

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
PER FORNI DA INCASSO B460

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
FOR B460 BUILT-IN OVENS

INSTRUCCIONES DE USO Y EL MANTENIMIENTO
PARA HORNOS EMPOTRADOS B460

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PARA FORNOS DE ENCASTRAR B460

Istruzioni per l'utente

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti.

La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell'apparecchio stesso.

La casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni:

Altezza: 460 mm

Larghezza: 597 mm

Profondità: 570 mm

Volume:

Lordo: 43 dm³

Netto: 37 dm³

Tensione d'alimentazione: 220-240 V a.c. - 50 Hz

Assorbimento Watt (potenza):

Lampada:	25W
Ventilatore radiale:	20W
Ventilatore tangenziale:	11W
Suola:	1300W
Cielo:	600W
Grill:	1400W
Circolare:	2000W
Prog. Elettronico	1W

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

93/68/CEE : Norme Generali

2006/95/CE : Bassa tensione

89/336/CEE : Compatibilità elettromagnetica

Regolamento CE n° 1935/2004 : Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

ISTRUZIONI PER L' UTENTE

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

Si raccomanda di conservarlo per l' intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all' installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.

Durante il funzionamento del forno tenere lontani i bambini.

Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.

Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni alle persone e agli oggetti, dovuti ad una cattiva o impropria manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).

Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.

I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all' uso dell'apparecchio.

Si prega quindi di provvedere alla necessaria sorveglianza e a non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento, nonché provocare disturbi nel funzionamento. Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

QUESTO PRODOTTO È' STATO PROGETTATO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE, DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, ASSURDO.

ATTENZIONE:

IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL' APPARECCHIO, FARE ATTENZIONE IN QUANTO ALCUNE PARTI POTREBBERO ESSERE TAGLIANTI.

SI RACCOMANDA PERCIÒ L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (GUANTI, ECC.).

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.

Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultrne danneggiato.

Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detersivi, spray per il forno, ecc.

Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua.

Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.

Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.

Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.

Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

Tutti gli interventi sugli elettrodomestici devono essere effettuati da personale qualificato.

Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento che entra in funzione alla selezione del ciclo di cottura creando un leggero flusso d'aria che fuoriesce dalla fessura posta sotto al pannello comandi e si arresta dopo 10-30 min dallo spegnimento del forno (in funzione delle temperature del forno).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

Qualsiasi intervento dev'essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Collegamento elettrico:

assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta segnaletica posta nella parete laterale.

Il forno dev'essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5mm nel retro, prevedendo un interruttore omnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura fra i contatti di almeno 3mm.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Inserimento nel mobile:

L'apparecchio può essere inserito sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna. In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da fig.1 e 2.

Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare un'apertura di almeno 85-90mm come indicato in figura 1.

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A" poste negli appositi fori della cornice perimetrale (vedi fig. 1).

Fare attenzione a non usare la porta come leva per l'installazione del forno.

Non esercitare pressioni eccessive sulla porta del forno quando è aperta.

SCHEMA INCASSO (fig. 1)

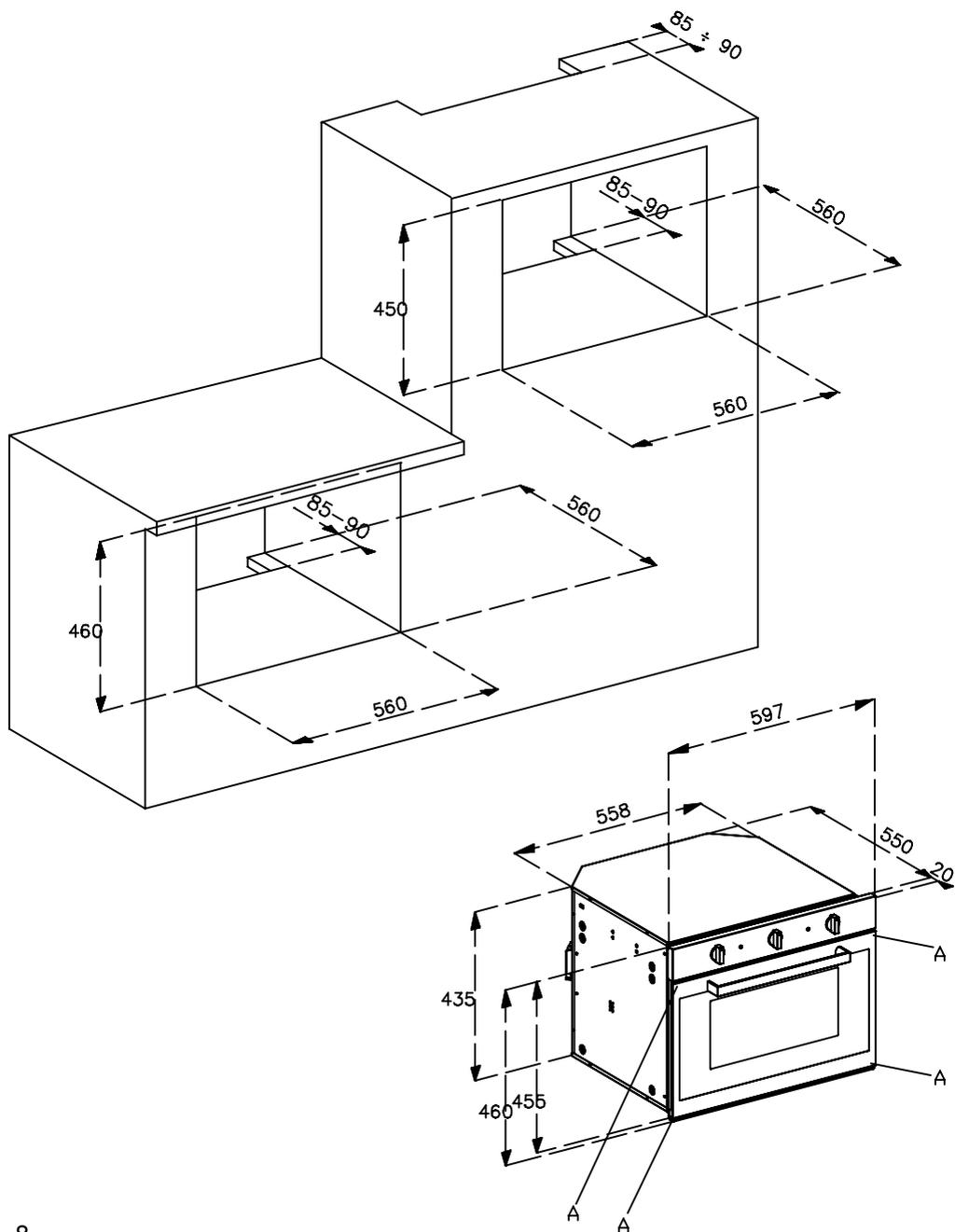
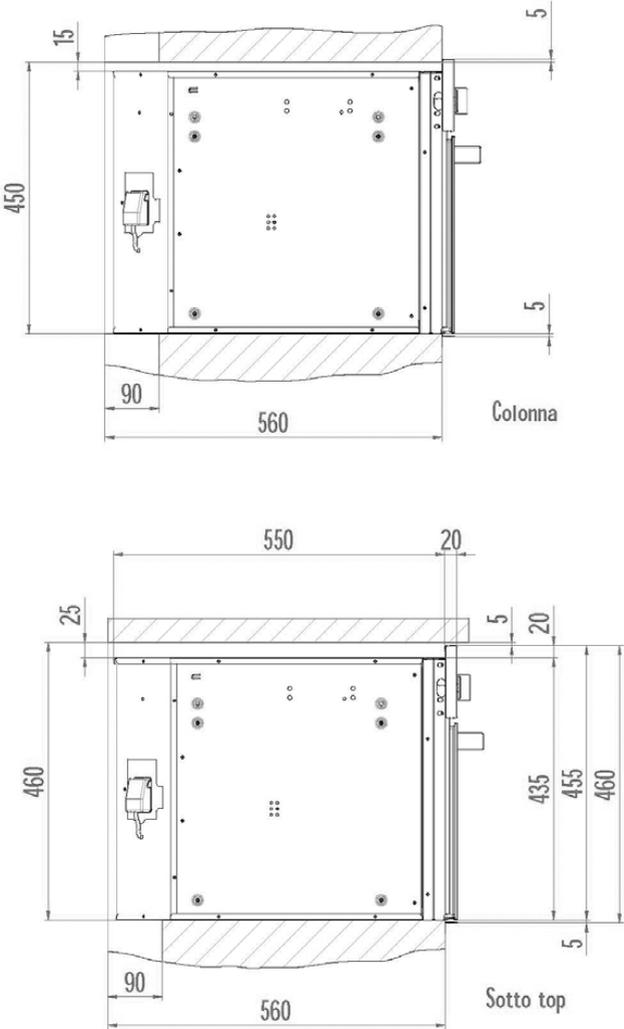


Fig. 2

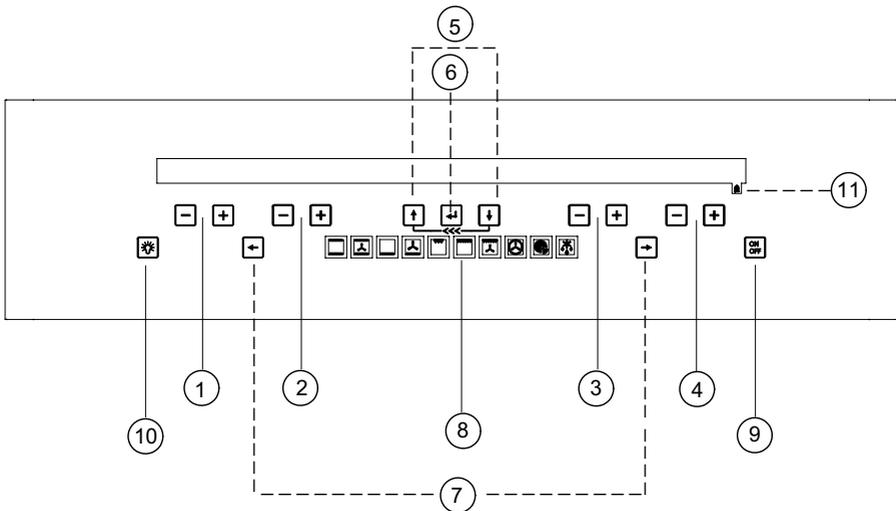


Prima di usare il forno per la prima volta

Dopo aver sballato il forno, averlo incassato nel mobile ed avere estratto gli accessori (leccarde e griglie) è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di circa 20 minuti in modo da eliminare eventuali residui oleosi dovuti alla lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori durante la cottura. Durante questa fase ventilare l'ambiente. Risciacquare leccarde e griglie con detersivo per stoviglie.

Durante i primi minuti di funzionamento del forno è possibile riscontrare sul frontale un'eventuale formazione di condensa che non compromette il funzionamento dell'apparecchiatura.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO



DESCRIZIONE PULSANTI

- 1 Tasti di scelta della temperatura per le cotture con le funzioni preimpostate (+ per aumentare, - per diminuire)
- 2 Tasti di scelta della temperatura per le cotture con la sonda cibo (+ per aumentare, - per diminuire)
- 3 Tasti di scelta del tempo di cottura per cotture programmate (+ per aumentare, - per diminuire)
- 4 Tasti di regolazione ora e selezione lingua display
- 5 Tasti di scelta del menù impostazioni del forno
- 6 Tasto di conferma
- 7 Tasti di scelta funzioni di cottura
- 8 Simboli delle funzioni di cottura preimpostate
- 9 Tasto di accensione/spengimento del forno
- 10 Tasto di accensione/spengimento manuale della luce interna del forno
- 11 Simbolo del timer

La prima accensione: selezione della lingua e regolazione dell'ora

Per accendere il forno premere il tasto ON/OFF (9) e rilasciarlo dopo 1 secondo: il display si illumina e compare la scritta **WAIT** . Non toccare alcun tasto e attendere che compaia il menù di selezione della lingua.

Scegliere la lingua desiderata con i tasti + - (4) , quindi confermare la scelta con il tasto Invio (6) oppure attendere qualche secondo e verrà confermata automaticamente.

Quindi procedere alla regolazione dell'ora, utilizzando ancora i tasti + - (4). Tenendo premuto il tasto + o - lo scorrimento del tempo procede più velocemente; confermare quindi la scelta con il tasto (6).

Compiuta anche la regolazione dell'ora, premere nuovamente ON/OFF e rilasciarlo dopo 1 secondo. Sul display compaiono le scritte:

← → SELEZIONE COTTURA ↑↓ MENÙ

“selezione cottura” consente di accedere alla scelta delle funzioni di cottura preimpostate del forno, mentre “menù” permette la scelta fra le varie impostazioni accessorie del forno.

Selezionare una funzione di cottura fra le disponibili utilizzando i tasti + - (7), e confermare la scelta con il tasto (6). Ogni funzione di cottura prevede una temperatura preimpostata, che non può essere variata con i tasti + - (1).

A questo punto compare sul display un messaggio di richiesta di preriscaldamento del forno, accettare o rifiutare con i tasti + - (4), quindi digitare conferma (6).

Nel caso di conferma della richiesta, ha inizio il riscaldamento del forno, completato il quale compare sul display un messaggio di termine dell'operazione e viene emesso un segnale sonoro.

Premere quindi il tasto (6) per attivare la cottura scelta in precedenza.

Se non viene premuto il tasto (6) entro 5 minuti, il forno si spegne.

Per annullare le scelte effettuate, premere insieme i tasti ↑ e ↓ (5).

Se si desidera interrompere il preriscaldamento, premere insieme i tasti ↑ e ↓ (5): viene interrotto il preriscaldamento e viene iniziata direttamente la funzione di cottura selezionata; se si desidera cambiare funzione di cottura, agire con i tasti di scelta (7).

Cotture a tempo programmato

Scegliere innanzitutto una funzione di cottura con i tasti di scelta (7). La temperatura può essere modificata con i tasti (1).

È possibile impostare un tempo di durata della cottura, utilizzando i tasti + - (3) per aumentare o diminuire il tempo desiderato e confermare la scelta con il tasto (6). Quindi compare sul display un messaggio di richiesta di preriscaldamento del forno: scegliere SI/NO con i tasti (4). In caso di conferma, il tempo impiegato dal forno per compiere il preriscaldamento viene scalato dal tempo di cottura impostato.

Il messaggio resta in attesa di risposta per 5 secondi, se non viene effettuata alcuna scelta il forno entra automaticamente in funzione in modalità di cottura, senza effettuare il preriscaldamento.

Durante la cottura a tempo programmato, sul display compare il conto alla rovescia con minuti e secondi e rimane acceso il simbolo del timer (11).

Al termine del programma, il forno emette un segnale acustico.

Per interrompere il suono, premere un tasto qualsiasi, tranne ON/OFF.

Cottura ritardata (impostazione dell'orario di fine cottura):

selezionare una cottura e impostare il tempo di durata come descritto nel paragrafo precedente.

Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere i tasti ↑ o ↓ (5), fino a visualizzare la voce “fine cottura”. Confermare la selezione con il tasto (6), quindi impostare l'orario di fine della cottura.

Compiuta questa impostazione, sul display comparirà ogni 15 secondi un avviso che informa sul tempo mancante all'accensione del forno.

Se si desidera modificare i tempi, agire sempre con i tasti - (3).

Se invece si desidera annullare il programma, premere insieme i tasti (5).

Al termine del programma, il forno emette un segnale acustico.

Per interrompere il suono, premere un tasto qualsiasi, tranne ON/OFF.

Nota: durante il funzionamento del forno in modalità di scongelamento, non è possibile impostare nessun tempo di fine cottura.

Il vostro nuovo forno vi offre la possibilità di memorizzare i programmi e le cotture da voi sperimentate e che più si adattano alle vostre esigenze: come illustrato, per ogni cottura è possibile modificare la temperatura, impostare un tempo di durata oppure un orario di fine cottura. Queste impostazioni possono essere memorizzate e richiamate ogni volta che si desidera.

Con i tasti ↑ o ↓ (5) richiamare il menù e scorrere le varie opzioni fino a selezionare la memorizzazione del ciclo di cottura, quindi associare un numero al ciclo memorizzato.

È possibile memorizzare fino a un massimo di 10 programmi, che vengono visualizzati sul display come programma 1, programma 2, ecc.

Per richiamare un programma memorizzato, entrare nel menù con i tasti ↑ o ↓ (5), e scorrere le varie opzioni fino alla voce Ricette, confermare con il tasto (6), quindi selezionare la voce Ricette Personali e confermare con il tasto (6). Compare sul display un nuovo menù, che offre la possibilità di richiamare i programmi memorizzati, oppure di cancellarli.

Contaminuti

Il forno è dotato di contaminuti elettronico indipendente dal funzionamento del forno che permette di fare il conto alla rovescia del tempo impostato.

Per impostare il tempo, utilizzare i tasti + - (4).

Digitando i tasti (4) si accende il simbolo del timer (11) e compare sul display la scritta "Sveglia".

Può essere impostato un tempo compreso fra 00h00m e 23h59m.

Confermare l'impostazione con il tasto (6).

Durante il funzionamento del contaminuti, resta acceso sul display il simbolo (11).

Al termine del conto alla rovescia, il forno emette un segnale acustico, per un periodo di 5 minuti. Per interrompere il suono, premere un tasto qualsiasi, tranne ON/OFF.

Se si desidera cancellare l'impostazione del contaminuti, premere insieme i tasti + e - (4).

Cottura con utilizzo della sonda cibo

È possibile cucinare le proprie pietanze preferite utilizzando la sonda, che va inserita nell'apposito foro all'interno del forno, sulla parete sinistra in alto. Il sensore della temperatura invece va inserito nella pietanza che si desidera cuocere. Deve essere inserito interamente, e possibilmente al centro della pietanza. Il sensore rileva la temperatura interna della pietanza durante la cottura.

Una volta collegata la sonda al forno, si accendono sul display il simbolo di una barra / e la temperatura della sonda (preimpostata a 70°C) a conferma dell'avvenuto collegamento della sonda.

Scegliere una funzione di cottura fra le disponibili con i tasti (7).

È possibile modificare la temperatura del forno con i tasti (1).

La temperatura della sonda invece può essere modificata con i tasti + - (2).

Anche i programmi di cottura con la sonda possono essere memorizzati, la procedura è la stessa illustrata nei paragrafi precedenti.

Quando viene richiamato un programma di cottura con la sonda, compare sul display l'avviso di inserimento della sonda.

Nota: durante il funzionamento del forno in modalità di scongelamento, se la sonda è rimasta inserita, appare sul display un messaggio che avvisa di scollegarla.

Opzioni del menù

Per selezionare il menù, utilizzare i tasti ↑ o ↓ (5). Compiono sul display le seguenti opzioni: Ricette, Impostazioni, Guida e Uscita, per scorrere fra le quali utilizzare i tasti (5). Per retrocedere di un passo, digitare insieme entrambi i tasti (5).

Dopo aver selezionato l'opzione Ricette con il tasto (6), compare una serie di tipologie di pietanze (carne, pane/pizza, pesce, dolci, sformati, ricette personali e, per ultima, uscita menù). Ciascuna pietanza ha a sua volta un sottogruppo di ricette proposte (per esempio, selezionando "dolci" con il tasto (6) compare la scelta: biscotti, ecc.).

Ciascuna di queste ricette, quando viene selezionata, prevede l'attivazione del forno secondo un programma di cottura con tempo e temperatura predefiniti.

È comunque possibile modificare sia la temperatura che i tempi di cottura, agendo rispettivamente sui tasti (1) e (3).

Selezionando con i tasti **(5)** il menù e poi Impostazioni, compare sul display un ulteriore menù di scelta, che comprende le seguenti voci:

lingua : consente di modificare la lingua impostata

impostazione orologio: comprende a sua volta 3 opzioni.

-possibilità di avere l'orologio visualizzato sul display (scelta SI/NO)

-regolazione l'ora

-modalità notturna: il display si illumina a bassa luminosità dalle 22 alle 7

impostazione blocco tastiera: può essere automatico oppure manuale.

Impostando il blocco automatico, quest'ultimo si attiva dopo 1 minuto di inattività della tastiera. Per sbloccarla, premere insieme il tasto estremo di sinistra – e il tasto estremo di destra +.

Il blocco manuale è anch'esso attivato e disattivato premendo insieme il tasto estremo di sinistra – e il tasto estremo di destra + .

segnale acustico: scegliere l'intensità del segnale fra basso/medio/alto

illuminazione: scelta fra spegnimento automatico o manuale della luce interna del forno. Nel primo caso, dopo averla accesa digitando il tasto **(10)**, la luce si spegne dopo 5 minuti. Con spegnimento manuale inserito, la luce deve essere spenta digitando il tasto **(10)**.

ripristino impostazioni: azzerare ogni impostazione (lingua, ora, programmi), ripristinando quelle iniziali.

Selezionando con i tasti **(5)** il menù e poi Guida, viene visualizzata sul display una serie di indicazioni per la cottura e l'uso del forno.

Selezionando con i tasti **(5)** il menù e poi Uscita, si esce dalle opzioni del menù.

Funzioni del forno



Cottura tradizionale

Si consiglia di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande. Indicata per arrostiti tradizionali e per cotture in genere di pietanze poste al centro della griglia.



Cottura tradizionale ventilata

La ventilazione consente una distribuzione del calore omogenea e uniforme all'interno della cavità del forno. Cottura indicata per pane, pizza, lasagne.



Cottura inferiore

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente.



Cottura inferiore ventilata

Questa cottura è indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti. Indicata per piatti di pasticceria, e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso.



Grill centrale

Il calore viene diretto dall'alto verso il basso sulle pietanze. Cottura indicata per grigliare piccole quantità di alimenti oppure per toast, panini caldi, ecc.
Tenere la porta del forno chiusa durante questa cottura.



Doppio grill

Cottura consigliata per grigliare porzioni medie e grandi di alimenti come salsicce, pancetta, pesce.



Doppio grill ventilato

Questa funzione consente di grigliare i cibi senza doverli girare durante la cottura. Indicata per cuocere bistecche, larghe porzioni di carne in genere, hamburgers.



Cottura ventilata

Questa funzione prevede l'utilizzo combinato della ventola e dell'elemento riscaldante circolare, che permettono una distribuzione ottimale e rapida del calore. È possibile cucinare contemporaneamente diversi tipi di alimento su livelli diversi delle griglie, senza che si verifichino commistioni di sapori o aromi fra le pietanze.



Funzione pizza

Questa funzione prevede il riscaldamento con l'elemento inferiore e circolare, e la ventola distribuisce il calore, riproducendo così le stesse condizioni del forno a legna tradizionale.



Scongelamento

Per questa funzione si attiva solamente la ventola, senza alcuna propagazione di calore da parte degli elementi riscaldanti. La porta del forno deve rimanere chiusa. Questa funzione permette lo scongelamento delle vivande impiegando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

Tabella consigli di cottura

Tipo di Pietanza	Temp. °C	Tempo di cottura in minuti	Livello (dal Basso)	Ciclo
• Pane e Biscotti				
Pizza	220	20/30	1	 oppure 
Pane in cassetta	190/200	45/60	1	
Pane Farcito	150/160	20/25	1 o 2	
Pane Bianco	175/210	25/40	1 o 2	
Biscotti	140/150	20/30	1 o 2	
• Crostate e Pasticceria				
Focaccia	175	40/45	2	 oppure  oppure 
Dolce Millefoglie	190	25/35	2	
Dolce al cioccolato	175	30/40	2	
Crostata alla Frutta	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Ciambella	180	35/45	2	
Pan di Spagna	150	20/25	2	
Souffle	180/200	20/30	2	
Meringata	120/125	25/35	2	
• Carni				
Stufato di Vitello (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 o 2	 oppure 
Arrosto di Vitello (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 o 2	
Polpettone di Carne (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 o 2	
Agnello (gamba o spalla)	180/190	60/90	1 o 2	
Capretto (gamba o spalla)	180	45/60	1 o 2	
Maiale (lombata o coscia)	180	60/90	2	
• Selvaggina				
Arrosto di Lepre	180	60/90	1 o 2	 oppure 
Arrosto di Fagiano	180	60/90	1 o 2	
Camoscio, Arrosto di Cervo	175	90/120	1 o 2	
• Pollame				
Pollo	170	90/120	1 o 2	 oppure 
Piccione Arrosto	150/160	80/100	1 o 2	
Anatra	175	180/200	1	
• Pesce				
Pesce in generale	200	15/20	2	 oppure 

Cibi da grigliare	Tempo di cottura in minuti	
	Sopra	Sotto
Carni basse o sottili	6	4
Carni normali	8	5
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc..) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

I dati sopra riportati sono indicativi perché il tipo di cottura e il tempo variano, sia per l'esperienza di chi usa il forno, sia per la quantità e qualità delle vivande.

I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento, si consiglia di preriscaldare il forno per circa 15 min.

Con funzione grill ventilato non selezionare temperature superiori a 190°C.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Importante: Prima di procedere alla manutenzione occorre sempre scollegare elettricamente il forno (staccando la spina dalla presa di corrente o togliendo la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore omnipolare dell'impianto elettrico).

Pulizia del forno:

- **Dopo ogni uso lasciare raffreddare il forno** e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita di acqua tiepida.
- Non usare abrasivi, pagliette metalliche, pulitori elettrici a vapore e prodotti infiammabili.
- Non usare materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei vetri per evitare il loro danneggiamento.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

ATTENZIONE: per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi.

Come togliere la porta forno (fig. 4)

Per facilitare la pulizia del forno è possibile togliere la porta del forno agendo sulle cerniere in questo modo:

Le cerniere A sono provviste di 2 cavallotti mobili B.

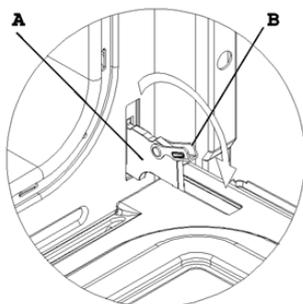
Quando i cavallotti B sono sollevati, le cerniere sono sganciate dalla propria sede.

- Fatto ciò, sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, facendo presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta:

- Infilare le cerniere nelle apposite scanalature e aprire completamente la porta.
- Ruotare i cavallotti mobili B nella posizione iniziale prima di richiudere la porta.

Fig. 4



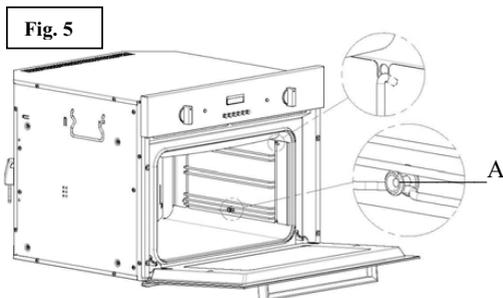
ATTENZIONE:

fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si rimuove la porta. Il meccanismo della cerniera ha un sistema a molla molto potente. Non immergere mai la porta in acqua.

Pulizia delle griglie laterali – Fig. 5

Le griglie laterali vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle griglie laterali le griglie e il vassoio in dotazione.

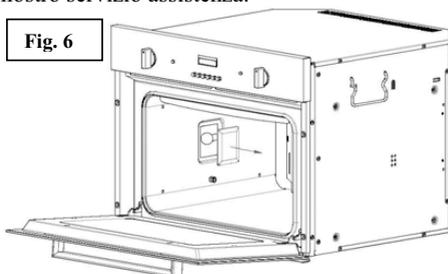
Per togliere le griglie laterali basta esercitare una leggera pressione sul particolare A come illustrato.



Sostituzione lampada forno (fig. 6)

- Disinserire il forno elettricamente.
- Rimuovere la copertura della lampada servendosi di un cacciavite.
- Sostituire la lampada
- Reinserire la copertura della lampada
- Ridare tensione

N.B. : usare solo lampade da 25W 230V, tipo E-14, T 300°C, disponibili presso il nostro servizio assistenza.



User instructions

Thank you for choosing one of our products. We hope you will get the very best performance from this appliance.

Therefore we would ask you to carefully comply with the the suggestions and instructions in this manual for proper use of our products.

The manufacturer shall not be held liable for damage to persons and property which is due to poor or incorrect installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify its products as deemed fit without prior notice.

Technical characteristics

Dimensions:

Height: 460 mm

Width: 597 mm

Depth: 570 mm

Volume:

Gross: 43 dm³

Net: 37 dm³

Power supply voltage: 220-240 V a.c. - 50 Hz

Input watts (power):

Lamp: 25W

Radial fan: 20W

Tangential fan: 11W

Bottom: 1300W

Top: 600W

Grill: 1400W

Circular: 2000W

Electronic Prog. 1W

DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance is in compliance with the following European Directives:

93/68 : General regulations

2006/95/CE : Concerning low tensions

89/336/CEE : Electromagnetic compatibility

CE Regulation n° 1935/2004 :

this appliance is suitable to come in contact with food products.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

This manual is an integral part of the appliance.

It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.

Attention: earth connection is required by law.

During oven operation, keep children away.

During operation the oven becomes very hot.

Do not touch heating elements on the inside.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

Do not use the appliance to heat the room.

The manufacturer will not be held liable if accident prevention measures are not observed.

The manufacturer will not be held liable for damage to persons or property due to poor or lacking maintenance of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.

The appliance is designed for adult users who are familiar with these instructions.

Children are often not able to recognize the risks involved with the use of the appliance.

Please supervise properly and do not let children play with the appliance.

Heat is generated during cooking; the door of the appliance may get very hot, specially if it is made of glass. There is the risk of burns; do not touch and keep children away.

The physically impaired must be assisted by capable adults.

Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.

Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.

Appliances repaired in technical service centres must undergo routine tests, especially a continuity test of the earth circuit.

THIS PRODUCT WAS DESIGNED FOR HOME USE.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGE TO PERSONS OR PROPERTY CAUSED BY IMPROPER INSTALLATION, OR BY IMPROPER, WRONG OR SENSELESS USE.

WARNING: IN CASE OF DISASSEMBLY, MAINTENANCE AND CLEANING OF THE APPLIANCE, BE CAREFUL SOME PARTS COULD BE SHARP. PLEASE USE SUITABLE PREVENTION AND PROTECTION EQUIPMENT (GLOVES, ECT.).

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.

If the oven shows visible signs of damage, do not use it.

Unplug it and contact the customer technical service centre.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.

Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.

Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on.

The oven gets extremely hot during operation.

The oven remains hot for a long time, even after it has been turned off, and cools off only very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out work such as cleaning.

When opening the oven door, steam and water droplets may come out.

If the oven contains steam, it is not advisable to insert the hands.

Superheated grease and oil may easily catch fire.

Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.

The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.

Use insulated glove or pot holders.

When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries.

This is specially important when children are around.

Leave the door open only in an ajar position.

If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers.

Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

All work on the appliances must be carried out by qualified personnel.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE UNIT

All tasks involved in installing the appliance must be carried out by a skilled professional. Any work is to be performed with the appliance unplugged.

Electrical connection:

make sure that the voltage corresponds to that indicated on the label on the side. The oven must be connected using a cable with a minimum cross-section of 1.5 mm on the rear, and with an omni-polar switch compliant with current standards with a distance of aperture between contacts of at least 3 mm.

Attention: earth connection is required by law.

The manufacturer will in no way be held liable if accident prevention standards are not observed.

Insertion into the furniture unit:

The appliance can be inserted either under a worktop or into a column. In either case comply with the dimensions shown in figures 1 and 2.

For column installation, in order to ensure proper ventilation, it is very important to provide an opening of at least 85-90mm as shown in figure 1.

The oven is secured to the furniture unit by four screws "A" located in the holes of the perimeter frame (see fig. 1).

Do not use the door as a lever when installing the oven.

Do not place excessive pressure on the oven door when it is open.

BUILT-IN DIAGRAM Fig. 1

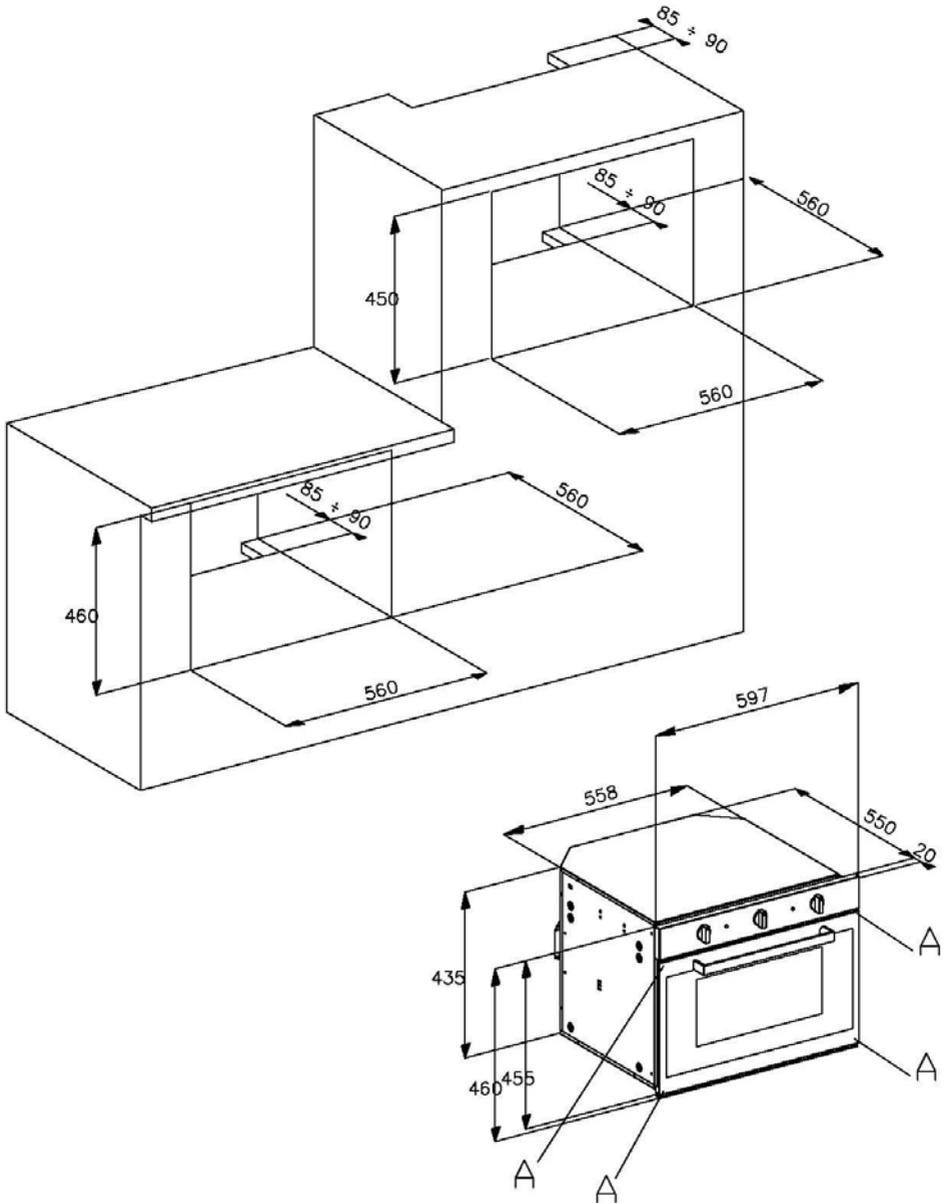
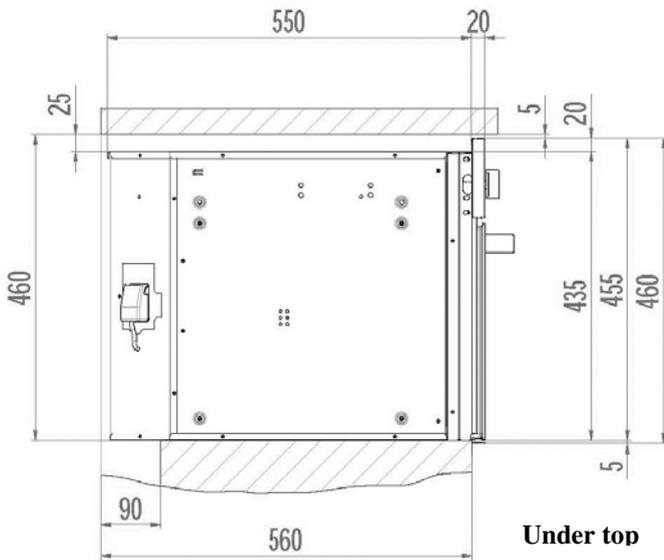
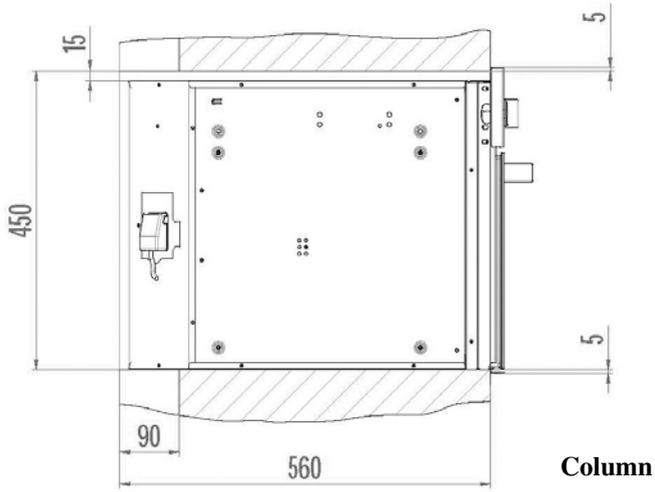


Fig. 2

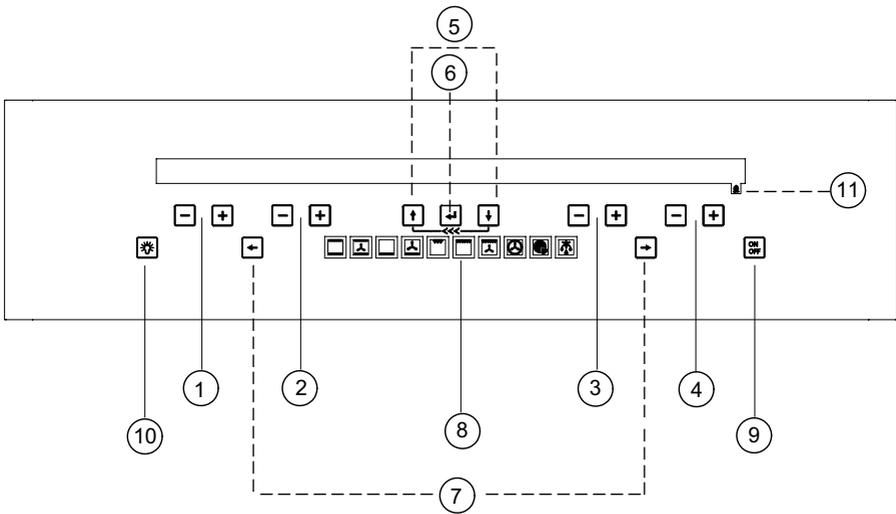


Before using the oven for the first time

After unpacking the oven, installing it in the furniture unit and removing the accessories (drip pan and racks), it is advisable to run it at the highest temperature for about 20 minutes to remove any oily residues left from the manufacturing process which may cause unpleasant odours during cooking. Aerate the room while doing this. Wash the drip pan and racks with washing up liquid.

For the first few minutes that the oven is in operation, condensation may form on the front. This does not in any way compromise operation of the unit.

INSTRUCTIONS FOR USE



KEYS DESCRIPTION

- 1** Keys for selecting temperature for cooking with pre-set functions(+ to increase, - to decrease)
- 2** Keys for selecting temperature for cooking with food probe (+ to increase, - to decrease)
- 3** Keys to select time for programmed cooking (+ to increase, - to decrease)
- 4** Keys to set time and to select display language
- 5** Selection keys for oven setting menus
- 6** Confirm key
- 7** Keys for selecting cooking functions
- 8** Pre-set cooking function symbols
- 9** Oven on/off key
- 10** Manual on/off key for internal oven light
- 11** Timer symbol

Switching on for the first time selection of language and time setting

To turn the oven on, press the ON/OFF key **(9)** and release it after 1 second. The display will light up and it will show the message **WAIT**. Do not touch any key until the language selection menu appears.

Choose the desired language using the keys + - **(4)**, and confirm with the Enter key **(6)** or wait a few seconds and confirmation will take place automatically.

Then set the time using the keys + - **(4)**. The time scrolls more rapidly if you hold down the keys + or -.

Confirm your selection with the key **(6)**.

Once you have set the time, again press ON/OFF and release it after 1 second. The display will show these messages:

← → COOKING SELECTION ↑↓ MENU

"Cooking selection" lets you access the choice of preset cooking functions of the oven, while "menu" lets you choose from the various accessory settings of the oven.

Select a cooking function from among those available using the keys + - **(7)**.

Confirm your selection with the key **(6)**. Each cooking function includes a preset temperature, which may not be varied with the keys + - **(1)**.

The display will now show a message requesting pre-heating of the oven. You can accept or refuse with the keys + - **(4)**, then confirm **(6)**.

If the request is confirmed, the oven will start heating. When this is complete, the display will show a message for the end of the operation and an acoustic signal is emitted.

Then press the key **(6)** to activate the previously chosen cooking.

If you do not press the key **(6)** within 5 minutes, the oven will shut off.

To cancel the selections you have made, simultaneously press the keys ↑ and ↓ **(5)**.

If you want to interrupt pre-heating, simultaneously press the keys ↑ and ↓ **(5)**.

Preheating will be interrupted and the selected cooking functions will start directly.

If you want to change the cooking function, use the selection keys **(7)**.

Time-controlled cooking

First of all, select a cooking function using the selection keys (7). The temperature can be modified using the keys (1).

You can set a cooking duration time using the keys + - (3) to increase or decrease the desired time. Confirm your selection with the key (6).

The message will then show a request for preheating the oven. Select YES/NO with the keys (4). If confirmed, the time used for preheating will be deducted from the set cooking time.

The message waits for a response for 5 seconds. If no selection is made, the oven automatically goes into cooking mode with no preheating.

During time-controlled cooking, the display shows a countdown in minutes and seconds, and the timer symbol stays on (11).

When the programme is complete, the oven emits an acoustic signal.

To cut off this sound, press any key except for ON/OFF.

Delayed cooking (setting of end of cooking time)

Select a cooking mode and set the duration as described in the previous paragraph.

After selecting the cooking time, press the keys ↑ or ↓ (5), until you come the item "end of cooking". Confirm the selection with the key (6), then set the end of cooking time.

After you have made this setting, a message will appear on the display every 15 seconds which shows the time remaining until the oven switches on.

If you want to modify the times, use the keys - (3).

If you want to delete the programme, simultaneously press the keys (5).

When the programme is complete, the oven emits an acoustic signal.

To cut off this sound, press any key except for ON/OFF.

Note: during operation of the oven in defrost mode, you may not set any end of cooking time.

Your new oven lets you memorize the programmes and cooking modes you have tried and found to be best suited to your needs.

As illustrated, for each cooking mode you can change the temperature, set a duration or a time for end of cooking. These settings can be memorized and recalled any time you like.

With the keys ↑ or ↓ (5), recall the menu and scroll through the various options until you select cooking cycle memorization. Then match a number to the memorized cycle.

You can memorize up to 10 programmes. They will appear on the display as programme 1, programme 2, and so on.

To recall a memorized programme, enter the menu with the keys ↑ or ↓ (5).

Scroll through the various options until you come to Recipes. Confirm this with key (6). Then select Personal Recipes and confirm with the key (6).

The display will show a new menu. It lets you recall memorized programmes or delete them.

Timer

The oven is equipped with an electronic timer that is independent of oven operation. It allows a countdown of the set time.

To set the time, use the keys + - (4).

Use the keys (4) to turn on the timer symbol(11). The display will show the message "Alarm Clock".

You can set a time including between 00h00m and 23h59m.

Confirm the setting with the key (6).

While the time is in operation, the display will continue to show the symbol (11).

When the countdown is complete, the oven will emit an acoustic signal for 5 minutes. To cut off this sound, press any key except for ON/OFF.

If you want to cancel the timer setting, press simultaneously on the keys + and - (4).

Cooking with the food probe

You can cook your favourite dishes using the probe. The probe is inserted in the appropriate hole inside the oven, on the wall at upper left.

The temperature sensor is instead inserted in the food you are going to cook..

It must be completely inserted, if possible in the middle of the food.

The sensor detects the internal temperature of the food during cooking.

Once the probe is connected to the oven, the display shows the symbol of a bar / and the probe temperature (preset to 70°C) to confirm that the probe has indeed been connected.

Choose from among the available cooking functions with the keys (7).

You can modify the oven temperature using the keys (1).

The probe temperature can be modified using the keys + - (2).

The programmes for cooking with the probe can also be memorized. The procedure is the same as described in the previous paragraphs.

When a probe cooking programme is recalled, the display shows the probe insertion notification.

Note: when the oven is operating in defrost mode, if the probe is left inserted, there will be a notice on the display to disconnect it.

Menu options

To select the menu, use the keys \uparrow or \downarrow (5). The display will show the following options: Recipes, Settings, Guide and Exit. You can scroll them using the keys (5). To go back a step, press both keys (5).

After you select the option Recipes with the key (6), a list of various types of foods will appear (meat, bread/pizza, fish, desserts, timbales, personal recipes, and exit menu). Each food type in turn has a sub-group of suggested recipes (for example, if you select "desserts" with key (6) a selection will appear: biscuits, etc.).

Each of these recipes, when selected, will activate the oven according to a cooking programmes with predefined time and temperature.

It is possible to modify the cooking times and temperatures using respectively the keys(1) and (3).

Use the keys **(5)** to select the menu followed by Settings. The display will show a further selection menu, which includes the following:

language: lets you modify the set language

clock setting: includes 3 options.

- possibility to show clock on display (YES/NO selection)
- adjustment of time
- night mode: the display is lit at low intensity from 10:00 pm until 7:00 am.

lock keypad: can be automatic or manual.

With automatic lock, it is activated after the keypad is inactive for 1 minute. To release it, press simultaneously the key at far left – and the key at far right +.

Manual lock is also activated and de-activated by simultaneously pressing the key at far left – and the key at far right + .

acoustic signal: choose the volume from among low, medium and high

illumination: choose whether to shut off the light in the oven automatically or manually. If automatic, after turning it on with key **(10)**, the light will switch off after 5 minutes. With manual shut-off, the light must be turned off using key **(10)**.

restore settings: resets all settings (language, time, programme) to their defaults settings.

If you use the keys **(5)** to select the menu followed by Guide, the menu shows a series of suggestions for cooking and for using the oven.

If you use the keys**(5)** to select the menu followed by Exit, you will leave the menu options.

Cooking functions



Traditional cooking

It is recommended that the oven is pre-heated before introducing the food.



Traditional cooking with fan

Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.

It is recommended that the oven be pre-heated.

Keep the oven door closed during this function.



Bottom element only

Suitable for very slow cooking and warming up of food.



Bottom element with fan

This type of cooking is specially slow and delicate.



Centre grill

This kind of cooking is specially suited to small amounts of food.

Keep the oven door closed during this function.



Double grill

This kind of cooking is specially suited for larger quantities of food that require full width grilling.

Keep the oven door closed during this function.



Double grill with fan

The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick, thorough cooking of food.

It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.



Fan cooking

This type of cooking allows even heat distribution to all parts of the oven. It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) while using their different respective cooking times.



Pizza function

This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes. With this function, all the heating elements and the fan work together.



Defrosting

Only the fan works, so there is no transmission of heat. The oven door must be closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.

Table of cooking suggestions

Type of dish	Temp. °C	Cooking time in minutes	Level (from bottom)	Cycle
• Bread and biscuits				
Pizza	220	20/30	1	☺ or ☻
Bread	190/200	45/60	1	
Bread with filling	150/160	20/25	1 or 2	
White bread	175/210	25/40	1 or 2	
Biscuits	140/150	20/30	1 or 2	
• Pie and pastry				
Focaccia	175	40/45	2	☺ or ☻ or ☹
Sponge cake	190	25/35	2	
Chocolate cake	175	30/40	2	
Fruit pie	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Doughnut	180	35/45	2	
Angel cake	150	20/25	2	
Souffle	180/200	20/30	2	
Meringue	120/125	25/35	2	
• Meats				
Veal stew (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 or 2	☺ or ☻
Roast veal (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 or 2	
Meat loaf(1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 or 2	
Lamb (leg or chop)	180/190	60/90	1 or 2	
Beef (leg or chop)	180	45/60	1 or 2	
Pork (loin or leg)	180	60/90	2	
• Game				
Roast pheasant	180	60/90	1 or 2	☺ or ☻
Venison	175	90/120	1 or 2	
• Poultry				
Chicken	170	90/120	1 or 2	☺ or ☻
Duck	175	180/200	1	
• Fish				
Fish in general	200	15/20	2	☺ or ☻

Foods to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Cuts of thin meat	6	4
Cuts of normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

Depending on the type of food (e.g. meats, fish, poultry, etc.), you will need to turn the food to expose both sides to the infrared rays.

The data provided above is approximate. Cooking times vary based on the experience of the person using the oven and the amount and quality of the foods.

The cooking times do not include pre-heating. It is advisable to pre-heat the oven for about 15 min.

With the ventilated grill function, do not select a temperature of more than 190°C.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN

Important: Before performing any maintenance, you must either unplug the oven or disconnect the power supply via the omni-polar switch of the electrical system.

Cleaning the oven:

- **Let the oven cool after each use** and clean it to keep burnt on residues from being repeatedly heated.
- For tough dirt, use a product specifically for oven cleaning. Follow the instructions on the container of the product.
- Clean the outside with a sponge dampened in lukewarm water.
- Do not use abrasive products, steel wool pads, electrical or steam cleaners, or flammable products.
- Do not use abrasive substances or materials to clean the glass as they may damage it.
- Wash accessories in a dishwasher or by hand using a product for oven cleaning.

ATTENTION: use protective gloves for the following tasks.

How to remove the oven door (fig. 4)

To make it easier to clean the oven, it is possible to remove the door from the hinges as follows:

The hinges A are equipped with 2 mobile U-bolts B.

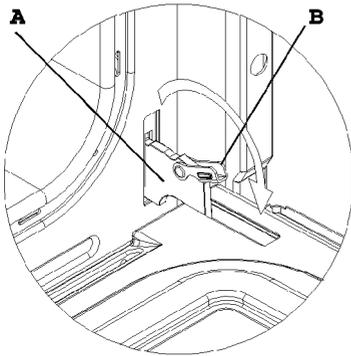
When the U-bolts B are lifted, the hinges are disconnected from their housing.

- After this, lift the door up and pull it outwards, holding the door on both sides near the hinges.

To re-install the door:

- Slide the hinges into the grooves and open the door all the way.
- Turn the mobile U-bolts to their starting position before closing the door again.

Fig. 4



ATTENTION:

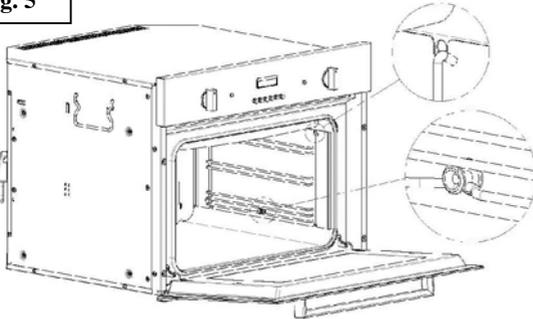
Please ensure that you do not remove the hinge locking system when you remove the door. The hinge mechanism has a very strong spring. Never immerse the door in water.

Cleaning the side rails - Fig. 5

The side rails are to be hooked onto the wall of the oven. Slide the racks and tray provided into the side rails.

To remove the side rails press on part A as shown .

Fig. 5



Replacement of oven lamp (fig. 6)

- Disconnect the oven from the electrical power supply.
- Use a screwdriver to remove the light cover.
- Replace the lamp
- Put the light cover back
- Restore the power supply

N.B. : use only lamps that are 25W 230V, type E-14, T 300°C, available from our technical service.

Fig. 6

