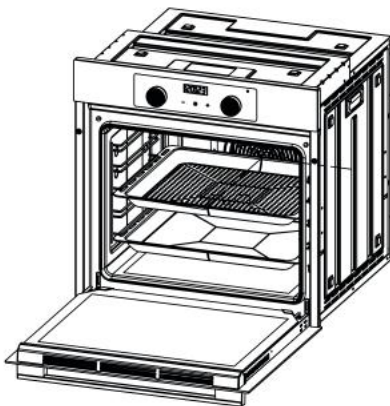
Food	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	SHELF	COOKING DURATION (MIN.)	ACCESSORY	WATER ENTRAINING TIME (MIN.)	WATER QUANTITY (ml)
Cake in Mold	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180	2	30-40	Cake Mold	After Preheating	MAX
Pie	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	200	3	20-30	Tray	After Preheating	MAX
Bun (With yeast)	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	200	3	15-25	Tray	After Preheating	150
Bread Loaf	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	220	3	20-30	Tray	After Preheating	MAX
Baguette	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180	3	15-20	Tray	After Preheating	150
Muffins	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180	2	20-25	Muffin Mold	After Preheating	150
Cheesecake	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	150	3	40-50	Form	After Preheating	150
Baked Potato	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	200	3	40-50	Tray	15	MAX
Roasted Chicken	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	25 mins. Max, then 180	2	60-70	Wire Grill	25	MAX
Chicken Drumstick	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	200	3	25-35	Tray	After Preheating	150
Steak (Single Piece)	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180	3	40-50	Tray	After Preheating	MAX
Salmon with Vegetables	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180	3	25-35	Tray	After Preheating	150
* Cooking should be done on a single shelf.							
* Accessories other tray and grill may not be included with the product.							
* The cooking table is given as a suggestion in Bottom+Top+Fan (  ) or Turbo Heating and Fan (  ) functions. Optional cooking can be done in different functions. However, cooking time, cooking temperature and water amount may vary.							

## 5.2. Cooking Table

Food	Function	Temperature (°C)	Rack	PREHEAT TIME (min)	Duration (min)
Baguette Bread	Bottom+Top/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	30-40
Lump dough	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	25-35
Pie	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	3	10 min.	15-25
Brownie	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	160-180	3	10 min.	15-20
Beef Steak	Bottom+Top	180-200	2-3	10 min.	25-30
Apple Tart	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180-200	2	10 min.	20-30
Grilled Meatballs	Bottom+Top/ Bottom+Top+Fan	90-100	2	10 min.	90-100
Grilled Chicken	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	25-35
Cookie	Bottom+Top	160-180	2-3	10 min.	30-40
Muffin	Bottom+Top/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	20-25
Lasagna	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	35-40
Sponge Cake	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	30-35
Pizza	Bottom+Top/ Turbo+Fan	200-220	3	10 min.	35-40
Pastry	Top/Grill	MAX.	4-5	10 min.	30-40
Tray Cake	Top/Grill	MAX.	5	10 min.	15-20
Chicken with Vegetables	Top/Grill	MAX.	5	10 min.	15-20

## 5.2.1. Airfry Cooking Table

AIRFRY COOKING CHART						
MEAL	OPERATING FUNCTION	SHELF POSITION	TEMPERATURE °C	PREHEAT TIME (min)	FOOD WEIGHT(g)	COOKING TIME (min)
Frozen Potato	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	600	20-25
Frozen Nugget	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	500	20-25
Frozen Croquettes	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	18 units	10
Frozen Onion Ring	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	500	20-25
Frozen Pizza	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	*	15-20
Frozen Dumpling	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	18 units	20-25
Home Potato	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	600	25-30
Pen Börek	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	18 units	20-25
Fruit Drying (Apple)	Airfry	3.RACK	80	10 min.	*	3 Hours
Vegetable Drying (Aubergine)	Airfry	2.RACK	80	10 min.	*	4 Hours
Vegetable Drying (Tomato)	Airfry	4.RACK	80	10 min.	*	6 Hours
Meat Drying	Airfry	3.RACK	80	10 min.	*	5 Hours
**Frozen products should be baked without waiting for defrosting						
**Home potatoes should be washed thoroughly after chopping.						



\* Visuals are Representative.

When cooking in Airfry mode, the tray must be on the 3rd rack.

### Recommendation:

For sauced or sauced products and the like in Airfry mode, it will make it easier to clean the product after cooking if you add a little water to the standard tray and place it on the 1st shelf so that the oil/sauce does not splash and burn. Using water for non-sauced products may cause the cooked products to soften.

## 6. Environmental instructions

### 6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product



This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the “Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment” published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation. This product is made from high quality component materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

### 6.2. Packaging information

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

## 7. Maintenance and cleaning

### 7.1. General cleaning information

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.
- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.
- Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
- Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.
- Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

## **7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces**

- Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
- Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (nonscratching).
- Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.
- Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

## **7.3. Cleaning enamel surfaces**

- Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (\*)
- Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
- Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

## **7.4. Cleaning of catalytic surfaces (\*)**

- The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
- The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
- The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

## **7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

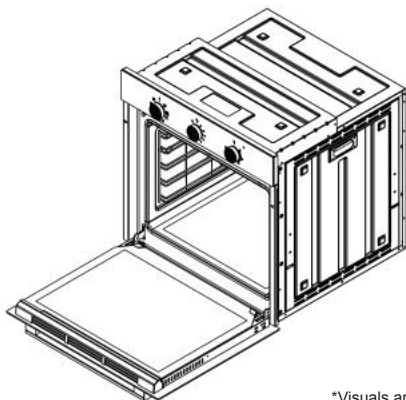
## **7.6. Cleaning the control panel**

- When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.
- When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

### 7.1.7. Cleaning the Water Tank (\*)

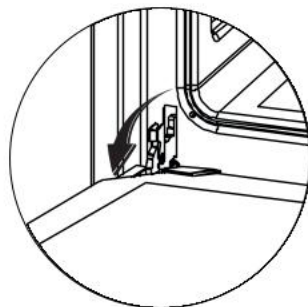
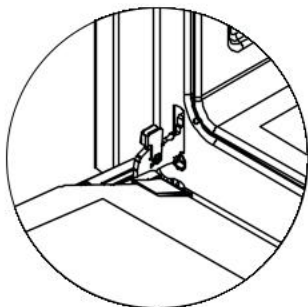
- Calcification may occur in the oven depending on the frequency of steam-assisted cooking. It is recommended to use bottled water and clean it after each cooking to prevent this.
- The intense condensation that occurs after steam cooking may cause corrosion. It is important to dry the oven after cooking.
- Install the water tank with the refill port always facing upwards after completing the cleaning process.
- The bottom of the oven shall be checked and cleaned after each cooking. Water residue may cause lime build up.
- Never use cleaning agents containing acid or chloride to clean the water holder.
- Never attempt to scrape off the lime that may build up in the water holder on the bottom. Otherwise, the product base will be damaged.
- Inspect the interior of the water tank after steam assisted cooking to check if there is any water inside and drain if present. Undrained water may cause odor.

## 7.7. Removing and cleaning the oven door



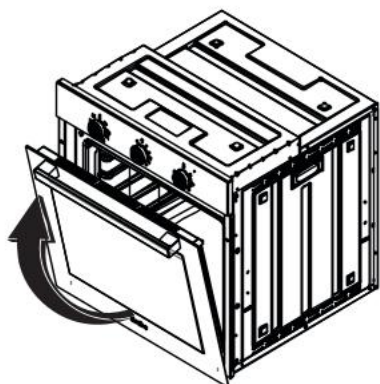
1) Open the oven door

\*Visuals are Representative.



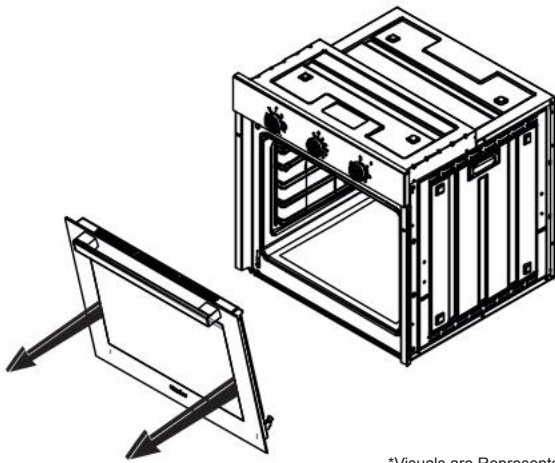
2) Lift the hinge lock upwards.

\*Visuals are Representative.



3) Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.

\*Visuals are Representative.

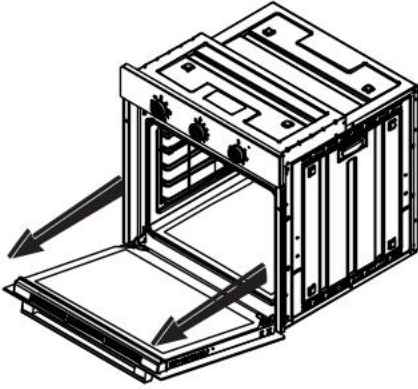


4) After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

\*Visuals are Representative.

---

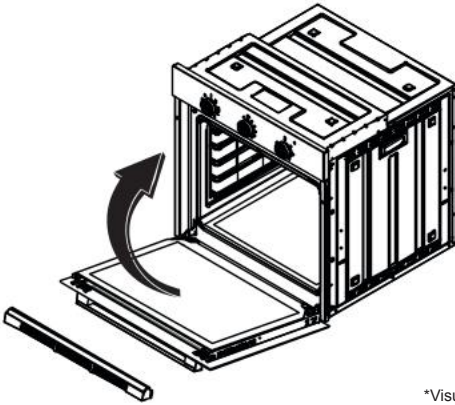
## 7.8. Removing and cleaning the door glass



1) Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

\*Visuals are Representative.

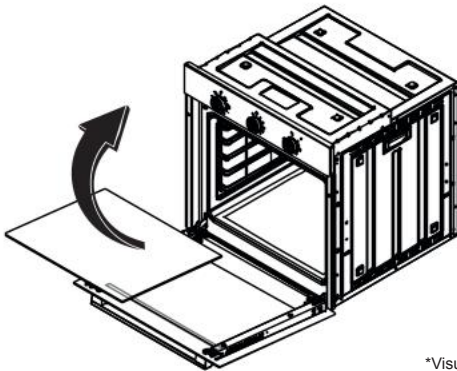
---



2) Remove the inner glass by pulling it upwards.

\*Visuals are Representative.

---



3) After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

\*Visuals are Representative.

---

\*\*After cleaning, follow the steps backwards to reattach the cover.

## 7.9. Lamp Replacement



Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass by turning

\*Visuals are Representative.



Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

\*Visuals are Representative.

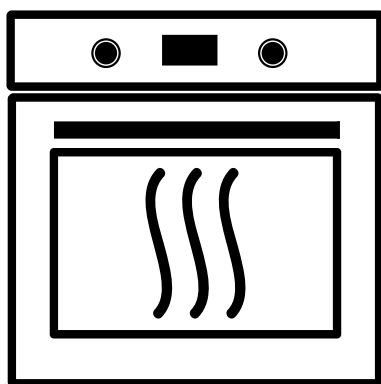


\*Visuals are Representative.

## **8. If not working**

**If it does not work;** Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

**Service and Spare Parts:** Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.



# **GUIDA PER L'USO** **FORNO DA INCASSO**

IT

## **Gentile Cliente**

Vi ringraziamo per la fiducia che avete riposto nei nostri prodotti. Il nostro obiettivo è garantire che questo prodotto, prodotto nelle nostre moderne strutture con un ambiente di lavoro scrupoloso e nel rispetto dell'ambiente, venga utilizzato al meglio, in conformità con il concetto di qualità totale.

Per mantenere le caratteristiche originali del vostro forno incasso per un lungo periodo di tempo, vi consigliamo di leggere attentamente e conservare il manuale d'uso prima di utilizzare il forno, utilizzandolo come riferimento. Nota: Questo manuale d'uso è stato preparato per più modelli. Alcune delle caratteristiche menzionate nel manuale potrebbero non essere presenti nel vostro apparecchio.

Le illustrazioni presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al vostro prodotto. Questo prodotto è stato prodotto in moderne strutture rispettose dell'ambiente.

Poiché questo prodotto contiene componenti elettriche, l'installazione deve essere eseguita da servizi autorizzati. In caso contrario, il produttore non sarà responsabile dei problemi che potrebbero verificarsi.

Le funzionalità contrassegnate con \* sono opzioni.

**“E’ conforme alla Direttiva AEEE  
(Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).”**

# Indice

1. Istruzioni di sicurezza.....	6
1.1. Istruzioni generali di sicurezza.....	6
1.2. Sicurezza elettrica.....	10
2. Introduzione e caratteristiche del prodotto.....	13
2.1. Scopo d'uso.....	13
2.2. Introduzione del prodotto.....	14
2.2.1. Contenuto del prodotto.....	14
2.2.2. Funzioni di lavoro del prodotto.....	15
2.2.3. Accessori del prodotto (*).....	16
2.2.3.1. Utilizzo degli accessori.....	17
2.2.4. Specifiche Tecniche.....	23
3. Installazione e assemblaggio.....	24
3.1. Installazione.....	26
3.2. Prima pulizia.....	26
4. Uso del forno.....	27
4.1. Ventilatore.....	27
4.2. Pannello di Controllo (*).....	27
4.2.1. Uso del timer digitale.....	28
4.2.1.1. Impostazione dell'ora del giorno (24 ore).....	28
4.2.1.2 Operazione manuale.....	28
4.2.1.3 Impostazione del promemoria minuto.....	28
4.2.2. Uso del timer rustico.....	30
4.2.2.1. Controlli del prodotto.....	30
4.2.2.2. Caratteristiche della funzione.....	30
4.2.2.2.1 Prima energizzazione.....	30
4.2.2.2.2 Impostazione dell'orologio.....	31
4.2.2.2.3 Impostazione promemoria.....	31
4.2.2.2.4 Impostazione dell'ora di inizio cottura.....	31
4.2.2.2.5 Impostazione dell'ora di fine cottura.....	32
4.2.2.2.6 Impostazione della cottura ritardata.....	32
4.2.2.2.7 Modalità manuale.....	32
4.2.2.2.8 Cancellazione del suono dell'allarme.....	32
4.2.2.2.9 Promemoria o Annulla cottura automatica.....	33
4.3. Utilizzo del pulsante pop-up (*).....	33
4.3.1. Funzione di Cottura a Vapore Assistita e Utilizzo del Serbatoio dell'Acqua (*).....	34
4.4. Pulizia dei ripiani in filo metallico.....	36
4.5. Installazione di guide telescopiche (*).....	36
4.6. Illuminazione del forno.....	37
4.7. Spegnimento del forno.....	37
4.8. Pulizia a Vapore (*).....	37
4.8.1 Preparazione dello Yogurt (*).....	38

4.8.2. Essiccazione della Carne (*).....	38
4.8.3. Essiccazione di Frutta e Verdura (*).....	39
5. Suggerimenti di cucina.....	39
5.1. Informazioni generali sulla cucina.....	39
5.1.2. Istruzioni per la Cottura a Vapore (*).....	40
5.1.3. Tabella di Cottura a Vapore (*).....	41
5.2. Tabella di cottura.....	42
5.2.1. Tabella Di Cottura Per Friggitrice Ad Aria.....	43
6. Istruzioni ambientali.....	44
6.1. Conformità alla normativa AEEE (Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) e smaltimento dei prodotti di scarto.....	44
6.2. Informazioni sull'imballaggio.....	44
7. Manutenzione e pulizia.....	44
7.1. Informazioni generali sulla pulizia.....	44
7.2. Pulizia di superfici inox e inossidabili.....	45
7.3. Pulizia delle superfici smaltate.....	45
7.4. Pulizia delle superfici catalitiche (*).....	45
7.5. Pulizia delle parti in plastica e delle superfici verniciate.....	45
7.6. Pulizia del pannello di controllo.....	46
7.1.7. Pulizia del Serbatoio d'Acqua (*).....	46
7.7. Rimozione e pulizia della porta del forno.....	47
7.8. Rimozione e pulizia del vetro della porta.....	49
7.9. Sostituzione della lampada.....	50
8. Se non funziona.....	51

# **1. Istruzioni di sicurezza**

## **1.1. Istruzioni generali di sicurezza**

- Si prega di leggere attentamente e conservare questo manuale d'uso per consultazioni future.
- Utilizzare il forno seguendo le istruzioni fornite nel manuale. In caso contrario, la garanzia del prodotto sarà considerata nulla.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, uditive o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano fornite istruzioni sulla supervisione e l'uso sicuro del dispositivo, nonché sulla comprensione dei pericoli associati.
- Fai sempre installare e riparare il dispositivo da un "Servizio Autorizzato". Il produttore non è responsabile per i lavori eseguiti da personale non autorizzato.
- Se il prodotto viene trasferito a un'altra persona, devono essere forniti il manuale d'uso, le etichette del prodotto e tutti i documenti correlati.
- Mantieni i bambini sotto i 8 anni e gli animali domestici lontani mentre il forno è in uso.
- Durante l'uso della griglia, le parti accessibili possono essere calde. Mantieni i bambini lontani.

- Non conservare materiali sulla superficie di cottura.
- Evita di toccare le parti accessibili del forno durante il funzionamento.
- Utilizza il forno solo per scopi di cottura. Non utilizzarlo per riscaldare o scopi simili.
- Evita di toccare gli elementi riscaldanti.
- Controlla continuamente il processo di cottura.
- Utilizza solo pezzi di ricambio e accessori originali, che possono essere ottenuti solo da un servizio autorizzato.
- Assicurarsi che il cavo dell'apparecchio non sia accessibile ai bambini di età inferiore a 8 anni.
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, tenere lontani tende, carta velina o qualsiasi materiale infiammabile dalla portata dell'apparecchio. Non mettere materiali facilmente infiammabili o combustibili all'interno o sopra l'apparecchio.
- Mantenere liberi tutti i canali di ventilazione.
- Non riscaldare barattoli di conserve o vasetti di vetro chiusi nel forno. La pressione interna potrebbe far esplodere il vasetto.

- Non appendere asciugamani al manico del forno.
- Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Quando si inseriscono o si rimuovono alimenti dal forno caldo, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.
- Non utilizzare l'apparecchio in situazioni che potrebbero compromettere la capacità di giudizio, come l'assunzione di farmaci o l'uso di alcol.
- Fare attenzione quando si utilizza alcol nei pasti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- Controllare sempre se l'apparecchio è spento dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili.
- Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate. Tirare la spina tenendo il cavo, non la spina stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio se il vetro anteriore è stato rimosso o danneggiato.

- Posizionare la carta da forno all'interno di una teglia da forno o sopra l'accessorio da forno (come la griglia o il vassoio) con il cibo prima di inserirla nel forno preriscaldato.
- Posizionare correttamente la griglia e il vassoio sui supporti metallici è fondamentale. Assicurarsi che siano posizionati tra i due supporti e che siano bilanciati prima di metterci sopra il cibo.
- Per evitare il rischio di contatto con gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere eventuali eccessi di carta oleata che fuoriescono dagli accessori o dalla teglia.
- Non utilizzare la carta oleata a una temperatura superiore a quella massima indicata sulla confezione. Non posizionare la carta oleata direttamente sul fondo del forno.
- Gli imballaggi possono essere pericolosi per i bambini. Conservare gli imballaggi in un luogo fuori dalla portata dei bambini per evitare rischi di lesioni o soffocamento.
- Evitare di utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro della porta, poiché ciò potrebbe causare graffi e la rottura del vetro.
- Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre la porta del forno, fare attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire. Esiste il rischio di ustioni.

- Evitare di posizionare oggetti pesanti sulla porta del forno quando è aperta, poiché ciò potrebbe causare il ribaltamento del forno.
- Durante la pulizia, evitare di spostare gli elementi riscaldanti. Questo potrebbe causare scosse elettriche.
- Non installare il dispositivo dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento eccessivo.
- Evitare di cuocere il cibo direttamente sulla teglia / griglia. Utilizzare un accessorio appropriato per la cottura.
- Non utilizzare la carta da forno a temperature superiori a quelle indicate sulla confezione. Non posizionare mai la carta da forno sul fondo del forno.

## **1.2. Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori indicati nella tabella delle specifiche tecniche.
- Fai eseguire l'installazione della messa a terra della tua casa da un elettricista qualificato. La nostra azienda non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'uso del prodotto senza una messa a terra conforme alle normative locali.

- I dispositivi di interruzione del circuito del forno devono essere posizionati in un luogo accessibile al consumatore finale mentre il forno è in posizione.
- Il cavo di alimentazione (spina) non deve essere toccato dalle parti calde del dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione (spina) si danneggia, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza autorizzato o da personale altrettanto qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua sopra di esso! C'è il rischio di scosse elettriche.
- Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che il dispositivo sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Tutte le connessioni dell'alimentazione devono essere interrotte prima di accedere ai terminali di collegamento.
- Durante il funzionamento del forno, anche il retro si riscalda. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con la superficie posteriore del forno per evitare danni ai collegamenti.

- Non schiacciare o far passare i cavi di connessione attraverso superfici calde. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dei cavi e provocare cortocircuiti e incendi.
- Durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e le riparazioni, scollegare il prodotto dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che la spina del prodotto sia ben inserita nella presa per evitare scintille.
- Il prodotto deve essere montato in modo da consentire il distacco completo del circuito elettrico. Il distacco deve essere effettuato attraverso un interruttore o un fusibile integrato collegato all'impianto elettrico fisso in conformità con le normative edilizie.
- Il cavo di alimentazione utilizzato nel prodotto è del tipo "Y".
- Le connessioni fisse devono essere collegate a un impianto che consente una separazione completa su tutti i poli. Nelle categorie di sovratensione inferiori a III, le regole di distacco della connessione devono essere conformi alle regole di cablaggio e devono essere collegate a un impianto fisso.

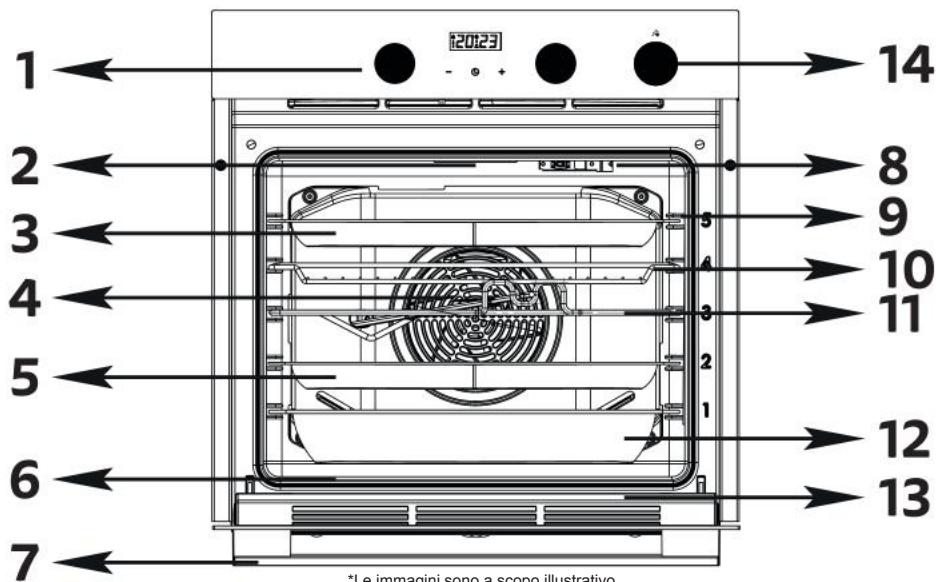
## **2. Introduzione e caratteristiche del prodotto**

### **2.1. Scopo dell'utilizzo**

- Il prodotto è progettato esclusivamente per uso domestico e non può essere utilizzato a scopo commerciale.
- Il prodotto è destinato esclusivamente alla cottura in cucina e non può essere utilizzato per riscaldare ambienti o per altri scopi.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere al forno, friggere o grigliare cibi.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per asciugare asciugamani o vestiti, riscaldare piatti, o per altri scopi simili.
- La durata operativa del prodotto è di 10 anni. Questo periodo rappresenta il periodo durante il quale il produttore garantisce la disponibilità di ricambi.

















## 2.2. Promozione del prodotto

### 2.2.1. Contenuto del prodotto






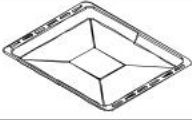


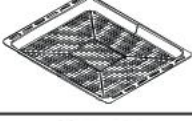



1. Pannello di controllo (\*)
2. Lampada (\*)
3. Teglia Airfry
4. Motore del ventilatore (dietro la lamiera) (\*)
5. Vassoio standard
6. Resistenza inferiore (dietro la lamiera) (\*)
7. Maniglia
8. Resistenza superiore (\*)
9. Ripiani in filo metallico (\*)
10. Griglia a filo
11. Filo di pollo e spiedini al girarrosto (\*)
12. Vassoio profondo (\*)
13. Coperchio
14. Serbatoio dell'acqua

## 2.2.2. Funzioni operative del prodotto

Simbolo di funzione	Descrizione della funzione
	Riscaldamento inferiore (*)
	Riscaldamento superiore (*)
	Riscaldamento inferiore e superiore(*)
	Lampada (*)
	Ventola (*)
	Riscaldamento turbo e ventola (*)
	Riscaldamento della griglia interna (*)
	Riscaldamento con griglia esterna (*)
	Riscaldamento inferiore, superiore e ventilato (*)
	Riscaldamento inferiore e ventola (*)
	Riscaldamento superiore e ventola (*)
	Riscaldamento interno del grill e ventilatore (*)
	Riscaldamento del grill e ventilatore (*)
AIRFRY	Modalità AIRFRY (*)
	Riscaldamento del grill e rotazione del pollo (*)
	Turbo e riscaldamento inferiore (*)
	Serbatoio dell'acqua

## 2.2.3. Accessori del prodotto (\*)

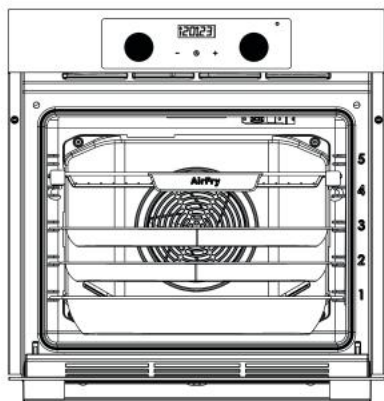
Guida telescopica (*)			
Griglia in filo (*)			
Vassoio profondo (*)			
Vassoio standard			
Filo per arrostitire il pollo (*)			
Spiedino (*)			
Teglia Airfry			
Stampo per pizza (*)			

## 2.2.3.1. Utilizzo degli accessori,

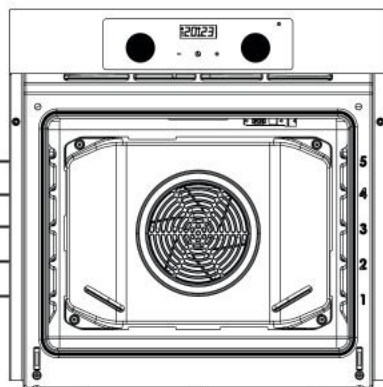
### - Griglie da forno,

-Il forno ha 5 livelli di zona cottura. L'ordine dei ripiani dipende dall'ordine e dai numeri riportati sul telaio anteriore.

#### Modelli con ripiani in filo

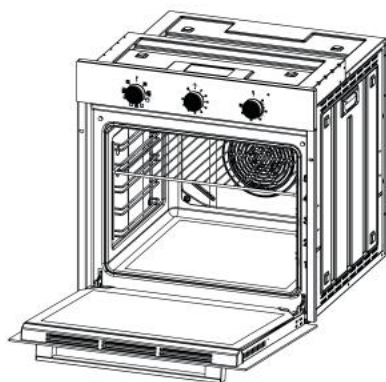


#### Modelli senza ripiani in filo

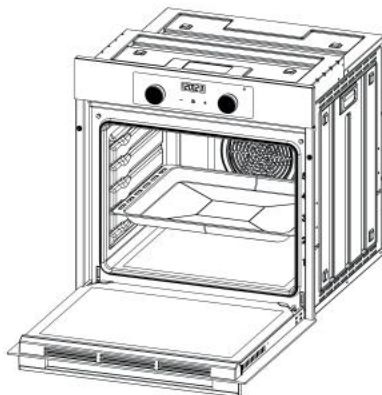


\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

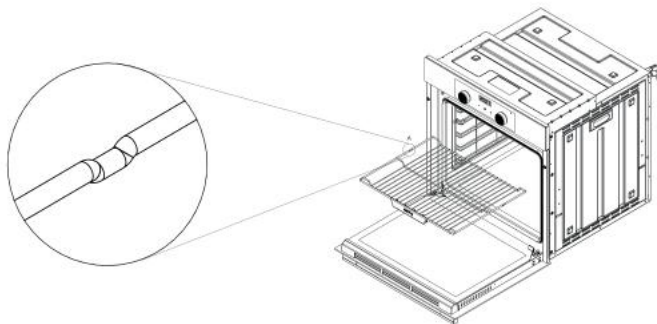
#### Modelli con ripiani in filo



#### Modelli senza ripiani in filo



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

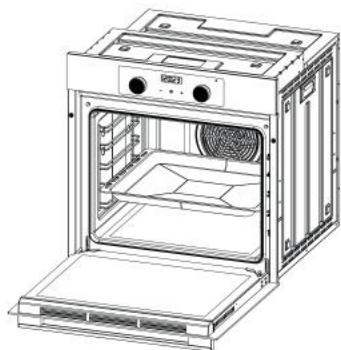


\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

### - Nei modelli con e senza griglia,

la griglia deve essere posizionata come mostrato nelle immagini in alto. La griglia ha un lato specifico e deve essere collocata in modo che la parte aperta sia rivolta verso di voi o che la forma sui lati entri per prima e sia rivolta verso il basso.

#### Modelli con ripiani in filo



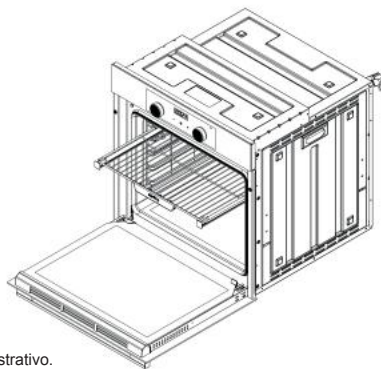
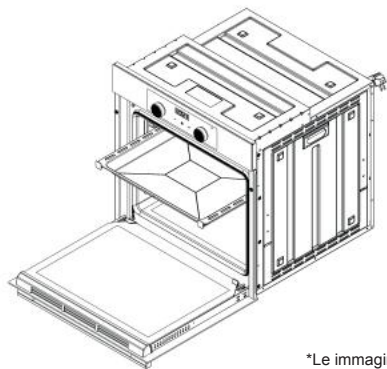
#### Modelli con ripiani in filo



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

-Il vassoio profondo e standard deve essere posizionato come mostrato nelle immagini sopra. Il vassoio non ha alcun orientamento e può essere posizionato sulla forma o sulla griglia predisposta per sostenerlo.

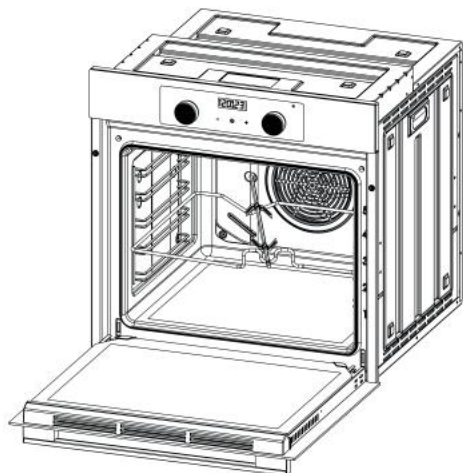
## **-Posizionamento del vassoio e della griglia metallica in conformità con le guide telescopiche**



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

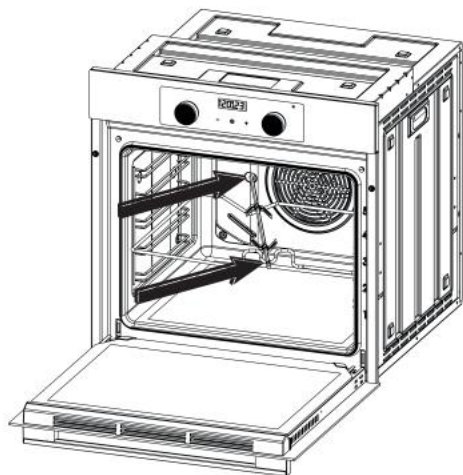
-Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o le griglie a filo possono essere facilmente inseriti e rimossi. È necessario posizionare i vassoi e le griglie a filo sulle guide telescopiche come mostrato nelle immagini sopra.

## -Utilizzo del filo per arrostire il pollo e dello spiedo



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Posizionare il filo del girarrosto sulla terza griglia come mostrato in figura.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Dopo aver infilato il pollo sullo spiedo, posizionare la parte appuntita dello spiedo nel punto segnato.

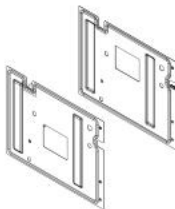
Inserisci l'altra parte dello spiedo nella fessura del filo

## Superfici Catalitiche e Istruzioni per la Pulizia

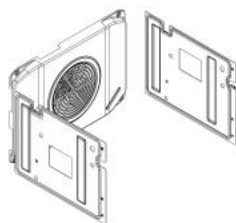
Le superfici catalitiche sono pannelli speciali situati nella cavità di cottura del forno che possiedono la capacità di auto-pulizia, assorbendo i vapori di grasso generati durante la cottura. Questi pannelli, generalmente di colore opaco e struttura porosa, si trovano sulle pareti laterali del forno, sul pannello posteriore o, a seconda del modello, solo sui lati.



Indietro (\*)



lato (\*)



Indietro+lato (\*)

### Caratteristiche d'Uso:

Durante la cottura, le superfici catalitiche assorbono i vapori di grasso e i piccoli residui, trasformandoli gradualmente in cenere ad alte temperature. Le ceneri così formate possono essere facilmente rimosse con un panno morbido e umido una volta che il fondo del forno si è raffreddato. Affinché le superfici funzionino in modo efficiente, la loro struttura porosa deve rimanere aperta e integra. Con il tempo si può osservare un'oscuramento del colore del pannello, ma ciò non compromette la sua funzionalità. Quando le superfici sono completamente saturate di grasso e perdono la loro efficacia, si consiglia la sostituzione dei pannelli.

### Pulizia e Manutenzione:

La pulizia manuale dei pannelli catalitici o l'uso di materiali abrasivi è assolutamente sconsigliata. In particolare, la pulizia con acqua saponata, detersivi, pagliette metalliche, spugne dure o materiali simili può danneggiare la struttura del pannello. Per garantire la massima efficienza dei pannelli, in caso di eccessiva fuoriuscita di grasso, si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per 20-30 minuti, in modo da bruciare i grassi e trasformarli in cenere. Dopo il raffreddamento del forno, il fondo può essere pulito con un panno umido. In caso di accumulo eccessivo di grasso, la funzionalità del pannello può ridursi. In tal caso, è possibile rimuovere i residui superficiali allentati con un panno morbido asciutto o leggermente umido, senza esercitare pressione. I pannelli catalitici non sono progettati per essere rimossi dalla cavità del forno né per essere lavati con acqua.

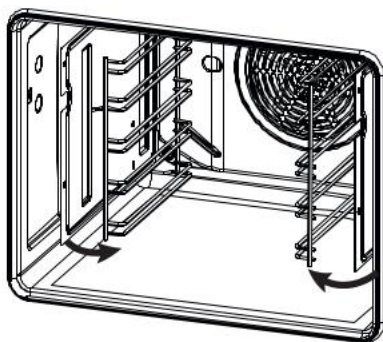
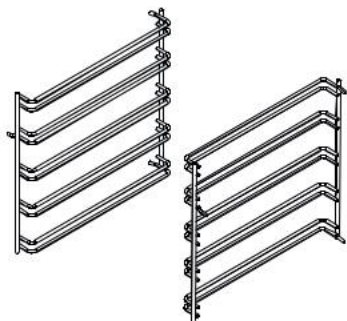
## -Rimozione del Pannello Catalitico (\*)

### ATTENZIONE!

Il pannello catalitico è presente solo nei modelli con griglie metalliche. Non è disponibile nei modelli senza griglie.

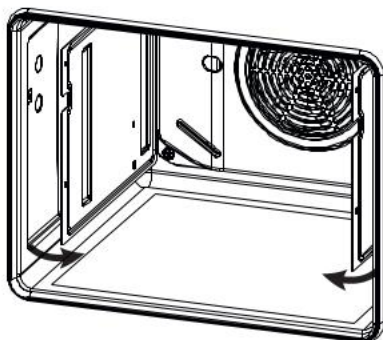
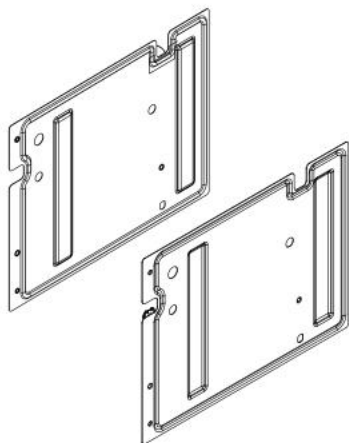
#### 1. FASE

Per rimuovere il pannello catalitico, occorre prima estrarre la griglia metallica dall'apparecchio. Per rimuovere le griglie, è necessario applicare una forza orizzontale alla griglia stessa.



#### 1. FASE

Una volta rimossa la griglia, il pannello catalitico può essere rimosso con facilità.



### ATTENZIONE!

Dopo la pulizia, fissare prima i pannelli catalitici alle griglie metalliche e solo dopo rimontare le griglie nei rispettivi alloggiamenti nell'apparecchio.

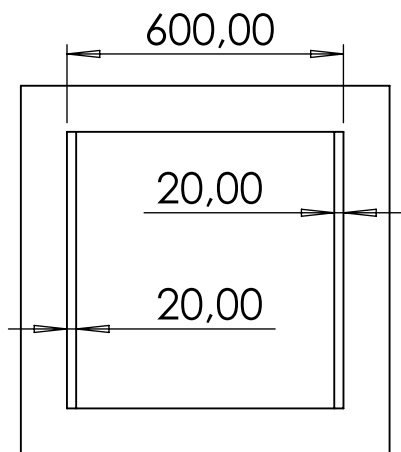
## 2.2.4. Caratteristiche tecniche

<b>Caratteristiche</b>	<b>descrizione</b>
Dimensioni esterne del prodotto (Altezza x Larghezza x Profondità)	594,5mm x 596mm x 567,5mm
Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 B ~ 50/60 Hz
Prodotto Potenza totale (*)	Massimo 2400W
Potenza lampada (*)	18 W
Intervallo di temperatura del termostato (*)	50 – 250 °C
Potenza del riscaldatore inferiore (*)	1200 W
Potenza del riscaldatore superiore	1100 W
Potenza turboriscaldatore (*)	1800 W
Potenza del riscaldatore griglia	2200 W

-Per migliorare la qualità e le prestazioni del prodotto, è possibile apportare modifiche alle specifiche tecniche.

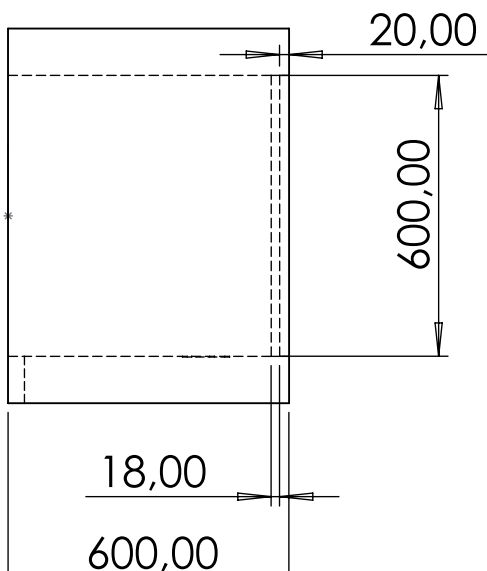
-I valori dichiarati sul prodotto o nei documenti forniti con il prodotto sono risultati ottenuti da test effettuati in laboratorio secondo gli standard pertinenti e possono variare in base all'ambiente operativo del forno.

### 3. Installazione e assemblaggio



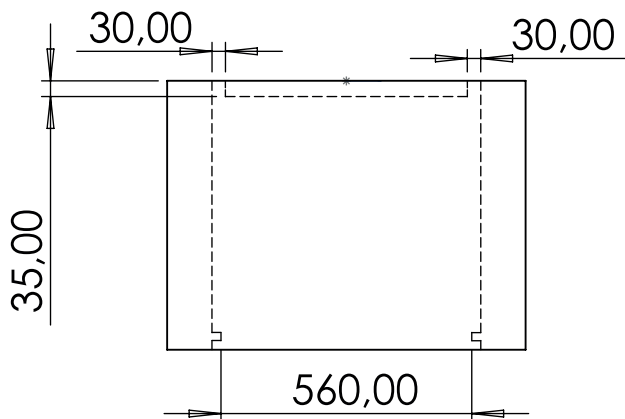
**Angolo opposto**

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.



**Angolo laterale**

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

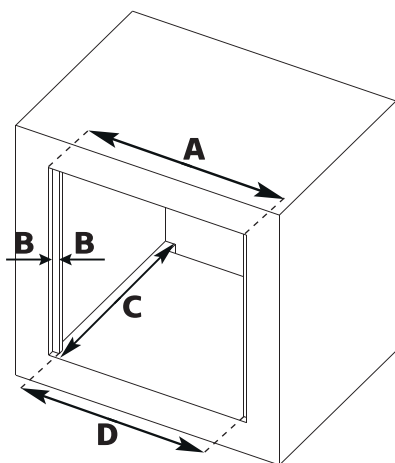


**Angolo superiore**

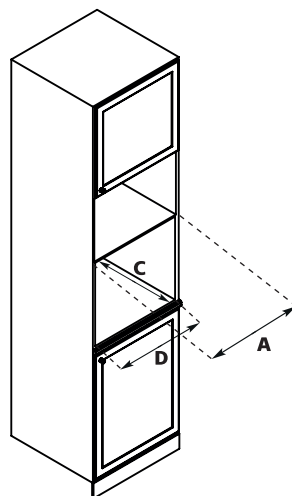
\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

\*Le misure sono scritte in millimetri (mm).

### 3. Installazione e assemblaggio

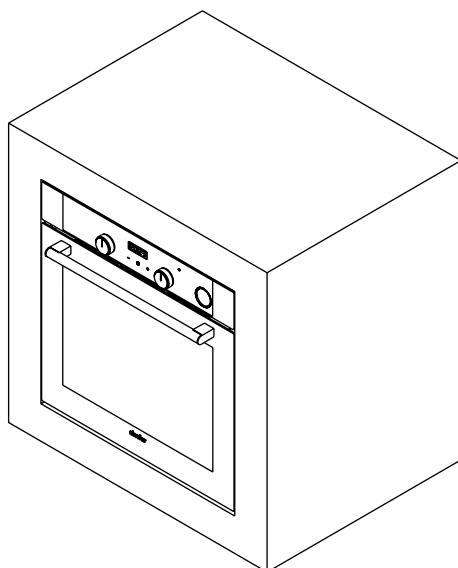


\*Le immagini sono a scopo illustrativo.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

### 3.1. Installazione,

Prima di iniziare l'installazione del vostro prodotto, è necessario completare le seguenti preparazioni:

- Assicuratevi che l'impianto elettrico sia adeguato. La preparazione dell'impianto elettrico è responsabilità del cliente e deve essere conforme agli standard locali. Se l'impianto elettrico non è adeguato, chiamate un elettricista qualificato per apportare le modifiche necessarie.
  - Controllate se ci sono danni in qualsiasi parte del prodotto. Se notate dei danni, non procedete con l'installazione.
  - Assicuratevi che dietro l'area dove collocare il prodotto ci sia spazio libero. Questo spazio è necessario per il corretto funzionamento del sistema di ventilazione.
  - Se sotto il forno c'è un cassetto, posizionate una mensola tra il forno e il cassetto.
  - Gli armadi della cucina devono essere allineati e fissati allo stesso livello del prodotto.
  - Le superfici utilizzate devono essere resistenti al calore, come laminati sintetici e adesivi (minimo 100°C).
  - Non posizionate il prodotto vicino ai frigoriferi o ai congelatori. Il calore emesso dal prodotto aumenterà il consumo energetico degli apparecchi di raffreddamento.
  - Per spostare o trasportare il prodotto, non utilizzate il coperchio o la maniglia.
- Dopo aver completato le preparazioni sopra descritte, potete procedere con le fasi di installazione indicate di seguito.

### 3.2. Prima pulizia

Il vostro prodotto deve essere pulito seguendo le seguenti istruzioni:

- Rimuovete tutti i materiali dell'imballaggio.
- Rimuovete tutti gli accessori dal prodotto. Pulite gli accessori con acqua e detergente usando una spugna morbida.
- Lasciare funzionare il prodotto a 250 °C per 30 minuti senza eseguire alcuna operazione di cottura, quindi attendere che si raffreddi. Se durante questo periodo si verificano odori o fumo, si prega di non entrare in panico.
- Dopo il raffreddamento del prodotto, pulire tutte le superfici con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.
- Assicurarvi che gli strumenti di pulizia non siano abrasivi o contengano oggetti appuntiti.

## 4. Uso del forno,

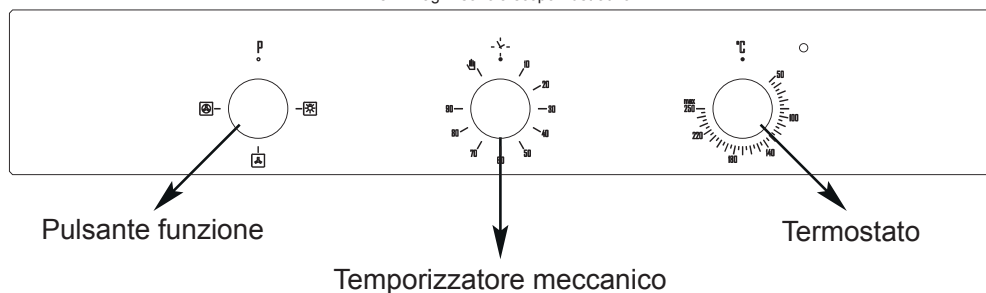
### 4.1. Ventola di raffreddamento

-Il nostro prodotto è dotato di un sistema di ventilazione che, quando necessario, raffredda la parte anteriore del prodotto e i mobili circostanti. Una volta completata l'operazione di raffreddamento, il sistema si disattiva automaticamente. L'aria calda all'interno del forno viene espulsa verso l'esterno attraverso gli spazi di ventilazione. Per evitare il surriscaldamento del forno, si prega di non ostruire i fori di ventilazione.

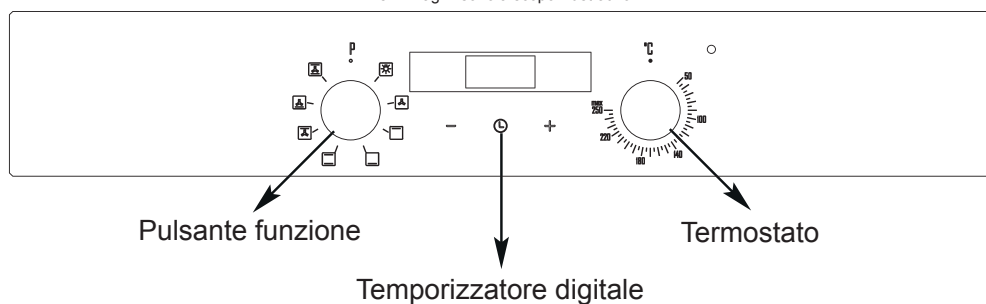
### 4.2. Pannello di Controllo (\*)

-Attraverso il pulsante della funzione situato sul pannello di controllo del forno, è possibile selezionare la funzione desiderata e regolare la temperatura di cottura tramite il termostato (quando la temperatura viene impostata con il termostato, si accenderà la spia del segnale). Una volta impostato il timer meccanico o digitale, il forno inizierà a funzionare.

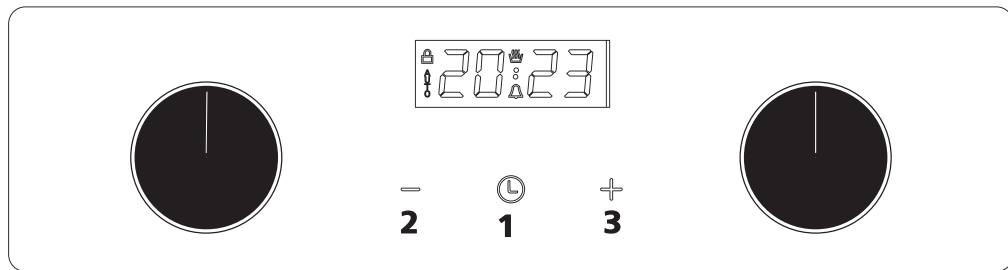
\*Le immagini sono a scopo illustrativo.





\*Le immagini sono a scopo illustrativo.



## 4.2.1. Utilizzo di un timer digitale



	Promemoria minuto
	Icona di cucina
<b>A</b>	Icona di cottura automat
●	Icona punto

<b>1</b>	Pulsante selettore funzioni
<b>2</b>	Pulsante meno
<b>3</b>	Pulsante Più
<b>2 и 3</b>	Manuale

### 4.2.1.1 Impostazione dell'ora del giorno (24 ore)

Dopo aver collegato o ricollegato l'alimentazione, sul display lampeggiano "0.00" e "AUTO". Premere e tenere premuto il tasto 1 per circa 2 secondi, il simbolo del punto inizierà a lampeggiare. Utilizzate i tasti 2 e 3 per impostare l'orario corrente. Circa 7 secondi dopo la fine del tempo di impostazione, i nuovi dati verranno memorizzati. La correzione dell'orario può essere effettuata in seguito premendo i tasti 2 e 3 per circa 2 secondi, il simbolo del punto inizierà a lampeggiare. A quel punto, potete regolare l'orario corrente. Fate attenzione! Se l'orario non è impostato correttamente, il forno potrebbe non funzionare correttamente.

### 4.2.1.2 Operazione manuale

Se il programmatore non è in modalità semiautomatica o completamente automatica, il forno può essere utilizzato manualmente senza impostare il tempo di cottura.

### 4.2.1.3 Impostazione del contaminuti

Ricordate che potete attivare il promemoria minuto in qualsiasi momento; queste funzioni operano indipendentemente dallo stato di attività di altri programmi. È possibile impostare un intervallo di tempo tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

- Premere e tenere premuto il tasto 1 finché l'indicatore del contatore dei minuti inizia a lampeggiare. "0.00" inizierà a lampeggiare.
- Utilizzare i tasti 3 e 2 per inserire il tempo desiderato. L'indicatore del promemoria minuto rimarrà sullo schermo. Una volta trascorso il tempo impostato, l'indicatore del promemoria minuto inizierà di nuovo a lampeggiare e emetterà un segnale acustico per circa 7 minuti di avviso.
- Premere i pulsanti 1, 2 o 3 per disattivare il segnale;
- Quando si preme il pulsante 1 per circa 2 secondi, l'icona del promemoria dei minuti scompare e il display mostra l'ora corrente.

Cambia i segnali acustici del timer Il tono dei segnali acustici del timer può essere modificato come segue:

Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3.

- Premere il pulsante 1 per vedere il tono effettivo.
- Premere il pulsante 2 per selezionare il tono desiderato dal tono 1 al 3.

Uscita dalle Impostazioni

- Per annullare le funzioni automatiche premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3.
- Premere 1, quindi premere 2 e 3 per selezionare le impostazioni del contatore dei minuti.

Temporizzatore di cottura

Se il forno deve essere spento all'ora specificata, è possibile impostare il timer di cottura. Questo è chiamato modalità semi-automatica. Premere il pulsante 1 fino a quando "dur" e "0.00" iniziano a lampeggiare. I numeri accanto lampeggiano con il simbolo della cottura automatica. Utilizzare i pulsanti 3 e 2 per impostare il tempo di cottura. Il tempo impostato può variare da 1 minuto a 10 ore. Dopo circa 7 secondi, il tempo impostato viene memorizzato e l'orario corrente viene ripristinato. Il simbolo della cottura automatica rimane sul display. Selezionare la temperatura e la funzione desiderate. Quando la cottura è completata, un segnale acustico avverte per circa 7 minuti e il simbolo della cottura automatica inizia di nuovo a lampeggiare. Portare i pulsanti della funzione e del termostato in posizione OFF. Per disattivare il segnale, premere il pulsante 1, 2 o 3. Per tornare alla modalità manuale, premere il pulsante 1 per circa 2 secondi.

**TEMPO DI COTTURA RITARDATEO:** Se il forno deve essere acceso per un periodo specifico di tempo e spento all'ora desiderata, è possibile impostare il tempo di cottura e la chiusura programmata. Questa è chiamata modalità completamente automatica.

- Premere il pulsante 1 fino a quando “dur” e “0.00” iniziano a lampeggiare. Il simbolo della cottura automatica lampeggia accanto ad esso.
- Utilizzare i pulsanti 3 e 2 per impostare il tempo di cottura. Può variare da 1 minuto a 10 ore (ad esempio, 1 ora).
- Premere il pulsante 1 fino a quando “End” e l’ora di fine (ad esempio, “18.30”) iniziano a lampeggiare. Le icone inizieranno a lampeggiare.
- Utilizzare i pulsanti 2 e 3 per impostare l’ora di chiusura (fine cottura). È limitato a un massimo di 23 ore e 59 minuti (ad esempio, 19:30).
- Regolare i pulsanti della funzione e del termostato al programma desiderato.
- L’indicatore di cottura scomparirà dal display. Il forno non si accenderà fino all’ora programmata di inizio cottura (ad esempio, 18:30). Questa differenza tra l’ora di fine cottura e il tempo di cottura è ciò che conta.
- Quando la cottura è completata (ad esempio, 19:30), verrà emesso un segnale acustico che durerà circa 7 minuti, e il simbolo della cottura automatica inizierà di nuovo a lampeggiare. Portare i pulsanti della funzione e del termostato in posizione OFF.
- Per disattivare l’avviso, premere uno qualsiasi dei pulsanti 1, 2 o 3. Per tornare alla cottura manuale, premere il pulsante 1 per circa 2 secondi.

## **4.2.2. Uso del timer rustico**

### **4.2.2.1. Controlli del prodotto**

Tutti i controlli sul prodotto vengono effettuati con l’aiuto dello stick di regolazione. Le seguenti operazioni possono essere eseguite con la barra di regolazione.

- Pressione breve (conferma e commutazione menu)
- Pressione prolungata (commutazione della modalità manuale)
- Girare a destra (orologio, promemoria, impostazione di cottura)
- Girare a sinistra (orologio, promemoria, impostazione di cottura)

### **4.2.2.2 Caratteristiche della funzione**

#### **4.2.2.2.1 Elettrificazione iniziale**

Quando il prodotto viene acceso per la prima volta, il simbolo dell’orologio inizia a lampeggiare sullo schermo. Per iniziare ad utilizzare il forno è necessario oltrepassare la schermata di apertura premendo la barra di regolazione per circa 3 secondi. Il simbolo dell’orologio smette di lampeggiare quando si supera la schermata di apertura. Il prodotto entra in modalità standby.

#### **4.2.2.2.2 Impostazione dell'ora**

Per passare alla modalità di impostazione dell'orario, premere e rilasciare il pulsante di regolazione finché il simbolo dell'orologio inizia a lampeggiare. Durante la modalità di impostazione dell'orario, ruotare il pulsante di regolazione a destra e a sinistra per impostare l'ora desiderata. Se non viene effettuata alcuna regolazione per 10 secondi, si uscirà dalla modalità di impostazione dell'orario. La posizione attuale delle lancette dell'orologio sarà considerata come l'ora impostata.

#### **4.2.2.2.3. Impostazione promemoria**

Ricordo per entrare nella modalità di impostazione del promemoria, premere e rilasciare il pulsante di regolazione fino a quando il simbolo della campana inizia a lampeggiare. Durante la modalità di impostazione del promemoria, ruotare il pulsante di regolazione a destra e sinistra per impostare il promemoria desiderato. Dopo aver impostato il promemoria, è necessario premere il pulsante di regolazione affinché diventi attivo. Se il pulsante di regolazione non viene premuto, il promemoria impostato verrà cancellato e il forno passerà alla modalità di attesa dopo 10 secondi. Dopo aver lasciato la modalità di impostazione del promemoria, se un promemoria è stato impostato, il simbolo della campana rimarrà acceso fisso; se nessun promemoria è stato impostato, il simbolo della campana rimarrà spento. Per visualizzare il tempo rimanente per il promemoria impostato, premere il pulsante di regolazione. Le lancette dell'orologio mostreranno il tempo rimanente per il promemoria per 2 secondi e poi torneranno a visualizzare l'ora corrente. Per cancellare il promemoria impostato, premere e tenere premuto il pulsante di regolazione per circa 2 secondi. Il tempo massimo per il promemoria è di 3 ore, il minimo è di 2 minuti,

#### **4.2.2.2.4. Impostazione dell'ora di inizio cottura**

Per entrare nella modalità di impostazione dell'ora di inizio cottura, premere e rilasciare il pulsante di regolazione fino a quando il simbolo di avvio inizia a lampeggiare. Durante la modalità di impostazione dell'ora di inizio cottura, ruotare il pulsante di regolazione a destra e sinistra per impostare l'ora desiderata. Se il pulsante di regolazione non viene premuto, dopo 10 secondi l'ora di inizio cottura sarà cancellata e il forno passerà alla modalità di attesa. Tuttavia, l'ora di inizio cottura non può essere impostata singolarmente. Dopo aver impostato l'ora di inizio cottura, premere il pulsante di regolazione per passare alla modalità di impostazione dell'ora di fine cottura. Se l'ora di fine cottura non viene impostata, l'ora di inizio cottura sarà cancellata. L'ora di inizio cottura può essere impostata fino a un massimo di ora attuale + 12 ore e un minimo di ora attuale + 2 minuti.

#### **4.2.2.2.5. Impostazione dell'ora di fine cottura**

Per entrare nella modalità di impostazione dell'orario di fine cottura, premere e rilasciare il pulsante di regolazione fino a quando il simbolo di stop inizia a lampeggiare. Durante la modalità di impostazione dell'orario di fine cottura, ruotare il pulsante di regolazione a destra e sinistra per impostare l'ora desiderata. Per attivare l'ora di fine cottura, premere il pulsante di regolazione. Se il pulsante di regolazione non viene premuto, l'ora di fine cottura verrà cancellata dopo 10 secondi e il forno passerà alla modalità di attesa. L'ora di fine cottura può essere impostata singolarmente. Quando il tempo impostato per la fine della cottura è raggiunto, le resistenze del forno verranno disattivate e verrà emesso un segnale acustico e visivo. Premendo il pulsante di regolazione è possibile interrompere il segnale acustico e visivo. L'ora di fine cottura può essere impostata fino a un massimo di ora attuale + 15 ore e un minimo di ora attuale + 2 minuti.

#### **4.2.2.2.6. Impostazione della cottura ritardata**

La cottura ritardata viene utilizzata quando si desidera che il processo di cottura inizi a una certa ora successiva. Per impostare la cottura ritardata, è necessario prima impostare l'orario di inizio cottura e successivamente l'orario di fine cottura. Ad esempio: Orario attivo: 10.00 Orario di inizio cottura: 11.30 Orario di fine cottura: 13.30 In questo caso, la cottura inizierà un'ora e mezza dopo, alle 11.30, e durerà 2 ore.

#### **4.2.2.2.7. Modalità manuale**

Se il forno non è impostato per la cottura automatica, si trova nella modalità manuale. In questa modalità, i simboli di avvio e stop sono spenti e il relè è attivo. Per annullare i tempi di cottura impostati e passare alla modalità manuale, è necessario tenere premuto il pulsante di regolazione nell'apposito menu di impostazione. Quando si passa alla modalità manuale, le impostazioni di cottura programmate vengono cancellate e si torna alla schermata principale dove viene visualizzato l'orario. In modalità manuale, il relè è attivo. Se si desidera disattivare completamente il forno, è necessario impostare il selettore della funzione sulle posizione "Off". In questa modalità, tutti i LED saranno spenti.

#### **4.2.2.2.8. Cancellazione del suono dell'allarme**

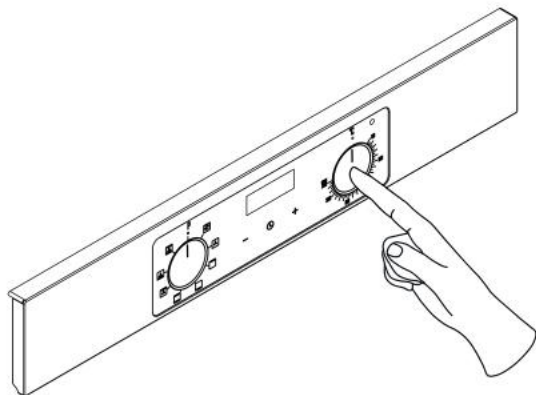
Quando il tempo impostato per il promemoria o la cottura scade, viene emessa un'allarme acustico e visivo. L'allarme acustico e visivo può essere disattivato premendo il pulsante di regolazione. Tuttavia, se non viene fatta alcuna azione, l'allarme acustico continua a suonare per 1 minuto. Dopo un minuto, l'allarme acustico si interrompe, ma il segnale visivo che indica la fine del promemoria o della cottura rimane attivo.

#### 4.2.2.2.9. Promemoria o Annulla cottura automatica

Nel menu delle impostazioni corrispondente, premendo a lungo il pulsante di regolazione è possibile cancellare i promemoria o le impostazioni di cottura automatica precedentemente impostate. Il prodotto tornerà quindi alla modalità di attesa. Le lancette dell'orologio mostreranno l'ora attiva.

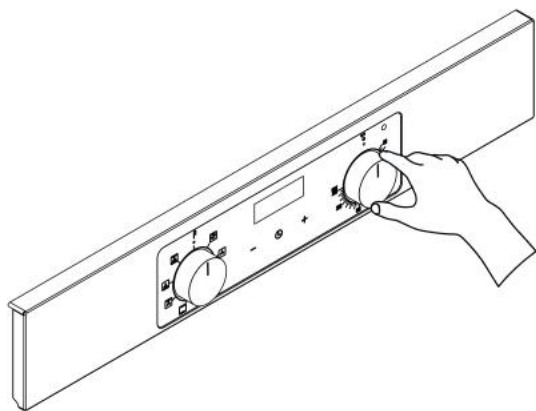
#### 4.3. Utilizzo del pulsante pop-up (\*)

-Nei modelli che utilizzano un pulsante pop-up, il pulsante può essere regolato solo quando è all'esterno.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

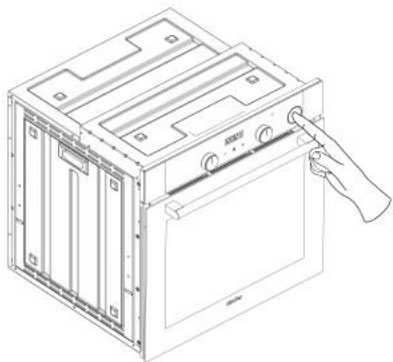
Assicurarsi che il pulsante fuoriesca premendolo come mostrato nella figura seguente.



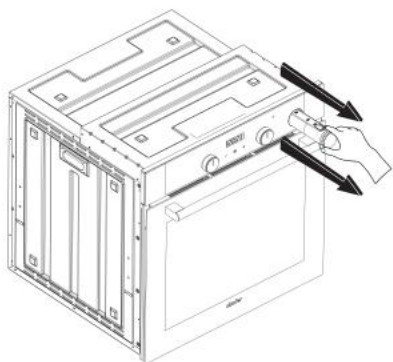
\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Una volta estratto il pulsante è possibile apportare le modifiche necessarie ruotandolo verso destra o sinistra.

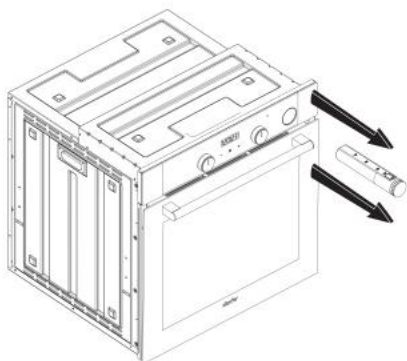
### 4.3.1. Funzione di Cottura a Vapore Assistita e Utilizzo del Serbatoio dell'Acqua (\*)



- Il serbatoio dell'acqua deve essere sempre installato con il punto di riempimento rivolto verso l'alto. Se montato in modo errato, potrebbe bloccarsi causando risultati indesiderati.



- Il serbatoio dell'acqua deve essere posizionato con l'apertura di riempimento sempre verso l'alto; altrimenti, potrebbe incastrarsi o rompersi nella sua sede.



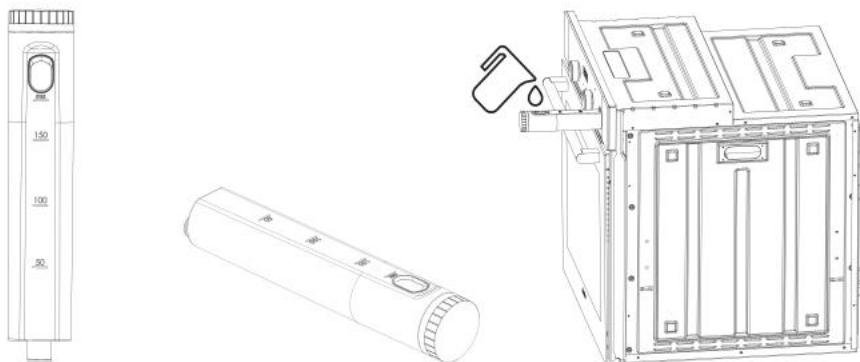
- Durante la cottura a vapore assistita, aprendo il coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore, rappresentando un rischio di ustioni. Prestare attenzione quando si apre il coperchio.


- La cottura a vapore assistita, a causa dell'intensa presenza di vapore, potrebbe ossidare accessori non adatti alla corrosione. Si prega di non utilizzare accessori non idonei.

- Quando si rimuove il serbatoio dell'acqua, potrebbe fuoriuscire dell'acqua. Prestare attenzione affinché non cada su superfici indesiderate.


- Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre il limite "MAX".


- Non utilizzare acqua distillata o filtrata durante la cottura a vapore assistita.
- Dopo la cottura, il vapore acqueo potrebbe condensarsi sulle superfici. Prestare attenzione quando si rimuove il cibo.
- È consigliato seguire le informazioni riportate nella tabella durante la cottura a vapore assistita.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con soluzioni o altre sostanze simili durante la cottura a vapore assistita.



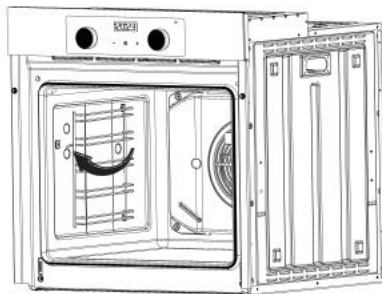
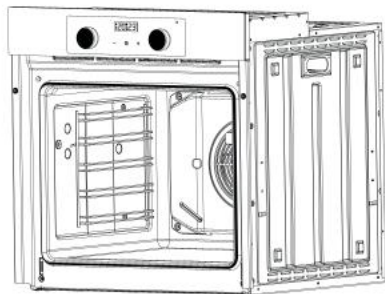


Quando riempite il serbatoio dell'acqua dal rubinetto, trasportatelo mantenendolo in posizione orizzontale per evitare fuoriuscite.





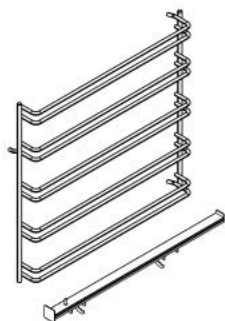
#### 4.4. Pulizia dei ripiani in filo metallico



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Per rimuovere i ripiani metallici, se si applica una forza perpendicolare alla superficie a cui sono fissati, i ripiani metallici si staccheranno. Può essere rimesso allo stesso modo dopo la pulizia.

#### 4.5. Installazione di guide telescopiche (\*)



Le guide telescopiche devono essere installate sul ripiano richiesto facendo riferimento alla guida alla cottura. Una volta installato, differisce da sinistra e destra.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.



È necessario fissare le guide telescopiche al filo superiore del ripiano desiderato.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.



Verificare che la guida telescopica si adatti perfettamente al cavo. La guida telescopica nella foto è la guida telescopica sinistra.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Quando si desidera rimuoverla, tirare la linguetta verso il basso e poi tirare la guida telescopica in senso contrario al senso di installazione. Ci sono 2 di queste linguette sulle guide telescopiche, una nella parte anteriore e una nella parte posteriore.

#### **4.6. Accensione del Forno**

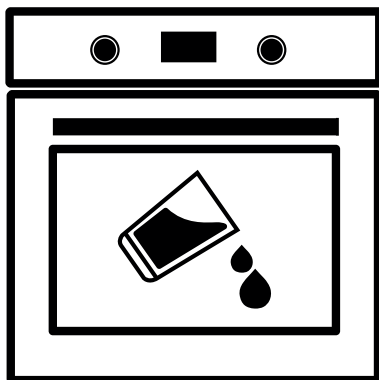
-L'illuminazione del forno si accende automaticamente in tutte le funzioni e rimane accesa durante tutta la cottura.

#### **4.7. Spegnimento del Forno**

-È possibile spegnere il forno ruotando il pulsante funzione e il termostato sulla posizione di spegnimento (superiore).

#### **4.8. Pulizia a Vapore (\*)**

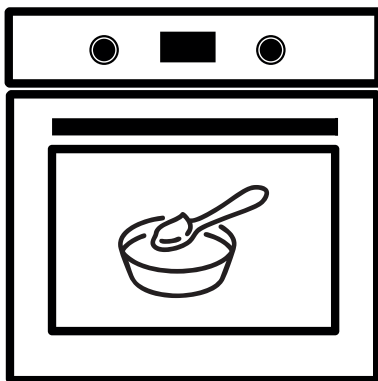
500 ml di acqua viene versata nella teglia del forno, posizionata sulla griglia centrale in modalità SOPRA-SOTTO del forno, impostato a 100°C. Dopo un'ora di funzionamento, il forno viene pulito con un panno umido.



**RISULTATO:** I residui di olio e concentrato di pomodoro applicati prima della pulizia a vapore sono stati rimossi con successo al termine del test.

#### 4.8.1 Preparazione dello Yogurt (\*)

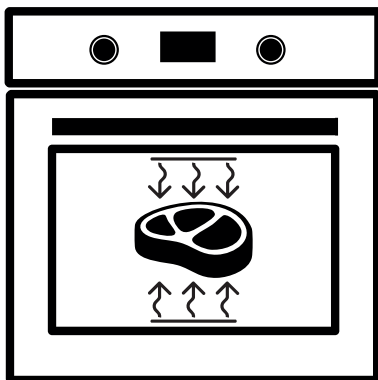
Il latte a temperatura ambiente viene mescolato con lo yogurt. La fermentazione è stata effettuata per 8 ore sulla seconda griglia del forno in modalità SOPRA+SOTTO, preriscaldato a 100°C per 10 minuti. A seconda della quantità di latte, il tempo di fermentazione può variare tra 6, 8 o 12 ore.



#### 4.8.2. Essiccazione della Carne (\*)

**PREPARAZIONE:** La carne viene tagliata sottilmente e disposta sulla teglia AirFry.

- È stata essiccata a 80°C in modalità AIRFRY sulla terza griglia per 5 ore.
- La carne risulta completamente essiccata.

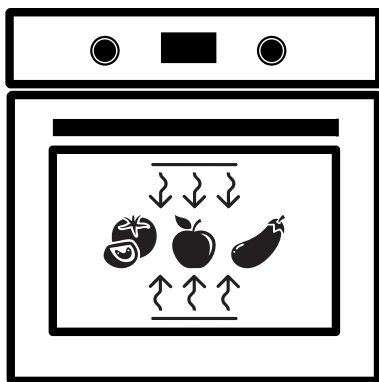


### 4.8.3. Essiccazione di Frutta e Verdura (\*)

#### PREPARAZIONE:

- Le mele vengono affettate e disposte sulla teglia AirFry.
- Sono state essiccate a 80°C in modalità AIRFRY sulla terza griglia per 3 ore. Le mele sono completamente essiccate.
- Le melanzane vengono affettate e disposte sulla teglia AirFry.
- Sono state essiccate a 80°C in modalità AIRFRY sulla seconda griglia per 4 ore. Le melanzane sono completamente essiccate.
- I pomodori vengono affettati e disposti sulla teglia AirFry.
- Sono stati essiccati a 80°C in modalità AIRFRY sulla quarta griglia per 6 ore. I pomodori sono completamente essiccati.

**AVVISO:** Gli accessori utilizzati per i prodotti essiccati sono denominati teglie AirFry. Quando gli stessi test vengono eseguiti su una GRIGLIA A RETE, i prodotti testati potrebbero cadere durante il test.



## 5. Consigli di cottura,

### 5.1. Informazioni generali sulla cottura

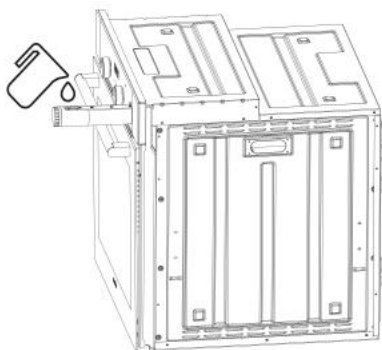
- Dopo la cottura, evitate di avvicinarvi il più possibile quando aprite la porta del forno. L'apertura della porta del forno può rilasciare vapore caldo che potrebbe bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.
- I valori di temperatura e tempo forniti per la cottura variano in base alla ricetta e alla quantità di cibo. Pertanto, i tempi e le temperature sono forniti sotto forma di intervallo.
- Durante la cottura, rimuovete gli accessori non utilizzati dal forno. Gli accessori non utilizzati durante la cottura potrebbero ostacolare la corretta cottura del cibo.
- Tagliate sempre i fogli di carta oleata utilizzati per la cottura in base alle dimensioni della teglia. I fogli di carta oleata che fuoriescono dalla teglia potrebbero causare rischi di ustioni.

### 5.1.2. Istruzioni per la Cottura a Vapore (\*)

La cottura a vapore nei nostri prodotti consente di ottenere risultati migliori. In particolare, nei prodotti da forno, la crosta esterna risulta croccante mentre l'interno rimane morbido. Per le carni e i relativi prodotti, questa modalità di cottura garantisce una preparazione più succosa e sana.

Le istruzioni per effettuare la cottura a vapore sono le seguenti:

- Dopo aver selezionato il piatto da cuocere nella tabella di cottura, determina la temperatura, il tempo e la quantità d'acqua consigliati, e se necessario, esegui un preriscaldamento. Per i piatti non presenti nella tabella, puoi determinare tu stesso i parametri.
- Dopo aver versato l'acqua nel serbatoio, premi e rimuovi lentamente il serbatoio dalla sua sede seguendo il tempo consigliato nella tabella.
- Riempi il serbatoio d'acqua fino alla quantità in ml raccomandata nel punto di riempimento del serbatoio.
- Posiziona il serbatoio al suo posto con il punto di riempimento rivolto verso l'alto. Quando è correttamente inserito, l'acqua fluirà nel serbatoio per fornire il supporto al vapore.
- Al termine della cottura a vapore, controlla il serbatoio; se non è vuoto, svuotalo.



### 5.1.3. Tabella di Cottura a Vapore (\*)

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Scaffale	Tempo di cottura (Dk.)	Accessori	Tempo di irrigazione (min.)	Quantità d'acqua (ml.)
Torta in stampo	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	180	2	30-40	Stampo per torta	Dopo il preriscaldamento	MAX
Börek	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	200	3	20-30	Teglia	Dopo il preriscaldamento	MAX
Brioche (lievitata)	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	200	3	15-25	Teglia	Dopo il preriscaldamento	150
Pane intero	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	220	3	20-30	Teglia	Dopo il preriscaldamento	MAX
Pane baguette	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	180	3	15-20	Teglia	Dopo il preriscaldamento	150
Muffin	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	180	2	20-25	Stampo per muffin	Dopo il preriscaldamento	150
Cheesecake	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	150	3	40-50	Stampo	Dopo il preriscaldamento	150
Patate Kumpir	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	200	3	40-50	Stampo	15	MAX
Pollo fritto	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	25 dkmin Max, dopo 180	2	60-70	Griglia	25	MAX
Cosce di pollo	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	200	3	25-35	Stampo	Dopo il preriscaldamento	150
Entrecôte (un pezzo)	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	180	3	40-50	Stampo	Dopo il preriscaldamento	MAX
Salmone con verdure	Sopra+Sotto+Ventola / Turbo+Ventola	180	3	25-35	Stampo	Dopo il preriscaldamento	150

\* La cottura deve essere effettuata su un solo ripiano.

\* Gli accessori diversi dalla teglia e dalla griglia potrebbero non essere forniti con il prodotto.

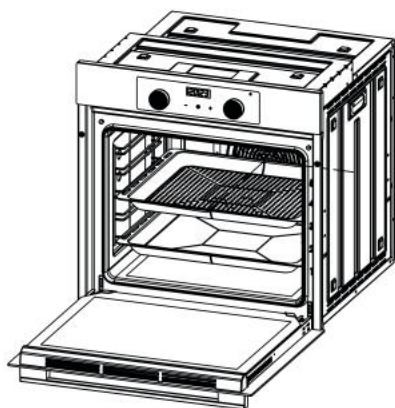
\* La tabella di cottura è fornita come suggerimento nelle funzioni Fondo+Top+ventilatore (🌀) o Riscaldamento e ventilatore turbo (🌀). La cottura opzionale può essere eseguita in funzioni diverse. Tuttavia, il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la quantità d'acqua possono variare.

## 5.2. Tabella di cottura

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Ripiano	Durata (min)
Pane Baguette	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	160-180	2-3	30-40
Impasto a grumi	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	180-200	2-3	25-35
Torta	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	180-200	3	15-25
Brownie	Fondo+Top+ventola / Turbo+ventola	160-180	3	15-20
Bistecca di manzo	Fondo+Top	180-200	2-3	25-30
Crostata di mele	Fondo+Top+ventola / Turbo+ventola	180-200	2	20-30
Polpette alla griglia	Fondo+alto / Basso+alto+ ventilatore	90-100	2	90-100
Pollo alla griglia	Fondo+Top+ventola / Turbo+ventola	180-200	2-3	25-35
Biscotto	Fondo+Top	160-180	2-3	30-40
Muffin	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	160-180	2-3	20-25
Lasagne	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	180-200	2-3	35-40
Pan di Spagna	Fondo+Top+ventola / Turbo+ventola	160-180	2-3	30-35
Pizza	Fondo+Top / Turbo+ventilatore	200-220	3	35-40
Pasticceria	Top/Griglia	MAX.	4-5	30-40
Torta al piatto	Top/Griglia	MAX.	5	15-20
Pollo con verdure	Top/Griglia	MAX.	5	15-20

## TABELLA DI COTTURA PER FRIGGITRICE AD ARIA

TABELLA DI COTTURA PER FRIGGITRICE AD ARIA						
	Funzione di lavoro	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Preriscaldamento (min)	Peso del cibo (g)	Tempo di cottura (min)
Patatine fritte surgelate	Friggitrice ad aria	3° scaffale	220-MAX	10 minuti	600	20-25
Nugget surgelati	Friggitrice ad aria	3° scaffale	220-MAX	10 minuti	500	20-25
Crocchette surgelate	Friggitrice ad aria	3° scaffale	220-MAX	10 minuti	18 PEZZI	10
Anelli di cipolla surgelati	Friggitrice ad aria	3° scaffale	220-MAX	10 minuti	500	20-25
Pizza surgelata	Friggitrice ad aria	3° scaffale	180-200	10 minuti	*	15-20
Börek (sfoglia ripiena) surgelato	Friggitrice ad aria	3° scaffale	180-200	10 minuti	18 PEZZI	20-25
Patate casalinghe	Friggitrice ad aria	3° scaffale	220-MAX	10 minuti	600	25-30
Börek (sfoglia ripiena) a forma di bastoncino	Friggitrice ad aria	3° scaffale	180-200	10 minuti	18 PEZZI	20-25
Essiccazione della frutta (mela)	Friggitrice ad aria	3° scaffale	80	10 minuti	*	3 ORE
Essiccazione di ortaggi (melanzane)	Friggitrice ad aria	2° scaffale	80	10 minuti	*	4 ORE
Essiccazione di ortaggi (Pomodoro)	Friggitrice ad aria	4° scaffale	80	10 minuti	*	6 ORE
Essiccazione della carne	Friggitrice ad aria	3° scaffale	80	10 minuti	*	6 ORE
**I prodotti surgelati devono essere cotti senza essere scongelati.						
**Le patate casalinghe devono essere lavate accuratamente dopo essere state tagliate.						



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Quando si cucina in modalità Airfry, la teglia deve trovarsi al 3° ripiano.

**Suggerimento:** pulizia dopo la cottura, si consiglia di posizionare i prodotti marinati o con salsa sul 1° ripiano aggiungendo un po' d'acqua, in modo da evitare schizzi di olio/salsa e bruciature. Tuttavia, l'uso dell'acqua con prodotti senza salsa può causare ammorbidimento degli alimenti durante la cottura.

## 6. Istruzioni ambientali,

### 6.1. Conformità alla normativa AEEE e smaltimento dei prodotti di scarto



Questo prodotto è conforme al “Regolamento sul controllo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEEE)” emanato dal Ministero dell’Ambiente e dell’Urbanistica della Repubblica di Turchia e non contiene sostanze nocive o vietate indicate nel regolamento. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, non gettare il prodotto con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Porta gli apparecchi elettrici ed elettronici da riciclare presso un punto di raccolta dedicato. Per scoprire dove si trovano questi punti di raccolta, rivolgiti all’amministrazione locale nella tua area. Contribuisci alla protezione dell’ambiente e delle risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di gettare il prodotto, taglia la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e assicurati che il meccanismo di bloccaggio del coperchio non funzioni.

### 6.2. Informazioni sull’imballaggio

L’imballaggio del prodotto è realizzato in conformità con la normativa nazionale utilizzando materiali riciclabili. Non gettare i rifiuti di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti; invece, smaltisci il packaging presso i punti di raccolta specificati dalle autorità locali.

## 7. Manutenzione e pulizia,

### 7.1. Informazioni sulla pulizia generale

- Se la pulizia non viene eseguita a intervalli regolari, la durata del prodotto potrebbe diminuire e i problemi riscontrati di frequente aumenteranno.
- Dopo ogni utilizzo, è necessario pulire il prodotto. In questo modo, i residui alimentari possono essere facilmente rimossi, prevenendo il rischio di bruciate durante l’uso successivo. Durante la pulizia, evitare di utilizzare detersivi corrosivi, agenti di pulizia a base di vapore, polveri abrasive, creme detersive o oggetti appuntiti. Tali prodotti possono danneggiare le superfici del prodotto. Pulire il prodotto utilizzando un detersivo per piatti delicato, acqua tiepida e un panno o una spugna morbida, quindi asciugare con un panno asciutto. Attendere che il prodotto si raffreddi prima di iniziare il processo di pulizia. Le superfici calde possono causare ustioni. Assicurarsi di asciugare completamente eventuali residui liquidi dopo il processo di pulizia.

## **7.2. Pulizia di superfici inox e inossidabili**

- Non utilizzare detersivi che contengono acido o cloro per la pulizia delle superfici in acciaio inossidabile e inox.
- Pulire le superfici con un panno umido e detersivi non abrasivi, facendo attenzione a strofinare in una sola direzione.
- La decolorazione delle superfici in acciaio inossidabile e inox nel tempo non influisce sul funzionamento del prodotto.
- Le macchie che rimangono sulle superfici inox e in acciaio inossidabile per lungo tempo possono causare la formazione di ruggine. Pertanto, è importante pulire immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e proteine che si formano dopo la cottura.

## **7.3. Pulizia delle superfici smaltate**

- Per pulire le superfici smaltate, utilizzare un detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna, quindi asciugare con un panno asciutto.
- Per le macchie leggere e non permanenti sulle superfici smaltate, è possibile utilizzare la funzione di pulizia a vapore.
- Per pulire residui di cibo bruciato, utilizzare una spugna o un detersivo per forno in acciaio inossidabile. (È possibile acquistare i detersivi consigliati per la pulizia delle superfici smaltate presso il servizio autorizzato).
- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di iniziare la pulizia dopo la cottura. Le superfici calde possono causare scottature.

## **7.4. Pulizia delle superfici catalitiche (\*)**

- Il rivestimento interno del forno può essere realizzato solo in smalto o catalitico.
- I pannelli catalitici del forno hanno una superficie opaca, colorata e porosa.
- I pannelli catalitici del forno non devono essere puliti.
- I pannelli catalitici assorbono il grasso grazie alla loro struttura porosa e iniziano a brillare quando la superficie è saturata di grasso. In questo caso, si consiglia di sostituire i pannelli.

## **7.5. Pulizia delle parti in plastica e delle superfici verniciate**

- Pulire le parti in plastica e le superfici verniciate con un detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna, quindi asciugare con un panno asciutto.
- Evitare l'uso di raschietti metallici duri o materiali abrasivi, poiché potrebbero danneggiare le superfici.

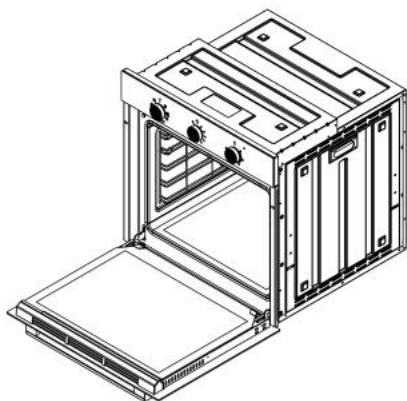
## **7.6. Pulizia del Pannello di Controllo**

- Quando si puliscono i pannelli controllati da pulsanti, pulire il pannello e i pulsanti con un panno morbido umido e asciugarli. Non rimuovere i pulsanti e la guarnizione sottostante per pulire il pannello.
- Quando si puliscono i pannelli di controllo touch, utilizzare un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto.

### **7.1.7. Pulizia del Serbatoio d'Acqua (\*)**

- A causa della frequenza di utilizzo della cottura a vapore, possono verificarsi depositi di calcare nel forno. Per prevenirlo, si consiglia di utilizzare acqua in bottiglia e di pulire il serbatoio dopo ogni utilizzo.
- Il vapore acqueo intenso che si forma dopo la cottura a vapore può causare corrosione. È importante asciugare l'interno del forno dopo la cottura.
- Dopo aver completato la pulizia, il serbatoio d'acqua deve essere montato con il punto di riempimento rivolto verso l'alto.
- Dopo ogni cottura, è necessario controllare il fondo del forno e pulirlo accuratamente. I residui d'acqua possono formare calcare.
- Non utilizzare prodotti di pulizia contenenti acidi o cloruri per pulire la vaschetta dell'acqua.
- Non raschiare i depositi di calcare presenti nella vaschetta dell'acqua sul fondo del forno, in quanto ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- Dopo aver effettuato la cottura a vapore, controllare sempre l'interno del serbatoio d'acqua; se rimane acqua, deve essere svuotato. L'acqua non svuotata può causare cattivi odori.

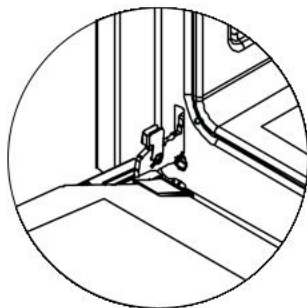
## 7.7. Rimozione e pulizia della porta del forno,



1) Aprire la porta del forno

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

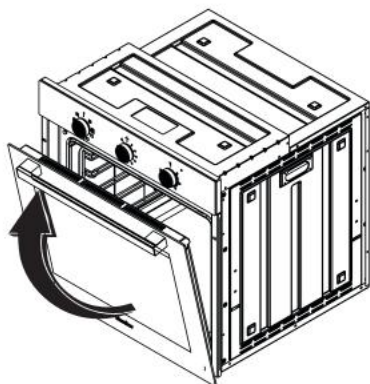
---



2) Sollevare il blocco della cerniera verso l'alto.

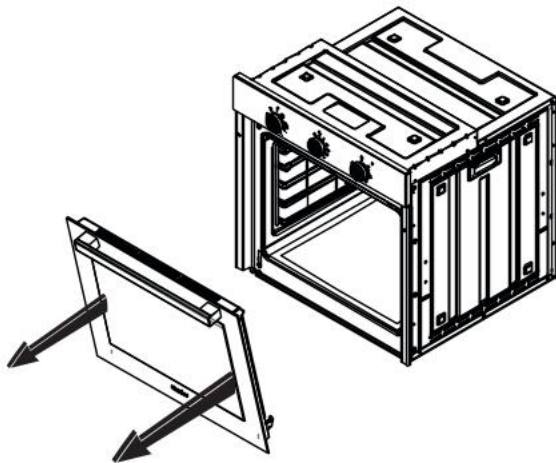
\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

---



3) Chiudi delicatamente il coperchio e solleva-  
lo verso l'alto per tirarlo verso di te.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

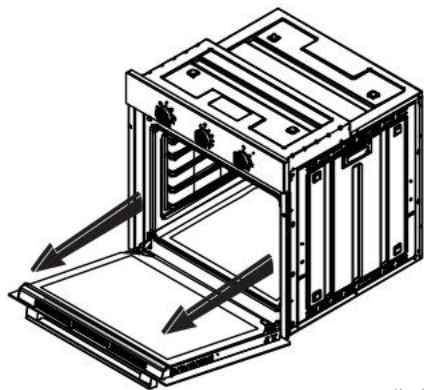


4) Per riattaccare il coperchio dopo la pulizia, invertire i passaggi.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

---

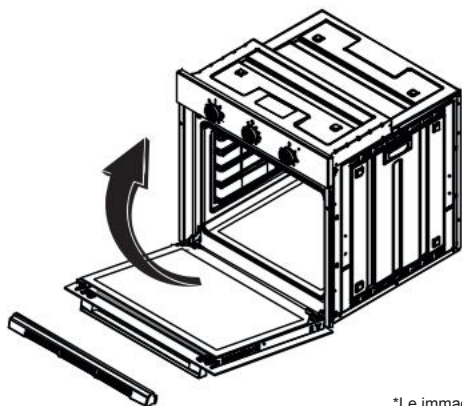
## 7.8. Rimozione e pulizia del vetro della porta,



1) Afferrare la plastica del coperchio per gli angoli e tirarla verso l'alto.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

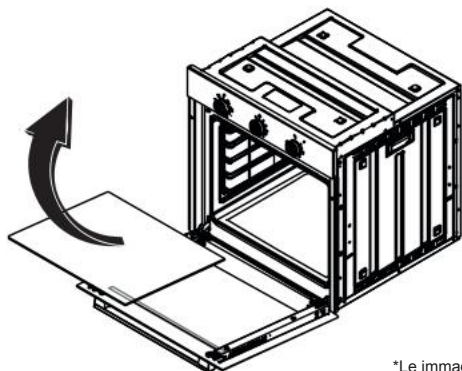
---



2) Rimuovere il vetro interno tirandolo verso l'alto.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

---



3) Per riattaccare il coperchio dopo la pulizia, invertire i passaggi.

\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

---

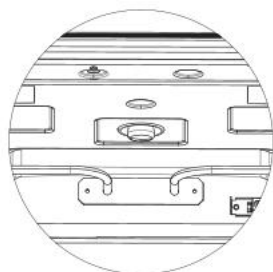
\*\*Per rimontare il coperchio dopo la pulizia, seguire i passaggi in ordine inverso.

## 7.9. Sostituzione della lampada



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Assicurarsi che la spina non sia collegata alla presa prima di rimuovere la lampadina! Rimuovere il vetro di protezione della lampadina ruotandolo.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

Sostituire la lampada difettosa con una nuova. Rimontare la lampada e il vetro dell'alloggiamento della lampada ruotandoli.



\*Le immagini sono a scopo illustrativo.

## **8. Se non funziona**

**Se non funziona:** Prima di contattare il servizio, assicurarsi che la spina sia inserita nella presa elettrica e che il fusibile nell'impianto sia integro; non eseguire alcuna operazione che possa danneggiare il prodotto.

**Assistenza e ricambi:** Fai installare gratuitamente il tuo prodotto dai nostri servizi autorizzati. È possibile ottenere pezzi di ricambio per il prodotto presso il rivenditore o il servizio autorizzato.

