

DE'LONGHI
COTTURA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO ELETTRICO



DE'LONGHI
COOKING

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER
INSTRUCTIONS FOR USE

ELECTRIC OVEN

English translation

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei avesse dubbi relativi al funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

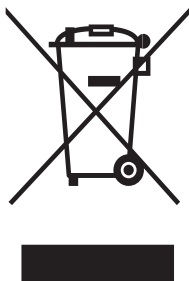
Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



Dear Customer,

Thank you for choosing one of our products.

The warnings and advice described below are provided for your safety and the safety of others. They will also allow you to make full use of the possibilities offered by the appliance.

Keep this booklet carefully. It will be useful in the future if you have any doubts about operation.

This appliance must be used only for the purpose for which it has been expressly designed, namely cooking food. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

Important disposal information according to European Directive 2012/19/EU

At the end of its useful life, the product must not be disposed of with municipal waste. It may be taken to suitable separate collection centres provided by local authorities, or to retailers who offer this service. Disposing of a household appliance separately helps avoid possible negative consequences for the environment and health caused by unsuitable disposal and enables the materials it contains to be recovered, saving energy and resources. To emphasise the obligation to dispose of household appliances separately, the product bears the crossed-out wheeled-bin symbol.

CE Declaration of Conformity

- This appliance has been designed to be used only as a cooking appliance. Any other use, such as heating rooms, is to be considered improper and consequently dangerous.
- This appliance has been designed, manufactured and placed on the market in compliance with:
 - the safety requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU;
 - the protection requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU;
 - the requirements of Directive 93/68/EEC;
 - the requirements of Directive 2011/65/EU.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.
Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.
La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e che la porta forno si chiuda correttamente.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**

IMPORTANT SAFETY WARNINGS AND ADVICE

IMPORTANT: This appliance has been designed and built only for cooking food in a domestic environment and must therefore not be used in a commercial environment.

The warranty is considered void if the appliance is used in a communal, semi-commercial or commercial environment.

Read the instructions carefully before installing and starting to use the appliance.

- This appliance has been designed and built in accordance with the applicable regulations for domestic cooking appliances and meets all safety requirements, including surface temperatures. Some people with more sensitive skin may perceive the temperature of some components more strongly, but the temperatures are always within the permitted limits. The complete safety of a product also depends on correct use; therefore, always take great care when using the product, especially in the presence of children.
- After removing the packaging, make sure that the appliance is intact and that the oven door closes properly. If in doubt, do not use it and contact the supplier or professionally qualified personnel.
- Packaging materials such as plastic bags, expanded polystyrene, nails and straps must not be left within reach of children, as they are potential sources of danger.
- Some appliances are supplied with protective films applied to aluminium and stainless steel surfaces. All these protective films must be removed before using the appliance.

- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

- **IMPORTANT:** Suitable protective clothing/gloves are recommended when handling or cleaning the appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the product, as the appliance may become dangerous. The manufacturer declines all responsibility for any damage or inconvenience resulting from failure to comply with this condition.
- Do not operate the appliance using an external timer or remote-control system.
- Do not carry out any cleaning or maintenance without first disconnecting the appliance from the electrical power supply.
- **WARNING:** Before replacing the oven bulb, make sure the appliance is disconnected from the mains supply to avoid the risk of electric shock.
- Do not use steam jet cleaners, as moisture could penetrate the appliance and make it dangerous.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance while barefoot.
- If you decide not to use this appliance any more, or if replacing an old model, before disposing of it you are advised to render it inoperative in accordance with current health and environmental protection regulations. Also make safe any parts that could be dangerous, especially for children who might use the appliance for play.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cable.
- After using the appliance, make sure that the knobs are in the off position.
- Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
 - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
 - Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano intrappolati nella porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO** - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
 - Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
 - Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per eliminare tracce di grasso ed odori dagli elementi riscaldanti e dai componenti.

- This appliance may be used by children aged 8 years and above, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by inexperienced persons only if they are supervised during use, or if they have first been instructed on safe use and only if they have been informed of, and have clearly understood, the hazards associated with the product. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adult supervision.
- The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or property resulting from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
- **WARNING:** During use, the appliance and its accessible parts become hot and remain hot for some time after use.
- Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- The oven door becomes hot; use the handle.
- To avoid burns and scalds, children must be kept away.
- Make sure that the power cables of other products near the appliance do not become trapped in the oven door.
- **WARNING:** Once correctly installed, your oven meets all safety standards for this product category. However, take care around some parts of the appliance, at the back and underneath, because these parts are not designed to be touched and may have edges or surfaces that could cause injury.
- When using the oven for the first time, it is advisable to carry out the following operations:
 - Set up the inside of the oven as described in the chapter "Cleaning and Maintenance".
 - Switch on the empty oven at maximum temperature to remove traces of grease and odours from the heating elements and components.

- Sconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, lasciare raffreddare il forno e pulire poi l'interno della cavità forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro; asciugare poi perfettamente.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- **RISCHIO DI INCENDIO!** Non depositare materiale infiammabile nel forno.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda (o vassoi di cottura) dal forno mentre è caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perché potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le traccimazioni appena si verificano.
- Non salire sulla porta del forno aperta.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- **TRATTAMENTO SICURO DEL CIBO:** Lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- **ATTENZIONE:** Fare attenzione a NON sollevare l'apparecchio per la maniglia della porta forno.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa, per evitare un surriscaldamento.
- Gli accessori del forno (es. griglia) devono essere installati correttamente come indicato a pag. 53 - 54.

- Disconnect the appliance from the electrical power supply, allow the oven to cool, then clean the inside of the oven cavity with a cloth moistened with water and neutral detergent; then dry thoroughly.
- **WARNING:** Do not use very abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven door, as they could scratch the surface and this could cause the glass to shatter.
- Never line the oven walls with aluminium foil. Do not place trays or the drip tray on the bottom of the oven.
- **FIRE RISK:** Do not store flammable material in the oven.
- Always use oven gloves to remove shelves and the drip tray or baking trays from the oven while it is hot.
- Do not hang towels, cloths or anything else on the appliance or on the oven handle, as they could catch fire.
- Clean the oven regularly. Prevent oil and grease from accumulating on the bottom of the oven and in the drip tray. Clean spillages immediately when they occur.
- Do not stand on the open oven door.
- Always open the oven door while standing back; wait for steam and hot air to escape, then remove or check the food being cooked.
- Safe handling of food: Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This helps avoid contamination by organisms that could cause food poisoning. Take particular care in hot weather.
- **WARNING:** Do not lift the appliance by the oven door handle.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, to avoid overheating.
- Oven accessories, such as the shelf, must be installed correctly as indicated on pages 53-54.

- **NOTA IMPORTANTE:** Le griglie forno (per alcuni prodotti è fornita una sola griglia) non sono state progettate per porre gli alimenti a diretto contatto della griglia stessa. Per la cottura riporre sempre gli alimenti in appositi contenitori o materiali destinati al contatto alimentare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 60350-1 (forni elettrici).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO FORNO

- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).
- Spegnerne il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

- Important note: The oven shelves (for some products only one shelf is supplied) are not designed for food to be placed in direct contact with the shelf itself. When cooking, always place food in suitable containers or materials intended for contact with food.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by an authorised service technician to avoid danger.

- If the appliance is not provided with a power cable and plug, or with another device that ensures disconnection from the mains with contact separation that allows complete disconnection under overvoltage category III conditions, a suitable disconnection device must be provided in the supply network in accordance with installation rules.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care not to touch the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

Energy labelling / ecodesign

- Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014, supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council.

- Commission Regulation (EU) No. 66/2014, implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council.

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above specifications:

- Standard EN 60350-1 for electric ovens.

Advice for saving energy during use of the appliance - Oven

- Check that the oven door always closes correctly and that the seal is clean and in good condition. During cooking, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat loss. For some functions it may be necessary to use the oven with the door half-open; check the oven operating instructions.

- Switch off the oven 5-10 minutes before the theoretical cooking time to make use of the stored heat.

- It is recommended to use pans suitable for oven cooking and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

1 INSTALLAZIONE

IMPORTANTE:

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali.
La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato/autorizzato ed in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore. La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Alcuni apparecchi sono forniti con film protettivo che ricopre le parti in acciaio ed in alluminio. Questo film deve essere tolto prima di utilizzare l'apparecchio.
- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 70 °C oltre la temperatura ambiente.**
- **Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150 °C per non causare scollature o deformazioni.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

ATTENZIONE!

Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

1. INSTALLATION

IMPORTANT:

- This appliance has been designed for domestic use only. The appliance is not suitable for use in communal, semi-commercial or commercial environments. The warranty becomes void if the product is installed in any of the above environments, and any insurance policies you may have could also become void.
 - The appliance must be installed only by a qualified/authorised technician, in accordance with current local regulations and the manufacturer's instructions. Failure to observe these conditions causes the warranty to become void.
 - Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, can cause personal injury or damage.
 - Maintenance of this appliance must be carried out only by authorised personnel.
 - Any work must be carried out with the appliance electrically disconnected.
 - Some appliances are supplied with protective film covering steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
 - Important: It is advisable to use protective gloves and suitable clothing when cleaning and handling appliance parts.
 - These appliances are designed and built to be built into heat-resistant furniture.
 - The walls of the furniture must withstand a temperature of 70 °C above room temperature.
 - Synthetic covering materials and adhesives used must withstand a temperature of 150 °C to prevent detachment or deformation.
 - Avoid installation near flammable materials, such as curtains.
- WARNING: Once correctly installed, your oven meets all safety standards for this product category. However, take care around some parts of the appliance, at the back and underneath, because these parts are not designed to be touched and may have edges or surfaces that could cause injury.

IMPORTANTE

- Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza di 60 cm e profondità di 60 cm.
- Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 1.1 e 1.2. La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.
- Il mobile di incasso non deve essere lasciato indipendente ma deve essere fissato al muro oppure ai mobili adiacenti.
- **Non chiudere ermeticamente il forno nel mobile di incasso con silicone o colla; questo rende difficile la manutenzione futura. Il produttore non copre i costi di rimozione del forno, o di danni causati da questa rimozione.**
- **ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.**

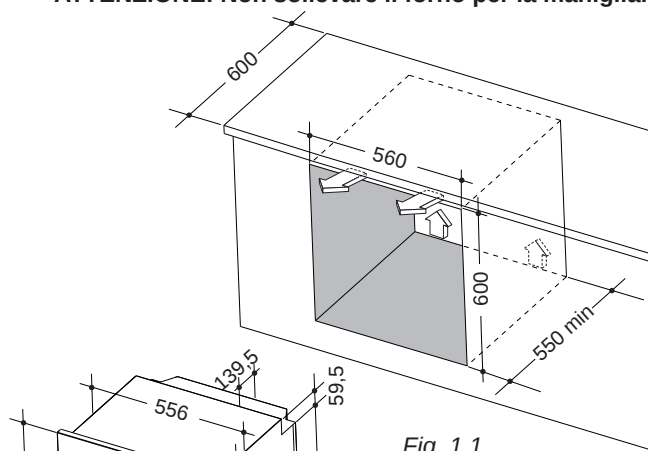


Fig. 1.1

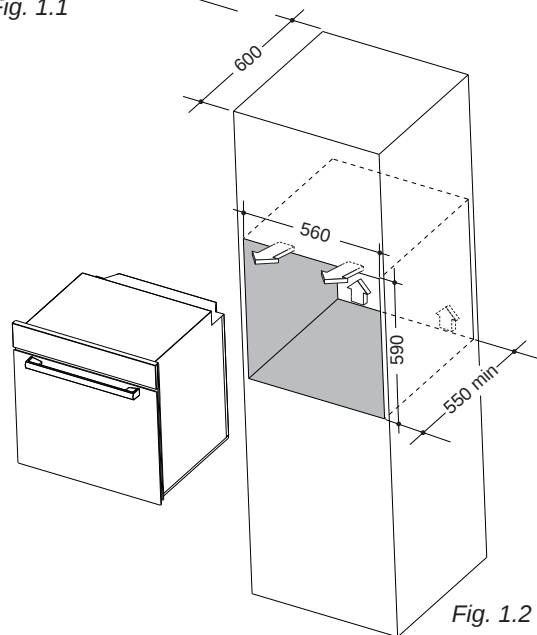


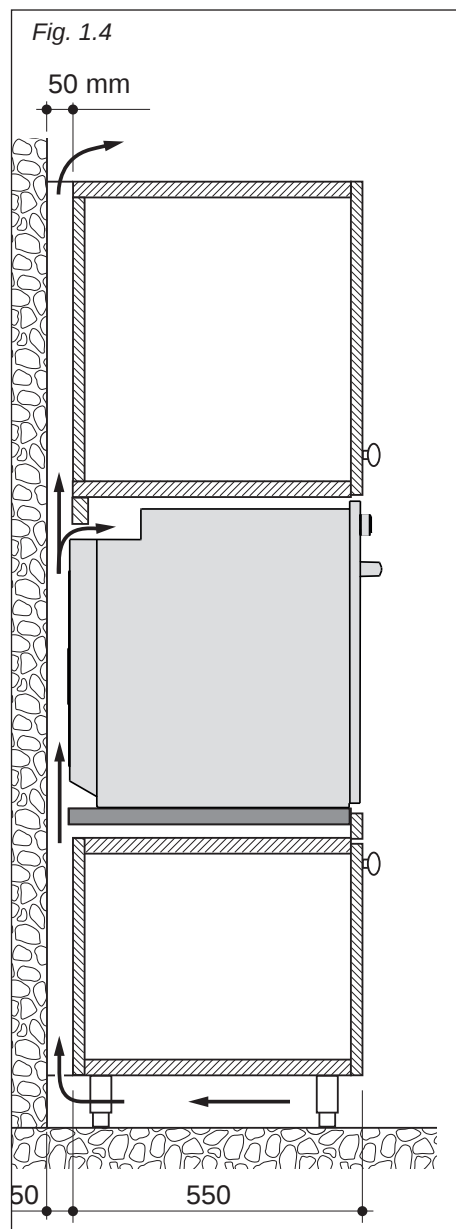
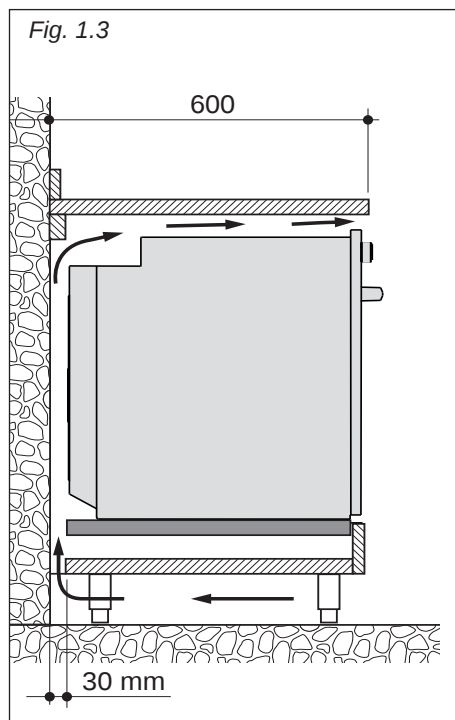
Fig. 1.2

IMPORTANT

- The oven can be mounted in standard furniture with a width of 60 cm and a depth of 60 cm.
- For installation it is necessary to create an opening as shown in figures 1.1 and 1.2. The base of the oven must rest on supports capable of bearing the weight.
- The built-in cabinet must not be left freestanding; it must be fixed to the wall or to adjacent furniture.
- Do not seal the oven into the built-in cabinet with silicone or glue; this makes future maintenance difficult. The manufacturer does not cover the cost of removing the oven or damage caused by this removal.
- **WARNING:** Do not lift the oven by the handle.

Figure 1.1 and Figure 1.2 show the installation opening and oven dimensions, including 595 mm width, 595 mm height, 545 mm depth, 22 mm front projection, 556 mm body width, 600 mm cabinet depth, 550 mm minimum depth, 560 mm aperture width, 600 mm or 590 mm height depending on installation type, and other positioning measurements shown in the diagrams.

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 1.3 e 1.4.



To ensure essential internal ventilation, ventilation channels must be created as shown in figures 1.3 and 1.4.

The diagrams show required ventilation gaps including 30 mm, 50 mm, 550 mm and 600 mm measurements, depending on the installation configuration.

FISSAGGIO DEL FORNO

Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con 2 viti (non fornite) come illustrato in figura 1.5.

È essenziale che il forno appoggi su una superficie che ne supporti il peso; le viti servono soltanto per bloccarlo al mobile.

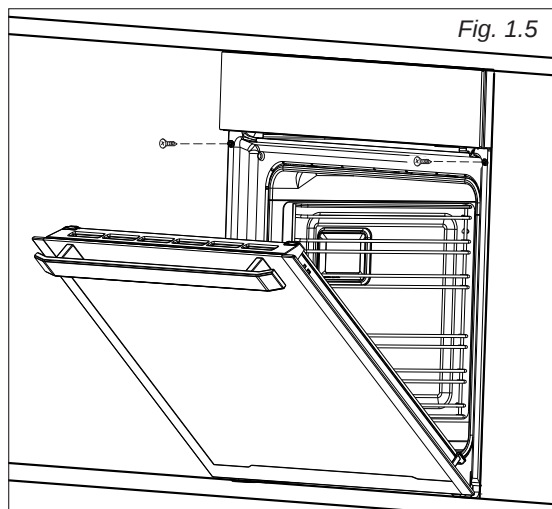
Nota:

È molto importante assicurare la necessaria ventilazione interna, creando dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4.

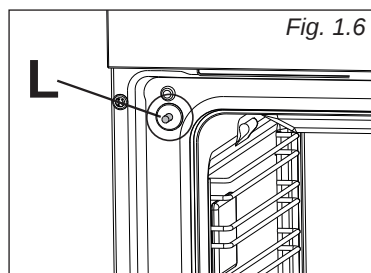
Una circolazione d'aria insufficiente può compromettere le prestazioni del forno e può causare surriscaldamenti ai mobili adiacenti.

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.

Registrare le cerniere delle antine dei mobili adiacenti al forno in modo da lasciare uno spazio di 4-5 mm tra il forno e le antine.



IMPORTANTE (solo per alcuni modelli): Quando si movimentava il forno, prestare particolare attenzione a non danneggiare la leva sensore porta "L" (fig. 1.6) (vicina all'angolo in alto a sinistra della guarnizione del forno).



Securing the oven

Insert the oven into the furniture opening and fix it with 2 screws (not supplied) as shown in figure 1.5.

It is essential that the oven rests on a surface that supports its weight; the screws are only used to secure it to the furniture.

Note: It is very important to ensure the necessary internal ventilation by creating ventilation channels as shown in figures 1.1, 1.2, 1.3 and 1.4. Insufficient air circulation may impair oven performance and may cause overheating of adjacent furniture.

WARNING: Do not lift the oven by the handle.

Adjust the hinges of the doors of furniture adjacent to the oven so that a gap of 4-5 mm remains between the oven and the doors.

Important, for some models only: When moving the oven, take particular care not to damage the door sensor lever "L" (figure 1.6), located near the top left corner of the oven seal.

2 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Poiché i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
 - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera **E** o con il simbolo di terra  o colorato verde o giallo/verde;
 - l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **N** o colorato nero;
 - l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **L** o colorato rosso.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.

NOTA: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

2. ELECTRICAL SECTION

General information

- The connection to the mains electricity supply must be carried out by qualified personnel and in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the electricity supply after first checking that the voltage corresponds to the value indicated on the rating plate and that the cross-section of the electrical system cables can withstand the load also indicated on the rating plate.
- The oven is supplied without a power plug. Therefore, if a direct connection to the mains is not made, a standard plug suitable for the load must be fitted.
- Because the colours of the wires in the power cable of this appliance may not correspond to the colour markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
 - the yellow/green wire must be connected to the plug terminal marked with the letter E, the earth symbol, or coloured green or yellow/green;
 - the blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black;
 - the brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.
- The plug must be connected to a socket connected to the earth system in accordance with safety regulations.
- If making a direct connection to the mains, place between the appliance and the mains supply an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
- The power cable must not touch hot parts and must be positioned so that at no point does it exceed a temperature of 50 °C.
- With the oven installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power cable is damaged, it must be replaced with a suitable cable available from the Service Centres.

Note: Do not use adapters, reducers or branch connections for the mains connection, as these can cause overheating or burns.

If the installation requires changes to the domestic electrical system, call professionally qualified personnel. In particular, they must also ensure that the cross-section of the electrical system cables is suitable for the power absorbed by the appliance.

The appliance must be connected to the earth system.

The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from failure to observe this rule.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, the mains connection must absolutely be disconnected.

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with current regulations and the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

Nota: Il conduttore di terra deve essere lasciato circa 3 cm più lungo degli altri.

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

“TIPO H05VV-F oppure H05V2V2-F (resistente alla temperatura di 90 °C)”

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Allacciamento con spina oppure diretto alla rete.

Connecting the power cable

WARNING: If the power cable is damaged, it must be replaced by the Service Centre to avoid danger.

Note: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

The operations must be carried out by a qualified technician.

Power cable cross-section

Type H05VV-F or H05V2V2-F, resistant to a temperature of 90 °C.

220-240 V AC, 3 x 1.5 mm² (*).

(*) Connection with plug or direct to the mains.

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

ADVICE FOR THE USER

USO DELLE MANOPOLE A SCOMPARSA (Solo per alcuni modelli)

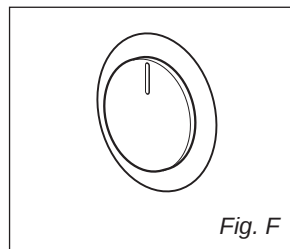
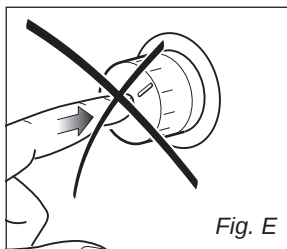
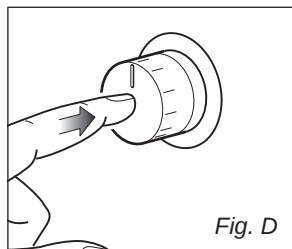
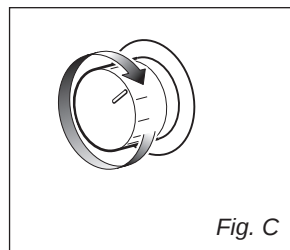
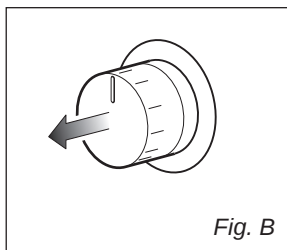
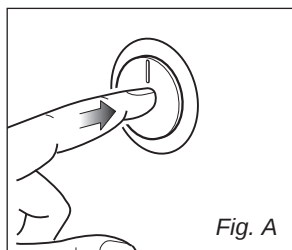
Le manopole sono incassate nel frontale comandi ed escono con una semplice pressione.

Si utilizzano come segue:

- Premere leggermente sulla manopola (figura A);
- La manopola esce dal frontale comandi come illustrato nella figura B.
- Ruotare la manopola nella posizione desiderata (figura C).
- A cottura ultimata ruotare la manopola sulla posizione di spento ("0")
- poi premerla (figura D) fino a farla rientrare tutta nel pannello comandi (figura F).

IMPORTANTE:

Non premere la manopola per farla rientrare se questa non è in posizione di spento (figura E).



Using retractable knobs (only for some models)

The knobs are recessed into the control panel and come out with a simple press.

They are used as follows:

- Press lightly on the knob (figure A). b. The knob comes out of the control panel as shown in figure B. c. Turn the knob to the desired position (figure C). d. When cooking is complete, turn the knob to the off position "0". e. Then press it (figure D) until it returns fully into the control panel (figure F).
- IMPORTANT:** Do not press the knob back in if it is not in the off position (figure E).

1 FRONTALE COMANDI

Fig. 1.1

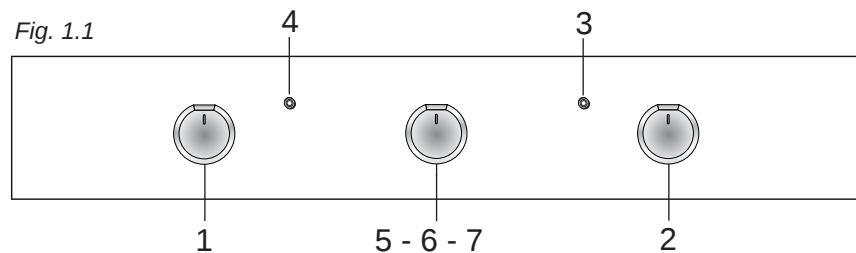


Fig. 1.2

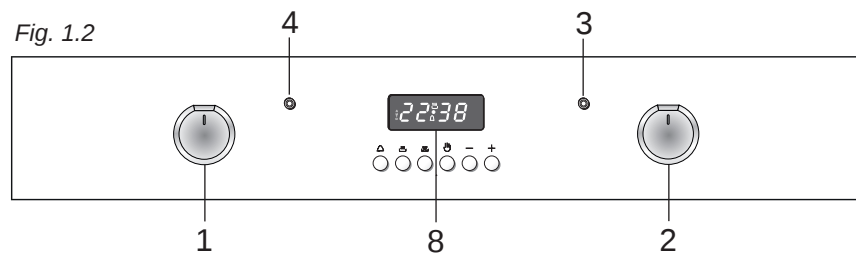


Fig. 1.3

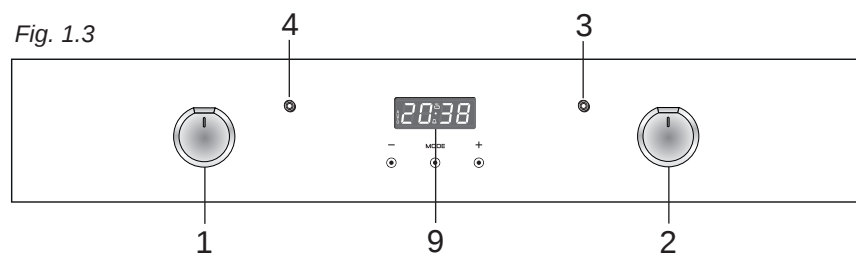


Fig. 1.4

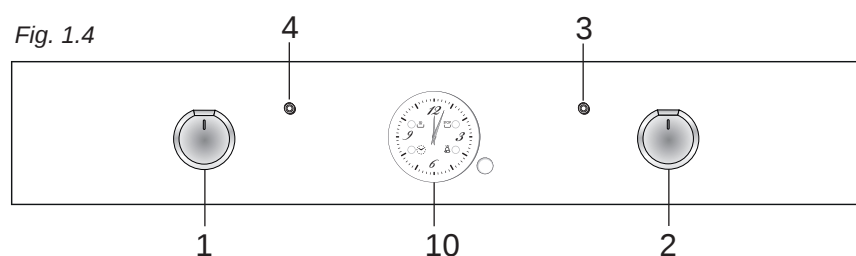
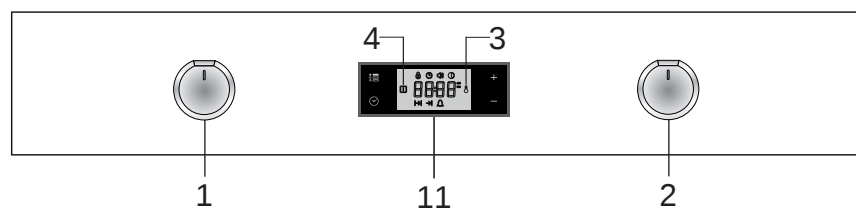


Fig. 1.5



1. CONTROL PANEL

Figures 1.1 to 1.5 show example control-panel layouts with the function selector, thermostat control, indicator lights and different optional timers or programmers. The layouts and symbols may vary according to model.

DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando selettore funzioni
2. Manopola comando termostato
3. Spia temperatura forno
4. Spia di linea (opzionale, solo per alcuni modelli)
5. Manopola comando contaminuti meccanico 60'
6. Manopola comando contaminuti meccanico 120'
7. Manopola comando contaminuti a spegnimento automatico
8. Programmatore elettronico
9. Orologio e timer con comandi "Touch-control"
10. Orologio elettrico/programmatore
11. Orologio e programmatore elettronico con comandi "Touch-Control"

**NOTA: I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi.
Le manopole possono variare.**

Note: L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento per garantire che le temperature superficiali del forno siano mantenute basse.

Quando il forno è in funzione la ventola di raffreddamento può accendersi e spegnersi a seconda della temperatura.

A seconda dei tempi di cottura e delle temperature, la ventola di raffreddamento può funzionare anche dopo che l'apparecchio è stato spento. La durata di questo tempo dipende dalla temperatura di cottura e dalla sua durata.

Note: The appliance is fitted with a cooling fan to ensure that the surface temperatures of the oven are kept low.

When the oven is operating, the cooling fan may switch on and off depending on the temperature.

Depending on cooking times and temperatures, the cooling fan may continue to operate after the appliance has been switched off. The duration depends on the cooking temperature and its duration.

Note: The knob drawings shown in this chapter are only indicative. The knobs may vary.

Description of controls

1. Function selector control knob 2. Thermostat control knob 3. Oven temperature indicator light 4. Line indicator light, optional and only for some models 5. 60-minute mechanical minute minder control knob 6. 120-minute mechanical minute minder control knob 7. Automatic switch-off minute minder control knob 8. Electronic programmer 9. Clock and timer with touch-control commands 10. Electric clock/programmer 11. Electronic clock and programmer with touch-control commands

2 COME USARE IL FORNO

Attenzione: La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento.

Tenere lontano i bambini.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.

Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Non rivestire in nessun caso le pareti ed il fondo del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.

RISCHIO DI DANNEGGIARE IRREVERSIBILMENTE LO SMALTO.

NOTA: Al primo utilizzo, al fine di eliminare eventuali tracce di sostanze ed odori del processo produttivo, accendere il forno vuoto (senza gli accessori che sono da pulirsi separatamente) e farlo funzionare con l'ambiente sufficientemente ventilato:

- per circa 60 minuti nella funzione  (termostato in posizione 250 °C);
- per circa 30 minuti nella funzione  (termostato in posizione 250 °C);
- per circa 15 minuti nella funzione  (termostato in posizione 225 °C).

Nota: a seconda del modello, solo alcune di queste funzioni possono essere disponibili.

A forno freddo, dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica, pulire l'interno del forno come descritto nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

Per attivare le resistenze del forno, impostare la manopola del selettore funzioni sulla posizione desiderata e la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Per selezionare la temperatura è necessario fare corrispondere l'indice della manopola con il numero scelto.

Le resistenze si accenderanno o si spegneranno automaticamente secondo il bisogno di energia determinato dal termostato.

Il funzionamento degli elementi riscaldanti viene segnalato dalla spia temperatura forno.

Warning: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

WARNING: The oven door becomes very hot; open it using the handle. During use the appliance becomes very hot. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

Never line the oven walls or bottom with aluminium foil. Do not place trays or the drip tray on the bottom of the oven. Risk of irreversibly damaging the enamel.

Thermostat knob

To activate the oven heating elements, set the function selector knob to the desired position and the thermostat knob to the desired temperature.

To select the temperature, align the index mark on the knob with the chosen number.

The heating elements will switch on or off automatically according to the energy required by the thermostat.

Operation of the heating elements is indicated by the oven temperature light.

2. HOW TO USE THE OVEN

Note: When using the oven for the first time, to remove any traces of substances and odours from the manufacturing process, switch on the empty oven (without accessories, which must be cleaned separately) and run it with the room sufficiently ventilated:

- for about 60 minutes in the indicated function, with the thermostat set to 250 °C;
- for about 30 minutes in the indicated function, with the thermostat set to 250 °C;
- for about 15 minutes in the indicated function, with the thermostat set to 225 °C.

Depending on the model, only some of these functions may be available.

When the oven is cold, after disconnecting it from the mains, clean the inside of the oven as described in the chapter "Cleaning and Maintenance".

NOTA: I simboli riportati in questo capitolo sono solo indicativi e rappresentano la funzione primaria.

A seconda del modello, il vostro forno può avere solo alcune di queste funzioni.
Per un risultato ottimale preriscaldare sempre il forno.

FUNZIONE	NOME FUNZIONE	DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE
	ILLUMINAZIONE DEL FORNO	Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.
	COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE	Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.
	COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE	Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore e la ventola. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.
	CALORE DAL BASSO	Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e 250°C. Consigliata per: Completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.

Depending on the model, your oven may have only some of these functions. For best results, always preheat the oven. The symbols shown in this chapter are indicative and represent the primary function.

| Function name | Description | |---|---| | Oven light | Turning the knob to this position switches on only the oven lamp. In all cooking functions the lamp remains on. | | Traditional convection cooking | The lower and upper heating elements switch on. Heat is distributed by natural convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for foods that require the same degree of cooking inside and outside, such as roasts, pork ribs, meringues, etc. | | Convection cooking with fan | The upper and lower heating elements and the fan switch on. Heat from above and below is distributed by fan-assisted convection. The temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for large-volume and large-quantity foods that require the same degree of cooking inside and outside, such as rolled roasts, turkey, legs of meat, cakes, etc. | | Heat from below | Only the lower heating element switches on. Heat is distributed by natural convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum position and 250 °C. Recommended for completing cooking that requires more heat in the lower part. |

	CALORE DAL BASSO VENTILATO	Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore e la ventola. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e 250°C. Consigliata per: Completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.
	CALORE DALL'ALTO	Si accende soltanto l'elemento riscaldante superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: Completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.
	COTTURA AL GRILL	Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra la posizione minima e 225°C massimo con la manopola del termostato. Per un corretto uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL". Consigliata per: azione grigliante per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.
	COTTURA AL DOPPIO GRILL	Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi e l'elemento superiore. Il calore si diffonde per irraggiamento. Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra la posizione minima e 225°C massimo con la manopola del termostato. Per un corretto uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL". Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.
	COTTURA VENTILATA	Si accendono la resistenza circolare e la ventola. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.

| Function name | Description | |---|---| | Fan-assisted heat from below | Only the lower heating element and the fan switch on. Heat is distributed by forced convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum position and 250 °C. Recommended for completing cooking that requires more heat in the lower part. | | Heat from above | Only the upper heating element switches on. Heat is distributed by natural convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for completing cooking that requires more heat in the upper part. | | Grill cooking | The electric infrared heating element switches on. Heat is distributed by radiation. The oven must be used with the door closed and the temperature can be adjusted between the minimum position and a maximum of 225 °C with the thermostat knob. For correct use, see the chapter "Using the grill". Recommended for grilling action, browning, gratinating, toasting, etc. | | Double grill cooking | The electric infrared heating element and the upper element switch on. Heat is distributed by radiation. The oven must be used with the door closed and the temperature can be adjusted between the minimum position and a maximum of 225 °C with the thermostat knob. For correct use, see the chapter "Using the grill". Recommended for intense grilling action, browning, gratinating, toasting, etc. | | Fan cooking | The circular heating element and the fan switch on. Heat is distributed by forced convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for foods that need to be well cooked on the outside and soft or pink inside, such as lasagne, lamb, roast beef, whole fish, etc. |

	COTTURA AL DOPPIO GRILL VENTILATO	Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi, l'elemento superiore e la ventola. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento e la ventola lo distribuisce poi su tutto il forno. Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra la posizione minima e 200°C massimo con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti Per un uso corretto vedere il capitolo "GRIGLIATURA E GRATINATURA". Consigliata per: cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.
	SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI	Si accende soltanto la ventola del forno. Da usare con la manopola del termostato in posizione "●" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento. Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora. I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.
	COTTURA VENTILATA CON CALORE DALL'ALTO	Si accendono la resistenza circolare, la ventola e l'elemento superiore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: cotture di prodotti surgelati. Questa funzione può essere utilizzata anche per un preriscaldamento rapido del forno. Posizionare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata; raggiunta la temperatura di preriscaldamento, la spia della temperatura del forno, posta sul pannello comandi, si spegne. Sarà quindi possibile selezionare la funzione di cottura desiderata.
	COTTURA VENTILATA CON CALORE DAL BASSO	Si accendono la resistenza circolare, la ventola e l'elemento inferiore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra la posizione minima e la posizione massima. Consigliata per: Cibi che necessitano cotture con maggiore calore nella parte inferiore; per esempio: pizze, torte salate, ecc.

| Function name | Description | |---|---| | Fan-assisted double grill cooking | The electric infrared heating element, the upper element and the fan switch on. Heat is mainly distributed by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The oven must be used with the door closed and the temperature can be adjusted between the minimum position and a maximum of 200 °C with the thermostat knob. Preheat the oven for about 5 minutes. For correct use, see the chapter "Grilling and gratinating". Recommended for grilling where rapid external browning is needed to seal the juices inside, for example veal steaks, chops, hamburgers, etc. | | Defrosting frozen foods | Only the oven fan switches on. Use with the thermostat knob in the indicated off/no-heat position, since other positions would have no effect. Defrosting takes place by ventilation only, without heating. Recommended for rapid defrosting of frozen foods; one kilogram takes about one hour. Times vary according to the quantity and type of food to be defrosted. | | Fan cooking with heat from above | The circular heating element, the fan and the upper element switch on. Heat is distributed by forced convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for cooking frozen products. This function can also be used for rapid oven preheating. Set the thermostat knob to the desired temperature; when the preheating temperature is reached, the oven temperature light on the control panel switches off. The desired cooking function can then be selected. | | Fan cooking with heat from below | The circular heating element, the fan and the lower element switch on. Heat is distributed by forced convection and the temperature can be adjusted with the thermostat knob between the minimum and maximum positions. Recommended for foods that need more heat in the lower part, such as pizzas, savoury pies, etc. |

	COTTURA DELICATA	Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura delicata di modeste quantità di cibo su singolo ripiano. E' consigliato posizionare la vivanda nel primo ripiano dal basso. Non preriscaldare il forno ed evitare l'apertura della porta durante la cottura. I tempi di cottura potrebbero essere più lunghi rispetto alle funzioni standard. Non usare questa funzione per preriscaldare il forno.
--	-------------------------	--

FUNZIONI AGGIUNTIVE OPZIONALI ALLA FUNZIONE PRIMARIA		
	EASY STEAM	Vedere l'apposito paragrafo "EASY STEAM"
	IDROCLEAN	Per la funzione Idroclean vedere il capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE"
	GIRARROSTO	Vedere l'apposito paragrafo "GIRARROSTO" e "COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO"
	LIEVITAZIONE	Vedere l'apposito paragrafo "FUNZIONE LIEVITAZIONE"
	RIGENERAZIONE - MANTENIMENTO IN TEMPERATURA	Vedere l'apposito paragrafo "RIGENERAZIONE"
	FUNZIONE PIZZA	Vedere l'apposito paragrafo "FUNZIONE PIZZA"
 oppure 	TURBO / BOOSTER	Questa funzione speciale permette un rapido preriscaldamento del forno. Si accendono la resistenza circolare, la ventola e l'elemento superiore. Posizionare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata; raggiunta la temperatura di preriscaldamento, la spia della temperatura del forno, posta sul pannello comandi, si spegne. Sarà quindi possibile selezionare la funzione di cottura desiderata. Per un preriscaldamento ideale, attendere almeno 20 minuti prima di inserire il cibo all'interno del forno.

Optional additional functions to the primary function

| Function | Description | |---|---| | Easy Steam | See the dedicated "Easy Steam" paragraph. | | Idroclean | For the Idroclean function, see the chapter "Cleaning and Maintenance". | | Rotisserie | See the dedicated paragraphs "Rotisserie" and "Spit roasting with the rotisserie". | | Proving | See the dedicated paragraph "Proving function". | | Regeneration / keeping warm | See the dedicated paragraph "Regeneration". | | Pizza function | See the dedicated paragraph "Pizza function". | | Turbo / Booster | This special function allows rapid oven preheating. The circular heating element, the fan and the upper element switch on. Set the thermostat knob to the desired temperature; when the preheating temperature is reached, the oven temperature light on the control panel switches off. The desired cooking function can then be selected. For ideal preheating, wait at least 20 minutes before placing food inside the oven. | | Delicate cooking | This function is particularly suitable for delicate cooking of small quantities of food on a single shelf. It is recommended to place the dish on the first shelf from the bottom. Do not preheat the oven and avoid opening the door during cooking. Cooking times may be longer than with standard functions. Do not use this function to preheat the oven. |

AIR FRY	AIR FRY	Grazie alla funzione Air Fry AIR FRY è possibile cucinare cibi in maniera sana, senza l'aggiunta di olii e grassi. Il funzionamento combinato di resistenza circolare, ventola ed elemento superiore consente infatti di cuocere perfettamente e senza aggiunta di condimenti patatine fritte, ali di pollo, crocchette e altri cibi surgelati o precotti. Inoltre, la speciale leccarda smaltata Air Fry(*) presenta una superficie forata così da favorire l'entrata dell'aria conferendo alle pietanze un gustoso effetto crispy (vedere sezione dedicata). Consigliata per: prodotti surgelati e/o precotti. Questa funzione può anche essere utilizzata per un rapido preriscaldamento del forno (vedere la funzione "TURBO /BOOSTER").
--	----------------	--

(*) Non tutti gli accessori / stoviglie sono forniti a corredo. Se non disponibili sono reperibili come accessori opzionali sul sito <https://spares.delonghi-cookers.it/> oppure nel libero mercato.

EASY STEAM (soltanto su alcuni modelli)

La funzione Easy Steam , grazie all'umidità creata dall'evaporazione dell'acqua nella cavità del forno, conferisce morbidezza all'interno e croccantezza all'esterno delle pietanze.

1. A forno freddo, versare nell'apposita vasca circolare sul fondo della cavità 250 ml d'acqua potabile (oppure le quantità di acqua indicate nelle tabelle di cottura).
2. Posizionare la pietanza nella cavità e attivare la funzione Easy Steam.
Attenzione: durante la fase di cottura, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua. Pericolo di ustioni!
3. A fine cottura, aprire la porta lentamente facendo fuoriuscire il vapore.

Attenzione: per evitare il deposito di calcare si raccomanda la pulizia del fondo della cavità al termine di ogni cottura con Easy Steam e a forno completamente freddo.

Si raccomanda inoltre di rimuovere con un panno morbido la condensa presente sul vetro della porta (vedere il capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

Alternare le cotture Easy Steam a cotture tradizionali.

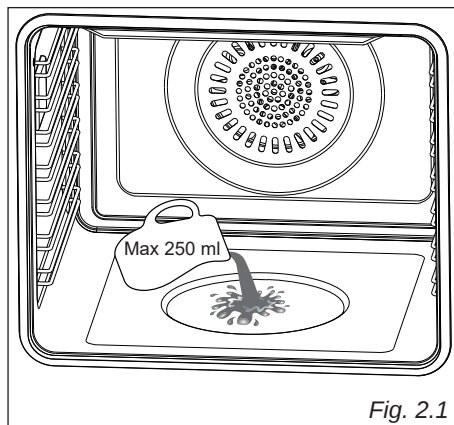


Fig. 2.1

Easy Steam, only on some models

The Easy Steam function, thanks to the moisture created by evaporation of water inside the oven cavity, gives dishes softness inside and crispness outside.

1. With the oven cold, pour 250 ml of drinking water, or the quantities of water indicated in the cooking tables, into the circular recess on the bottom of the cavity. 2. Place the food in the cavity and activate the Easy Steam function.

Warning: During cooking, never open the door and never top up the water. Risk of burns.

3. At the end of cooking, open the door slowly to allow the steam to escape.

Warning: To prevent limescale deposits, it is recommended to clean the bottom of the cavity at the end of every Easy Steam cooking cycle, with the oven completely cold. It is also recommended to remove condensation from the door glass with a soft cloth; see the chapter "Cleaning and Maintenance". Alternate Easy Steam cooking with traditional cooking.

Maximum water: 250 ml.

Air Fry

Thanks to the Air Fry function, it is possible to cook foods in a healthy way without adding oils or fats. The combined operation of the circular heating element, fan and upper element allows chips, chicken wings, croquettes and other frozen or pre-cooked foods to be cooked perfectly without adding seasoning.

In addition, the special enamelled Air Fry drip tray (*) has a perforated surface to allow air to enter, giving food a tasty crispy effect; see the dedicated section.

Recommended for frozen and/or pre-cooked products. This function can also be used for rapid oven preheating; see the "Turbo/Booster" function.

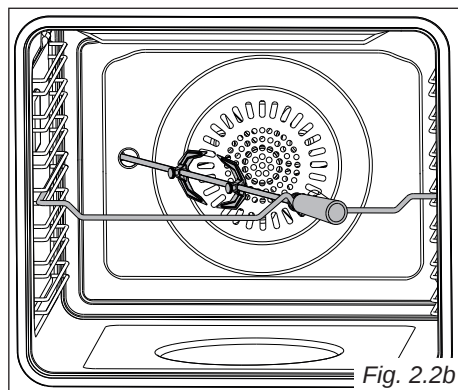
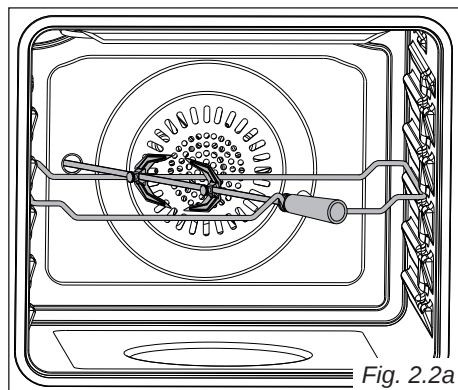
(*) Not all accessories / dishes are supplied. If not available, they can be obtained as optional accessories from <https://spares.delonghi-cookers.it/> or on the open market.

GIRARROSTO (soltanto su alcuni modelli)

Questo dispositivo, che serve per cuocere allo spiedo, si compone di:

- un motore elettrico applicato sulla parte posteriore del forno;
- un'asta in acciaio inox, munita di impugnatura atermica sfilabile e due forchette registrabili;
- un supporto asta da inserire nelle guide centrali del forno.

Il girarrosto si mette in funzione automaticamente ruotando la manopola nella posizione .



COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO (fig. 2.2a, 2.2b)

- Posizionare la leccarda nel livello più basso della cavità ed inserire il supporto dell'asta nel livello intermedio dei telai laterali come in figura 2.2a, 2.2b.
 - Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- Importante! Fare attenzione, le forchette sono taglienti!**
- Inserire l'asta nell'apertura del motore (fig. 2.2a, 2.2b). Esso è installato correttamente solo se l'asta non gira una volta inserita. Esso ruoterà solamente quando il motore del girarrosto è in funzione (verificare la corretta rotazione dell'asta).
 - Appoggiare l'asta sul proprio supporto come in figura 2.2a, 2.2b; e togliere l'impugnatura atermica ruotandola in senso antiorario.
 - Chiudere la porta del forno e ruotare la manopola nella posizione . La rotazione del girarrosto può essere oraria o antioraria.

Grigliare con la porta del forno chiusa.

Non utilizzare il grill per più di 60 minuti.

Attenzione: La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

Quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

Rotisserie, only on some models

This device, used for spit roasting, consists of:

- an electric motor fitted to the rear of the oven;
- a stainless-steel spit rod fitted with a removable heat-insulated handle and two adjustable forks;
- a rod support to be inserted into the central oven guides.

The rotisserie starts automatically by turning the knob to the rotisserie position.

Spit roasting with the rotisserie (figures 2.2a and 2.2b)

- Place the drip tray at the lowest level of the cavity and insert the rod support at the middle level of the side frames, as shown in figures 2.2a and 2.2b.
- Skewer the meat to be cooked on the rod, taking care to secure it centrally with the forks. Important: Take care, the forks are sharp.
- Insert the rod into the motor opening (figures 2.2a and 2.2b). It is installed correctly only if the rod does not rotate once inserted. It will rotate only when the rotisserie motor is running; check correct rotation of the rod.
- Rest the rod on its support as shown in figures 2.2a and 2.2b, and remove the heat-insulated handle by turning it anticlockwise.
- Close the oven door and turn the knob to the rotisserie position.

The rotisserie may rotate clockwise or anticlockwise.

Grill with the oven door closed. Do not use the grill for more than 60 minutes.

Warning: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away. When the grill is operating, accessible parts may become very hot. Children should be kept away.

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nella posizione .
- Portare la manopola del termostato nella posizione 185 °C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 135 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150 °C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni  e  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20 °C - 25 °C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

GRIGLIATURA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione tra **50 °C e 200 °C massimo** e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare con la porta forno chiusa e per massimo 60 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Sterilisation

Food to be preserved in jars is sterilised with the containers full and hermetically sealed, as follows:
a. Turn the selector to the indicated position. b. Set the thermostat knob to 185 °C and preheat the oven. c. Fill the drip tray with hot water. d. Arrange the jars in the drip tray, making sure that they do not touch each other. Wet the lids with water, close the oven and set the thermostat knob to 135 °C. When sterilisation begins, that is, when small bubbles start to appear in the jars, switch off the oven and allow it to cool.

Regeneration

Turn the selector to the indicated position and the thermostat to 150 °C.

Bread will become fragrant again if moistened with a few drops of water and placed in the oven for about 10 minutes at maximum temperature.

Simultaneous cooking of different foods

The multifunction oven, in the indicated selector positions, allows different foods to be cooked at the same time. Foods such as fish, cake and meat can be cooked simultaneously without aromas and flavours mixing.

The only precautions to take are:

- cooking temperatures must be as close as possible, with a maximum difference of 20-25 °C between the different foods;
- the various dishes must be put into the oven at different times depending on the cooking time of each one. The time and energy savings obtained with this type of cooking are evident.

Grilling and gratinating

In the indicated function-selector position, hot air completely surrounds the food being cooked.

Set the thermostat between 50 °C and a maximum of 200 °C and, after preheating the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and allow the oven to operate until grilling is complete.

Adding a few curls of butter before the end of cooking gives the golden gratin effect.

Use with the oven door closed and for a maximum of 60 minutes.

Warning: When the grill is operating, accessible parts may become hot. Keep children away.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno chiusa.

ATTENZIONE: L'uso della funzione grill dopo la cottura al forno è possibile solamente se la temperatura impostata è superiore rispetto a quella precedentemente impiegata per la cottura.

Utilizzare con la porta forno chiusa e per massimo 60 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

PIZZA STONE (Solo per alcuni modelli)

Pizza Stone, la pietra refrattaria che trattiene l'umidità dell'impasto e distribuisce uniformemente il calore, è realizzata con materiali che possono raggiungere alte temperature, mantenendole costanti nel tempo. Ideale accessorio per la cottura di pizza, pane e focacce.

FUNZIONE PIZZA

1. Appoggiare il pizza stone sopra una griglia. Posizionare la griglia sul primo livello del telaio partendo dal basso.
2. Accendere e preriscaldare il forno assieme alla pietra posta al suo interno. Selezionare la funzione pizza  e selezionare la temperatura di 300 °C. Lasciare quindi preriscaldare il tutto per almeno 30 minuti. Non preriscaldare il forno con la funzione turbo/booster.
3. Una volta che il forno avrà raggiunto i 300 °C, inserire la pizza e posizionarla sopra il pizza stone.
4. Per una cottura ideale vedi tabella Funzione Pizza.
5. A cottura terminata, lasciare la pietra nel forno finché non tornerà completamente fredda.

Using the grill

Switch on the grill as explained in the previous paragraphs and allow it to preheat for about 5 minutes with the door closed.

Insert the food to be cooked, positioning the shelf as close as possible to the grill.

To collect cooking juices, insert the drip tray below the shelf.

Grill with the oven door closed.

WARNING: Use of the grill function after oven cooking is possible only if the set temperature is higher than the one previously used for cooking.

Use with the oven door closed and for a maximum of 60 minutes.

Warning: When the grill is operating, accessible parts may become hot. Keep children away.

Oven cooking

For cooking, preheat the oven to the desired temperature before inserting food.

When the oven has reached the temperature, insert the food, then check the cooking time and switch off the oven 5 minutes before the theoretical time to use the stored heat.

Pizza Stone, only on some models

The Pizza Stone is a refractory stone that retains moisture from the dough and distributes heat evenly. It is made from materials that can reach high temperatures and maintain them over time. It is an ideal accessory for cooking pizza, bread and focaccia.

Pizza function

1. Place the pizza stone on a shelf. Position the shelf on the first level of the frame from the bottom.
2. Switch on and preheat the oven together with the stone inside it. Select the pizza function and select a temperature of 300 °C. Leave everything to preheat for at least 30 minutes. Do not preheat the oven with the turbo/booster function.
3. Once the oven has reached 300 °C, insert the pizza and place it on the pizza stone.
4. For ideal cooking, see the Pizza Function table.
5. When cooking is finished, leave the stone in the oven until it is completely cold.

CONSIGLI PER LA CORRETTA PULIZIA DEL PIZZA STONE

Una volta raffreddata, pulire il pizza stone utilizzando un panno morbido umido, evitando il contatto diretto con acqua.

Se necessario, rimuovere previamente eventuali residui di cibo con una spatola di metallo o coltello.

Vista la porosità del materiale, evitare detersivi nel lavaggio.

Non riporre in lavastoviglie.

Eventuali macchie scure dovute all'utilizzo del pizza stone non compromettono la cottura delle pietanze.

FUNZIONE LIEVITAZIONE (Solo per alcuni modelli)

Grazie alla funzione lievitazione è possibile ridurre i tempi di lievitazione degli impasti.

Inserire l'impasto in un contenitore adatto al forno, e posizionare il contenitore sopra una griglia all'interno del forno, sul terzo livello.

Ruotare la manopola del commutatore sulla funzione lievitazione e regolare il termostato a 40 °C. Vedi icone corrispondenti.

Lasciare lievitare nel forno acceso fino al raddoppio del volume dell'impasto. I tempi di lievitazione possono variare a seconda del tipo di impasto e della temperatura ambiente.

PIATTO DOLCI (Solo per alcuni modelli)

Vassoio in alluminio ideale per cuocere biscotti e pasticcini.

La superficie piatta e antiaderente consente una perfetta cottura dell'impasto, senza utilizzo di carta forno o burro.

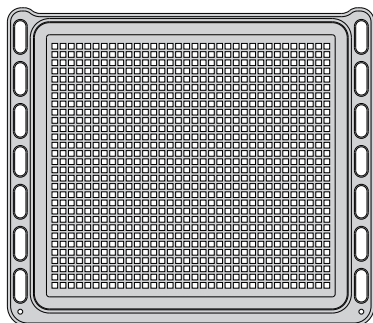
Non riporre in lavastoviglie.

LECCARDA SMALTATA AIR FRY (Solo per alcuni modelli)

La speciale leccarda smaltata Air Fry presenta una superficie forata così da favorire l'entrata dell'aria conferendo alle pietanze un gustoso effetto crispy senza l'aggiunta di olii e grassi.

Consigliata per:

Patatine fritte, ali di pollo, crocchette e altri cibi surgelati o precotti.



Advice for correct cleaning of the Pizza Stone

Once cooled, clean the pizza stone using a soft damp cloth, avoiding direct contact with water.

If necessary, first remove any food residues with a metal spatula or knife.

Because of the porosity of the material, avoid detergents when washing.

Do not place in the dishwasher.

Any dark marks caused by using the pizza stone do not affect the cooking of food.

Proving function, only on some models

Thanks to the proving function it is possible to reduce dough-rising times.

Place the dough in a container suitable for the oven, and position the container on a shelf inside the oven on the third level.

Turn the selector knob to the proving function and set the thermostat to 40 °C. See corresponding icons.

Leave the dough to rise in the switched-on oven until it has doubled in volume. Rising times may vary according to the type of dough and the room temperature.

Sweet tray, only on some models

Aluminium tray ideal for baking biscuits and pastries.

The flat non-stick surface allows perfect cooking of the dough without using baking paper or butter.

Do not place in the dishwasher.

Enamelled Air Fry drip tray, only on some models

The special enamelled Air Fry drip tray has a perforated surface to allow air to enter, giving food a tasty crispy effect without adding oils or fats.

Recommended for chips, chicken wings, croquettes and other frozen or pre-cooked foods.

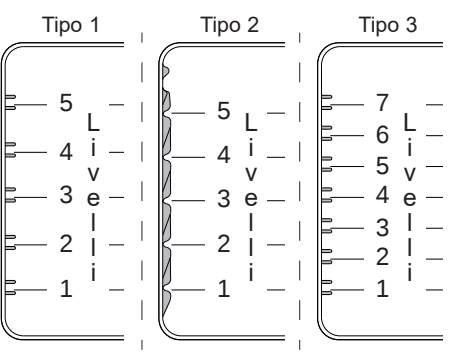
CONSIGLI DI COTTURA

Le impostazioni di cottura specificate nelle tabelle sottoriportate sono indicative e possono variare in funzione della tipologia e quantità degli ingredienti utilizzati oltre che al tipo di accessorio utilizzato.

Le prestazioni di cottura dell'apparecchio possono differire dal vostro precedente prodotto. Pertanto potrebbe essere necessario rivedere le impostazioni di utilizzo solitamente usate (temperatura e tempi di cottura ed i livelli di inserimento griglia) secondo le raccomandazioni presenti nelle tabelle.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura. Per un risultato ottimale preriscaldare sempre il forno.

Non tutti gli accessori / stoviglie sono forniti a corredo. Se non disponibili sono reperibili come accessori opzionali sul sito <https://spares.delonghi-cookers.it/> oppure nel libero mercato.



COOKING ADVICE

The cooking settings specified in the tables below are indicative and may vary according to the type and quantity of ingredients used as well as the type of accessory used.

The cooking performance of the appliance may differ from your previous product. It may therefore be necessary to review the settings normally used, such as temperature, cooking times and shelf insertion levels, according to the recommendations in the tables.

It is recommended to use pans suitable for oven cooking and to adjust the oven temperature during cooking if necessary. For best results, always preheat the oven.

Not all accessories / dishes are supplied. If not available, they can be obtained as optional accessories from <https://spares.delonghi-cookers.it/> or on the open market.

Pizza

Food	Weight [g]	Temp. [°C]	Level [1-5]	Level [1-7]	Time [min.]	Accessory / dish
Pizza Margherita	180	300	1 or 2-3	1 or 3-4	4-5	Pizza stone
Pizza Capricciosa	180	300	1 or 2-3	1 or 3-4	5-6	Pizza stone
Calzone pizza	180	300	1 or 2-3	1 or 3-4	5-7	Pizza stone

The diagrams identify shelf levels for Type 1, Type 2 and Type 3 oven cavities.

 PIZZA								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
PIZZA MARGHERITA	180	300		1	1	4 - 5		Pizza stone
				2-3	3-4			
PIZZA CAPRICCIOSA	180	300		1	1	5 - 6		Pizza stone
				2-3	3-4			
PIZZA CALZONE	180	300		1	1	5 - 7		Pizza stone
				2-3	3-4			

 PANIFICATI								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
PANE BIGA	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Pizza stone
PANE 4 pezzi	90-110 pezzo	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Pizza stone
FOCACCIA CON OLIVE	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Teglia in alluminio
FOCACCIA CLASSICA	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Teglia in alluminio

 PRIMI PIATTI								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
LASAGNE	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Teglia in alluminio
PARMIGIANA	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Teglia in alluminio
TORTA SALATA	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Teglia in alluminio

 VERDURE								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
PATATE	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Leccarda
CAROTE	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Leccarda
BROCCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Leccarda
CAVOLFIORI	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Leccarda

Bread and baked goods

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Biga bread | 390-410 | 210-230 | 2 | 2 | 25-35 | 110-130 | Pizza stone | |
 Bread, 4 pieces | 90-110 per piece | 225-240 | 2-3 | 3 | 30-40 | 100-170 | Pizza stone | | Focaccia with
 olives | 400-500 | 245-260 | 2-3 | 3 | 20-25 | - | Aluminium tray | | Classic focaccia | 400-500 | 225-240
 | 2-3 | 3 | 20-25 | - | Aluminium tray |

First courses

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Lasagne | 900-1000 | 175-190 | 2-3 | 3 | 25-35 | Aluminium tray | | Parmigiana
 | 600-750 | 180-200 | 2-3 | 3 | 20-30 | Aluminium tray | | Savoury pie | 800-900 | 190-210 | 2-3 | 3 |
 40-50 | Aluminium tray |

Vegetables

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Potatoes | 240-260 | 170-190 | 2-3 | 3 | 35-45 | - | Drip tray | | Carrots |
 150-170 | 170-190 | 2-3 | 3 | 30-40 | - | Drip tray | | Broccoli | 150-160 | 165-180 | 2-3 | 3 | 20-30 |
 155-165 | Drip tray | | Cauliflower | 400-500 | 165-180 | 2-3 | 3 | 20-30 | - | Drip tray |

 CARNE								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
ARROSTO DI VITELLO	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Leccarda
STINCO DI MAIALE	600-700	170-190		2-3	3	80-100		Leccarda

 PESCE								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
BRANZINO	900-1000	175-190		3	4	30-40		Leccarda
TROTA 2 Porzioni	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Leccarda
ORATA	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Leccarda
ORATA AL CARTOCCIO	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Leccarda
TRANCIO DI SALMONE	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Leccarda

 POLLAME								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
FESA DI TACCHINO	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Leccarda
POLLO	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Leccarda
POLLO SPIEDO	1200-1400	190-210				85-95		Girarrosto

Fish

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Sea bass | 900-1000 | 175-190 | 3 | 4 | 30-40 | - | Drip tray | | Trout, 2 portions | 1100-1300 | 175-190 | 3 | 4 | 20-30 | 195-210 | Drip tray | | Sea bream | 500-650 | 175-190 | 2-3 | 3 | 25-35 | 100-125 | Drip tray | | Sea bream in foil | 450-550 | 175-180 | 2-3 | 3 | 25-35 | - | Drip tray | | Salmon steak | 150-250 | 190-210 | 2-3 | 3 | 10-15 | 100-125 | Drip tray |

Poultry

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Turkey breast | 400-450 | 170-190 | 2-3 | 3 | 40-50 | 90-110 | Drip tray | | Chicken | 1100-1300 | 190-210 | 2 | 2 | 65-75 | - | Drip tray | | Spit-roast chicken | 1200-1400 | 190-210 | - | - | 85-95 | - | Rotisserie |

Meat

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Roast veal | 350-450 | 160-180 | 2-3 | 3 | 80-100 | 150-170 | Drip tray | | Pork shank | 600-700 | 170-190 | 2-3 | 3 | 80-100 | - | Drip tray |

								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
PAN DI SPAGNA	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Tortiera rotonda
CROSTATA con MARMELLATA	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Teglia per dolci
PLUM CAKE	450-550	160-180		2	2	30-40		Tortiera rettangolare
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Pirottini per muffin
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Leccarda
TORTA MARGHERITA	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Tortiera rotonda
TORTA DI MELE	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Tortiera rotonda
BISCOTTI	135-150	175-185		2	2	12-18		Piatto dolci
BISCOTTI	270-300	175-185		Multilivello 2 e 4	Multilivello 2 e 4	12-18		Piatto dolci

Desserts

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Water [ml] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---|---| | Sponge cake | 360-430 | 175-180 | 2-3 | 3 | 20-30 | - | Round cake tin | |
 Jam tart | 700-800 | 175-185 | 2-3 | 3 | 20-30 | - | Sweet tray | | Plum cake | 450-550 | 160-180 | 2 | 2 |
 30-40 | - | Rectangular cake tin | | Muffins | 350-450 | 160-180 | 2 | 2 | 20-35 | 140-160 | Muffin cases |
 | Strudel | 650-750 | 175-185 | 2-3 | 3 | 25-35 | - | Drip tray | | Madeira-style cake | 680-730 | 175-185 |
 2-3 | 3 | 35-45 | - | Round cake tin | | Apple cake | 1350-1500 | 175-185 | 2-3 | 3 | 35-45 | - | Round
 cake tin | | Biscuits | 135-150 | 175-185 | 2 | 2 | 12-18 | - | Sweet tray | | Biscuits | 270-300 | 175-185 |
 Multilevel 2 and 4 | Multilevel 2 and 4 | 12-18 | - | Sweet tray |

 SURGELATI								
	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNZIONE	LIVELLO [1÷5]	LIVELLO [1÷7]	TEMPO [min.]	ACQUA [ml]	ACCESSORI / STOVIGLIE
PATATE SURGELATE Classiche	580-620	195-205		3	3	12 - 15		Teglia forata
PATATE SURGELATE Rustiche	600-700	215-225		3	3	12 - 15		Teglia forata
NUGGETS	220-270	175-185		3	4	12 - 17		Teglia forata
CROCCHETTE di PATATE	700-800	215-225		3	4	14 - 17		Teglia forata
VERDURE PASTELLATE	450-550	215-225		3	3	12 - 15		Teglia forata

Frozen foods

| Food | Weight [g] | Temp. [°C] | Level [1-5] | Level [1-7] | Time [min.] | Accessory / dish |
 |---|---|---|---|---|---| | Frozen chips, classic | 580-620 | 195-205 | 3 | 3 | 12-15 | Perforated tray | |
 Frozen chips, rustic | 600-700 | 215-225 | 3 | 3 | 12-15 | Perforated tray | | Nuggets | 220-270 |
 175-185 | 3 | 4 | 12-17 | Perforated tray | | Potato croquettes | 700-800 | 215-225 | 3 | 4 | 14-17 |
 Perforated tray | | Battered vegetables | 450-550 | 215-225 | 3 | 3 | 12-15 | Perforated tray |

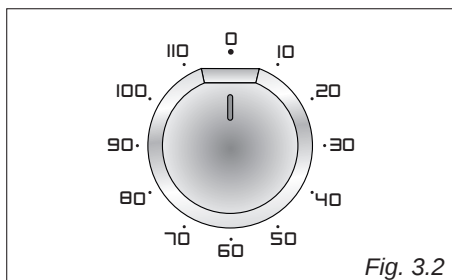
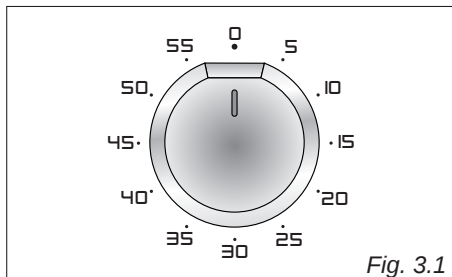
MODELLI CON CONTAMINUTI 60' O 120' (fig. 3.1, 3.2)

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 oppure 120 minuti. La manopola di regolazione (fig. 3.1, 3.2) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 o 120 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE: Questo è solo un avvisatore acustico che **NON** spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato. **RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.**

NOTA:

I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi. Le manopole ed i simboli possono variare.

**CONTAMINUTI A SPEGNIMENTO AUTOMATICO** (fig. 3.3a, 3.3b)

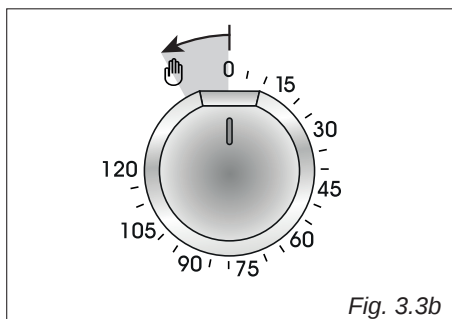
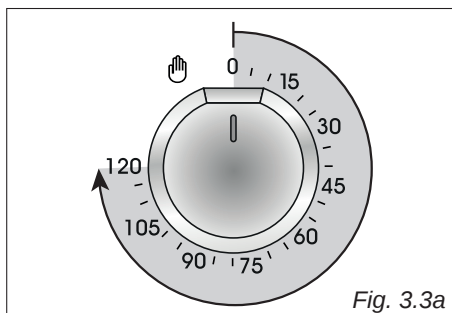
La sua funzione è quella di fare funzionare il forno per una durata prestabilita.

1. Messa in funzione.

Dopo avere regolato commutatore e termostato del forno sulla funzione e temperatura prescelta, ruotare la manopola del contaminuti a spegnimento automatico in senso orario fino al tempo di cottura desiderato (max 120 minuti) (fig. 3.3a). Trascorso il tempo impostato, il contaminuti a spegnimento automatico sarà ritornato nella posizione "0" ed il forno si spegnerà automaticamente.

2. Posizione manuale.

Se il tempo di cottura è più lungo delle due ore programmabili, oppure se si desidera usare manualmente il forno spegnendolo quando si vuole, bisogna ruotare la manopola in senso antiorario nella posizione  (fig. 3.3b).

**3. 60-MINUTE OR 120-MINUTE MINUTE MINDER - AUTOMATIC SWITCH-OFF MINUTE MINDER**

Note: The knob drawings shown in this chapter are only indicative. The knobs and symbols may vary. Models with 60-minute or 120-minute minute minder (figures 3.1 and 3.2)

The minute minder is a timed acoustic signal that can be set for a maximum period of 60 or 120 minutes.

The adjustment knob must be turned clockwise to the 60- or 120-minute position and then positioned at the desired time by turning it anticlockwise.

WARNING - VERY IMPORTANT: This is only an acoustic signal and does not switch off the oven or grill at the end of the set time. Remember to switch off the oven or grill manually.

Automatic switch-off minute minder (figures 3.3a and 3.3b)

Its function is to operate the oven for a preset duration.

1. Starting operation. After setting the oven selector and thermostat to the chosen function and temperature, turn the automatic switch-off minute minder knob clockwise to the desired cooking time, maximum 120 minutes. Once the set time has elapsed, the automatic switch-off minute minder returns to position "0" and the oven switches off automatically. 2. Manual position. If the cooking time is longer than the two programmable hours, or if you want to use the oven manually and switch it off whenever you wish, turn the knob anticlockwise to the manual position.

4 PROGRAMMATORE ELETTRONICO

MODELLI CON PROGRAMMATORE ELETTRONICO (figs. 4.1, ..., 4.8)

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi.
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti).
- Programma per cottura automatica al forno.
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei simboli luminosi:

AUTO <i>lampeggiante</i>	Programmatore in automatico o semiautomatico ma non programmato
AUTO <i>acceso</i>	Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito.
	Programmatore in manuale o cottura automatica in corso.
	Contaminuti in funzione.
 e AUTO <i>lampeggianti</i>	Errore di programmazione. (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti "E" / "F".

Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

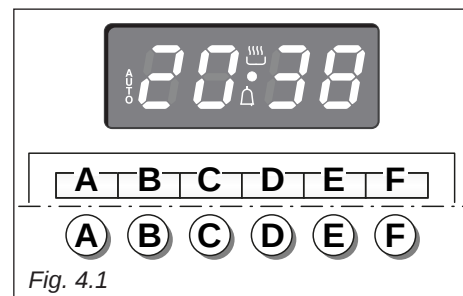
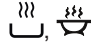


Fig. 4.1

Descrizione dei pulsanti:		
A	 o simboli equivalenti	Contaminuti
B	 o simboli equivalenti	Tempo di cottura
C	 o simboli equivalenti	Ora di fine cottura
D	 o simboli equivalenti	Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti.
E	 o simboli equivalenti	Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.
F	 o simboli equivalenti	Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni.

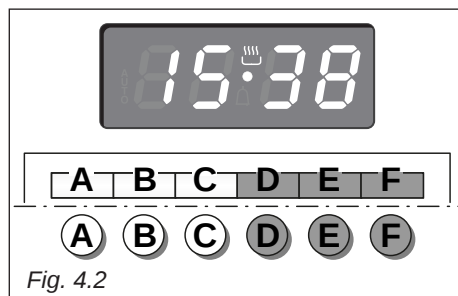


Fig. 4.2

4. ELECTRONIC PROGRAMMER

Models with electronic programmer (figures 4.1 to 4.8)

The electronic programmer is a device that combines the following functions:

- 24-hour clock with illuminated display;
- minute minder, up to 23 hours and 59 minutes;
- automatic oven-cooking programme;
- semi-automatic oven-cooking programme.

Description of illuminated symbols

| Display | Meaning | |---|---| | AUTO flashing | Programmer in automatic or semi-automatic mode but not programmed. | | AUTO lit | Programmer in automatic or semi-automatic mode with programme set. | | Manual symbol | Programmer in manual mode or automatic cooking in progress. | | Timer symbol | Minute minder operating. | | Timer symbol and AUTO flashing | Programming error. The cooking time exceeds the end-of-cooking time. |

Note: Programming can be carried out with one hand by pressing the button corresponding to the desired function. After releasing it, start setting the time with buttons E / F within 5 seconds.

The programmer resets after every power failure.

Description of buttons

| Button | Function | |---|---| | A or equivalent symbols | Minute minder. | | B or equivalent symbols | Cooking time. | | C or equivalent symbols | End-of-cooking time. | | D or equivalent symbols | Switch to manual and cancel entered programmes. | | E or equivalent symbols | Decrease the digits for all functions and set the acoustic-signal tone. | | F or equivalent symbols | Increase the digits for all functions. |

OROLOGIO DIGITALE (fig. 4.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante "D" e poi il pulsante "E" o "F" fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 4.2).

Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti "B" / "C" e premere allo stesso tempo il pulsante "E" o "F".

Nota: La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE

Attenzione: Se la scritta **AUTO** non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante "D" (la scritta **AUTO** si spegnerà e si accenderà il simbolo .

Attenzione: Se la scritta **AUTO** non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante "D" si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

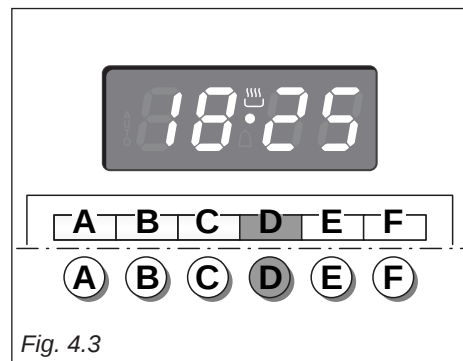


Fig. 4.3

CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la scritta **AUTO** lampeggia premere il pulsante "D".

Per regolare il tempo, premere il pulsante "A" e poi il pulsante "E" o "F" fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 4.4).

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante "A".

Allo scadere del tempo, il simbolo  si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante "E" si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.

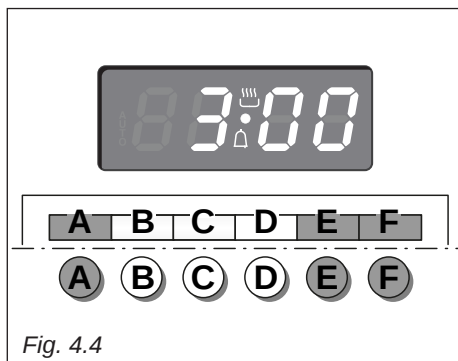


Fig. 4.4

Digital clock (figure 4.2)

The programmer has an electronic clock with illuminated digits showing hours and minutes. When the oven is first connected electrically, or after a power failure, three zeros will flash on the programmer display.

To set the time, press button "D" and then button "E" or "F" until the exact time is set.

Another method is to press buttons "B" and "C" at the same time and press button "E" or "F" at the same time.

Note: Setting the clock resets any programmes in progress or set.

Manual cooking without programmer

Warning: If AUTO is not flashing, this means that a cooking programme has already been entered. Pressing button "D" will switch off AUTO and switch on the manual symbol.

Warning: If AUTO is not flashing, this means that a cooking programme has already been entered. Pressing button "D" cancels the programme and switches to manual mode. If the oven is on, it must be switched off manually.

Electronic minute minder

The minute minder function consists only of an acoustic signal that can be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

If AUTO is flashing, press button "D".

To set the time, press button "A" and then button "E" or "F" until the desired time appears on the display.

When setting is complete, the clock time will reappear on the display and the timer symbol will light up.

The countdown starts immediately and can be shown on the display at any time by simply pressing button "A".

When the time expires, the timer symbol switches off and an intermittent acoustic signal activates. It can be stopped by pressing any of the buttons.

Setting the acoustic-signal tone

Pressing button "E" gives three sound tones in sequence. The last signal heard remains set.

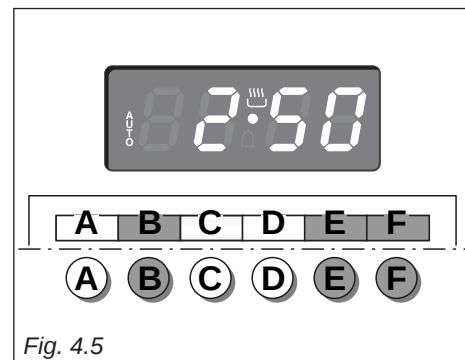
COTTURA AUTOMATICA

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura.
2. Impostare l'ora di fine cottura.
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante "B" e poi il pulsante "F" per avanzare, o "E" per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato. La scritta **AUTO** ed il simbolo  si accenderanno.
2. Premere il pulsante "C"; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio. Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante "F"; se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante "E". Dopo questa impostazione il simbolo  si spegnerà. Se dopo questa regolazione, il simbolo **AUTO** lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.



3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici).

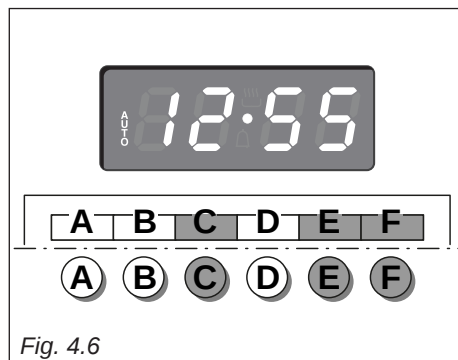
Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo  resta acceso e premendo il pulsante "B" si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. **Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante "D"**.

Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo  si spegnerà, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante **D**.

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.



Automatic cooking

To cook automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the cooking time. 2. Set the end-of-cooking time. 3. Set the oven temperature and cooking function.

These operations are carried out as follows:

1. Set the cooking time by pressing button "B" and then button "F" to increase, or "E" to decrease if the desired time has been exceeded. AUTO and the cooking symbol light up. 2. Press button "C"; the cooking time already added to the clock time will appear. Set the end-of-cooking time by pressing button "F". If the desired time is exceeded, go back by pressing button "E". After this setting, the cooking symbol switches off. If after this setting AUTO flashes on the display and the acoustic signal activates, a programming error has been made, namely the cooking cycle overlaps the clock time. In this case, change the end-of-cooking time or cooking time as just explained. 3. Set the temperature and cooking function using the appropriate oven selector and thermostat knobs; see the specific chapters.

The oven is now programmed and everything will operate automatically. The oven will switch on at the appropriate time to complete the cooking time at the programmed time.

During cooking, the cooking symbol remains lit. Pressing button "B" displays the time remaining until the end of cooking. The cooking programme can be cancelled at any time by pressing button "D".

When the cooking time has elapsed, the oven switches off automatically, the cooking symbol switches off, AUTO flashes and an acoustic signal activates. It can be stopped by pressing any button.

Reset the oven selector and thermostat knobs to zero, then put the programmer into manual mode by pressing button "D".

Warning: A power failure resets the clock and deletes all set programmes. The interruption is indicated by flashing numbers.

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato. Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (fig. 4.7)

- Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante "B" e poi il pulsante "E" per avanzare, o "F" per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo  si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (fig. 4.8)

- Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante "C" e poi il pulsante "F" per avanzare, o "E" per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo  si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

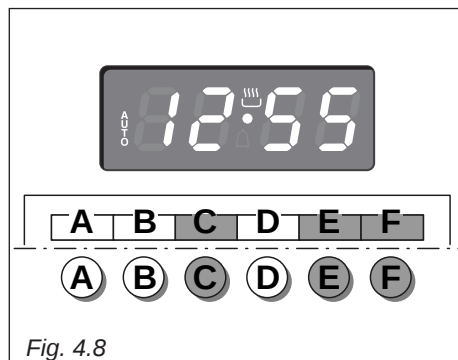
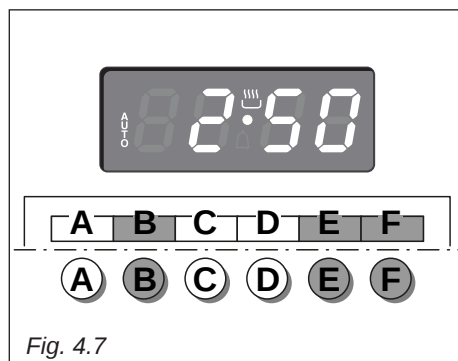
Durante la cottura il simbolo , rimane acceso e premendo il pulsante "B" si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante "D".

Al termine della cottura il forno e il simbolo  si spegneranno, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante "D".

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.



Semi-automatic cooking

This is used to switch off the oven automatically after the desired cooking time. There are two methods for semi-automatic cooking.

Method 1: Programming the cooking time (figure 4.7)

- Set the cooking time by pressing button "B" and then button "E" to increase, or "F" to go back if the desired time has been exceeded. AUTO and the cooking symbol will light up.

Method 2: Programming the end-of-cooking time (figure 4.8)

- Set the end-of-cooking time by pressing button "C" and then button "F" to increase, or "E" to go back if the desired time has been exceeded. AUTO and the cooking symbol will light up.

After one of the two settings described has been made, set the oven temperature and cooking function using the appropriate selector and thermostat knobs; see the specific chapters.

The oven switches on immediately and, when the set time expires or the programmed end-of-cooking time is reached, switches off automatically.

During cooking, the cooking symbol remains lit and pressing button "B" displays the time remaining until the end of cooking.

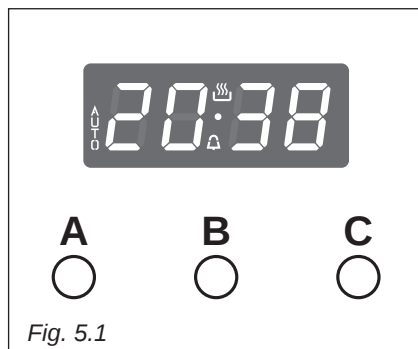
The cooking programme can be cancelled at any time by pressing button "D".

At the end of cooking, the oven and the cooking symbol switch off, AUTO flashes and an acoustic signal activates. It can be stopped by pressing any button.

Reset the oven selector and thermostat knobs and put the programmer into manual mode by pressing button "D".

Warning: A power failure resets the clock and deletes all set programmes. The interruption is indicated by flashing numbers.

Pulsanti:		
A e C	 o  o simboli equivalenti	Premuti contemporaneamente (per più di 2 secondi): - regolazione dell'ora; - impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto "B"); - cancellazione dei programmi di cottura automatica.
		Selezione delle funzioni (premuto per più di 2 secondi): - regolazione dell'ora (solo alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente); - timer; - cottura automatica "dur" durata (selezionando una volta il tasto "B"); - cottura automatica "End" fine (selezionando due volte il tasto "B").
A	 o simboli equivalenti	Diminuisce il numero mostrato sul display.
C	 o simboli equivalenti	Aumenta il numero mostrato sul display.



Simboli illuminati:		
AUTO	lampeggiante	Cottura automatica completata, forno nella posizione automatica ma non programmato.
AUTO	illuminazione fissa	Forno impostato sulla cottura automatica, cottura non in corso.
	lampeggiante	Timer in regolazione.
	illuminazione fissa	Timer impostato.
	illuminazione fissa	Forno impostato nella posizione manuale
 e AUTO	AUTO lampeggiante	Cottura automatica in regolazione.
 e AUTO	illuminazione fissa	Forno impostato nella posizione automatica, cottura in corso.

5. CLOCK AND TIMER WITH TOUCH-CONTROL COMMANDS

Illuminated symbols

| Symbol state | Meaning | |---|---| | AUTO flashing | Automatic cooking completed; oven in automatic position but not programmed. | | AUTO steady lit | Oven set to automatic cooking; cooking not in progress. | | Timer flashing | Timer being set. | | Timer steady lit | Timer set. | | Manual symbol steady lit | Oven set to manual position. | | Cooking symbol and AUTO flashing | Automatic cooking being set. | | Cooking symbol and AUTO steady lit | Oven set to automatic position; cooking in progress. |

Buttons

| Button | Function | |---|---| | A and C, or equivalent symbols, pressed together for more than 2 seconds | Set the time; set timer volume after pressing button B once; cancel automatic cooking programmes. | | B, MODE or equivalent symbols/words | Select functions. Press for more than 2 seconds for time setting, only at first connection or after a power cut; timer; automatic cooking duration "dur" after pressing B once; automatic cooking end "End" after pressing B twice. | | A or equivalent symbol | Decreases the number shown on the display. | | C or equivalent symbol | Increases the number shown on the display. |

I COMANDI "TOUCH-CONTROL"

I tasti si attivano al tocco delle dita.

È preferibile toccare i tasti con il polpastrello piuttosto che con la punta delle dita.

I tasti si disattivano automaticamente:

- dopo 8 secondi dall'ultima pressione di un tasto; la disattivazione viene indicata da un segnale acustico ("bip").

Per riattivare una selezione premere il tasto "B" o la selezione di tasti "A" e "C" per più di 2 secondi.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente, le cifre del display ed "AUTO" lampeggiano. Regolare l'ora premendo il tasto "B", per più di 2 secondi, poi i tasti "A" o "C".

Importante: il forno non funziona, neppure in posizione manuale, se non viene regolata l'ora dell'orologio.

Per impostare l'orologio, con l'apparecchio già connesso, premere contemporaneamente i tasti "A" e "C", per più di 2 secondi, poi i tasti "A" o "C".

Importante:

- se una cottura automatica è già stata impostata, la regolazione dell'orologio comporta l'annullamento della stessa;
- dopo aver regolato l'orologio, il forno si accende immediatamente nella funzione prescelta (cottura manuale). Il simbolo "🕒" viene visualizzato sul display.

USO DEL TIMER

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso.

Il timer non spegne il forno.

Il programma timer può essere impostato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

- Per impostare il timer premere il tasto "B" per più di 2 secondi (il simbolo "🕒" lampeggia), poi i tasti "A" o "C".
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico ("bip") conferma l'avvenuta regolazione (illuminazione fissa del simbolo "🕒").
- Per controllare il tempo rimanente premere il tasto "B" per più di 2 secondi. Se il tempo rimanente è superiore ad un minuto il display mostra il tempo in ore e minuti; se invece è inferiore ad un minuto in secondi.
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere il tasto "AUTO", per più di 2 secondi, per spegnere oppure premere il tasto "A" o "C" per disattivare il segnale acustico e poi il tasto "B", per più di 2 secondi, per disattivare il simbolo "🕒" lampeggiante sul display.
- Spegnere il forno manualmente (manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento) se non si desidera proseguire con la cottura manuale.

Touch-control commands

The keys are activated by the touch of a finger. It is preferable to touch the keys with the fingertip rather than the tip of the finger.

The keys deactivate automatically after 8 seconds from the last key press; deactivation is indicated by an acoustic signal, a "beep".

To reactivate a selection, press button "B" or the button combination "A" and "C" for more than 2 seconds.

Setting the clock

When first connected, or after a power cut, the digits on the display and "AUTO" flash. Set the time by pressing button "B" for more than 2 seconds, then buttons "A" or "C".

Important: The oven does not work, even in manual position, if the clock time is not set.

To set the clock with the appliance already connected, press buttons "A" and "C" simultaneously for more than 2 seconds, then buttons "A" or "C".

Important:

- if automatic cooking has already been set, setting the clock cancels it;
- after setting the clock, the oven immediately switches on in the selected function, manual cooking. The manual symbol is shown on the display.

Using the timer

The timer can be used at any time, even when the oven is not in use. The timer does not switch off the oven.

The timer programme can be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

- To set the timer, press button "B" for more than 2 seconds, until the timer symbol flashes, then buttons "A" or "C".

- After about 8 seconds, a "beep" confirms the setting, with the timer symbol steady lit.

- To check the remaining time, press button "B" for more than 2 seconds. If the remaining time is more than one minute, the display shows the time in hours and minutes; if less than one minute, it shows seconds.

- When the time ends, the timer starts to sound. Press the "AUTO" button for more than 2 seconds to switch it off, or press button "A" or "C" to disable the acoustic signal and then button "B" for more than 2 seconds to disable the flashing timer symbol on the display.

- Switch the oven off manually, with selector and thermostat knobs in the off position, if you do not wish to continue manual cooking.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DEL TIMER

È possibile selezionare tre livelli di volume.

- Premere contemporaneamente i tasti **"A"** e **"C"** per più di 2 secondi.
- Premere il tasto **"B"**; nel display compare la tonalità impostata (**"ton1"**, **"ton2"** oppure **"ton3"**).
- Premere il tasto **"A"** per ascoltare la tonalità impostata o per cambiarla.
- Rimane attiva l'ultima tonalità visualizzata.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (**"bip"**) conferma l'avvenuta regolazione e compare l'ora nel display.

COTTURA AUTOMATICA

Usare la funzione di cottura automatica per accendere e spegnere automaticamente il forno.

1. Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.
2. Selezionare la funzione e la temperatura (manopole del commutatore e del termostato). Il forno si accende.
3. Decidere quali saranno i tempi di cottura lasciando, se necessario, il tempo per il preriscaldamento.
4. Premere il tasto **"B"** per più di 2 secondi e poi premerlo nuovamente, verrà visualizzato **"dur"** (durata), impostare il tempo di cottura con i tasti **"A"** e **"C"**.
5. Selezionare l'ora in cui si desidera spegnere il forno premendo il tasto **"B"** per più di 2 secondi e poi premerlo altre due volte fino a visualizzare **"End"** (fine), ed infine regolare l'ora con i tasti **"A"** e **"C"**.

Nota: quando sul display viene visualizzato **"dur"** (durata) si può accedere alla funzione **"End"** (fine) semplicemente premendo il tasto **"B"** entro 8 secondi dall'ultima selezione.

Se la cottura non viene avviata immediatamente, sul display vengono visualizzati l'ora corrente del giorno ed **"AUTO"**. Il forno si spegne ma è ora impostato per il funzionamento automatico.

Se si è in casa e si desidera solo spegnere automaticamente il forno, avviare la cottura nella posizione manuale, poi seguire il punto 4 oppure 5 per spegnere il forno.

All'avvio della cottura automatica, il simbolo  viene visualizzato sul display.

- Per controllare il tempo rimanente seguire il punto 4 fino a visualizzare **"dur"** (durata).
- Per vedere l'ora di spegnimento seguire il punto 5 fino a visualizzare **"End"** (fine).
- Per annullare la cottura automatica in qualsiasi momento, premere contemporaneamente i tasti **"A"** e **"C"** per più di 2 secondi, e portare le manopole della temperatura e delle funzioni nella posizione di spento.

Al raggiungimento dell'ora prevista per lo spegnimento, il forno si spegne, il timer emette un segnale acustico (**"bip"**) e la scritta **"AUTO"** inizia a lampeggiare:

- Premere un qualsiasi tasto per arrestare il segnale acustico (**"bip"**).
- Premere il tasto **"B"** per più di 2 secondi per tornare alla modalità manuale (il simbolo  si accende sul display).
- Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento.

Attenzione: dopo un'interruzione di corrente la cottura automatica è annullata.

Spegnere il forno manualmente.

Setting the timer volume

Three volume levels can be selected.

- Press buttons "A" and "C" simultaneously for more than 2 seconds.
- Press button "B"; the display shows the set tone, "ton1", "ton2" or "ton3".
- Press button "A" to listen to the set tone or to change it.
- The last tone displayed remains active.
- After about 8 seconds, a "beep" confirms the setting and the time appears on the display.

Automatic cooking

Use the automatic cooking function to switch the oven on and off automatically.

1. Check that the clock shows the correct time. 2. Select the function and temperature using the selector and thermostat knobs. The oven switches on. 3. Decide the cooking times, allowing for preheating time if necessary. 4. Press button "B" for more than 2 seconds and then press it again. "dur" appears. Set the cooking time with buttons "A" and "C". 5. Select the time at which you want the oven to switch off by pressing button "B" for more than 2 seconds and then pressing it two more times until "End" appears. Finally set the time with buttons "A" and "C".

Note: When "dur" is shown on the display, the "End" function can be accessed simply by pressing button "B" within 8 seconds of the last selection.

If cooking does not start immediately, the display shows the current time of day and "AUTO". The oven switches off but is now set for automatic operation.

If you are at home and wish only to switch the oven off automatically, start cooking in manual position, then follow point 4 or 5 to switch off the oven.

When automatic cooking starts, the cooking symbol is shown on the display.

- To check the remaining time, follow point 4 until "dur" appears.
- To see the switch-off time, follow point 5 until "End" appears.
- To cancel automatic cooking at any time, press buttons "A" and "C" simultaneously for more than 2 seconds and turn the temperature and function knobs to the off position.

When the set switch-off time is reached, the oven switches off, the timer emits a "beep" and "AUTO" starts flashing:

- Press any button to stop the "beep".
- Press button "B" for more than 2 seconds to return to manual mode; the manual symbol lights up on the display.
- Turn the temperature and function knobs to the off position.

Warning: After a power cut, automatic cooking is cancelled. Switch the oven off manually.

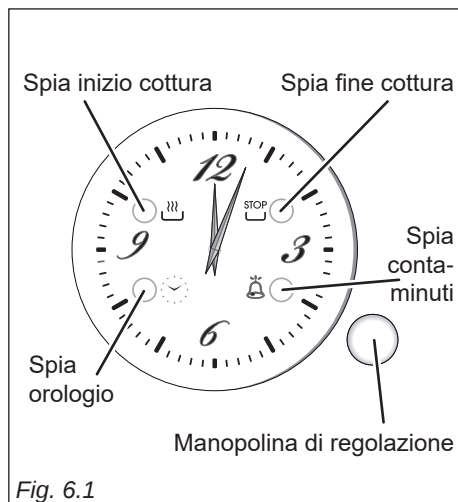


Fig. 6.1

L'orologio elettrico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- orologio analogico 12 ore;
- contaminuti (max 3 ore);
- cottura automatica (* vedi nota sotto);
- segnale acustico (bip) che si attiva ad ogni pressione della manopolina di regolazione oppure al termine della funzione contaminuti o cottura automatica.

(*) Il tempo massimo programmabile (TMP) dipende dall'ora di inizio cottura impostata.

TMP = 15 ore - differenza di ore tra ora di inizio cottura impostata ed ora del giorno al momento della programmazione (es. ora del giorno = 08:00, ora impostata di inizio cottura = 11:00; TMP = 15 - 3 = 12 ore).

OROLOGIO

Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, la "spia orologio" lampeggia.

Questa spia segnala che è necessario verificare che l'ora sia corretta.

- Se l'ora è corretta mantenere premuta la manopolina di regolazione (si spegne la "spia orologio").

- Per regolare l'ora è necessario premere brevemente la "manopolina di regolazione" (più volte) fino a far lampeggiare la "spia orologio". Ruotare quindi la manopolina di regolazione (a destra o sinistra) per regolare l'ora. Al termine della regolazione mantenere premuta la "manopolina di regolazione" per confermare la regolazione (finché si spegne la "spia orologio").

CONTAMINUTI

La funzione contaminuti consiste unicamente di un avvisatore acustico che si attiva una volta trascorso il tempo impostato (max 3 ore).

Importante: non è possibile utilizzare la funzione contaminuti se è stata impostata una cottura automatica.

Per impostare il contaminuti premere brevemente la "manopolina di regolazione" (una o più volte) fino a far lampeggiare la "spia contaminuti".

Ruotare quindi la "manopolina di regolazione" (a destra o sinistra) per impostare il tempo.

Al termine della regolazione premere brevemente la "manopolina di regolazione" (entro 10 secondi) per confermare la regolazione (finché la "spia contaminuti" passa da lampeggiante a stabilmente accesa).

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente.

Trascorso il tempo prestabilito la "spia contaminuti" inizia a lampeggiare e si attiva, per un minuto, un segnale acustico (bip).

Premere brevemente la "manopolina di regolazione" per disattivare il segnale acustico e per spegnere la "spia contaminuti" lampeggiante.

Durante l'esecuzione del programma è possibile, in qualsiasi momento, visualizzare il tempo impostato premendo brevemente la "manopolina di regolazione" (una o più volte) fino a far lampeggiare la "spia contaminuti".

6. ELECTRIC CLOCK / PROGRAMMER

The electric clock is a device that combines the following functions:

- 12-hour analogue clock;
- minute minder, maximum 3 hours;
- automatic cooking, see note below;
- acoustic "beep" that activates whenever the adjustment knob is pressed or at the end of the minute-minder or automatic-cooking function.

The maximum programmable time (TMP) depends on the set cooking start time.

TMP = 15 hours minus the difference in hours between the set cooking start time and the time of day at the time of programming. Example: time of day = 08:00; set cooking start time = 11:00; TMP = 15 - 3 = 12 hours.

Clock

At the first electrical connection of the oven or after a power cut, the "clock indicator light" flashes. This light indicates that it is necessary to check that the time is correct.

- If the time is correct, keep the adjustment knob pressed until the clock indicator light switches off.
- To set the time, press the adjustment knob briefly, one or more times, until the clock indicator light flashes. Then turn the adjustment knob right or left to set the time. At the end of setting, keep the adjustment knob pressed to confirm the setting, until the clock indicator light switches off.

Minute minder

The minute minder function consists only of an acoustic warning that activates once the set time has elapsed, maximum 3 hours.

Important: The minute minder function cannot be used if automatic cooking has been set.

To set the minute minder, press the adjustment knob briefly one or more times until the minute-minder indicator light flashes.

Then turn the adjustment knob right or left to set the time.

At the end of setting, briefly press the adjustment knob within 10 seconds to confirm the setting, until the minute-minder indicator light changes from flashing to steadily lit.

The countdown starts immediately.

When the preset time has elapsed, the minute-minder indicator light starts flashing and an acoustic "beep" activates for one minute.

Press the adjustment knob briefly to disable the acoustic signal and switch off the flashing minute-minder indicator light.

During the programme, the set time can be displayed at any time by briefly pressing the adjustment knob one or more times until the minute-minder indicator light flashes.

Per annullare il programma prima del termine, tenere premuta la “manopolina di regolazione” per circa 3 secondi (finché la “spia contaminuti” si spegne); il contaminuti viene annullato.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:
Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che NON spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.
RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.

COTTURA AUTOMATICA

Utilizzare la cottura automatica per far accendere automaticamente il forno, cuocere e poi spegnere il forno.

1. Controllare che l'orologio indichi l'ora esatta.
2. Selezionare la funzione del forno e la temperatura (manopole del termostato e selettore funzioni). Il forno si accende.
3. Premere brevemente la “manopolina di regolazione” (una o più volte) fino a quando la “spia inizio cottura” lampeggia.
Poi girare la “manopolina di regolazione” (a destra o a sinistra) per impostare l'ora di inizio cottura (non meno di 2 minuti e massimo 12 ore dal momento di regolazione della cottura automatica).
Al termine della regolazione (entro 10 secondi), mantenere la “manopolina di regolazione” premuta per la conferma fino a quando la “spia inizio cottura” cambia da lampeggiante a stabilmente accesa.
4. Stabilire il tempo necessario per la cottura considerando, se necessario, anche il tempo di preriscaldamento.
Premere brevemente la “manopolina di regolazione” (una o più volte) fino a quando la “spia fine cottura” lampeggia.
Poi girare la “manopolina di regolazione” (a destra o a sinistra) per impostare l'ora di fine cottura (minimo due minuti dall'ora di inizio cottura).
Al termine della regolazione (entro 10

secondi), mantenere la “manopolina di regolazione” premuta per la conferma fino a quando la “spia fine cottura” cambia da lampeggiante a stabilmente accesa.

Se vi è un tempo di attesa prima dell'inizio della cottura, il forno si spegne, ma la cottura automatica è ora impostata.

Se si desidera accendere il forno immediatamente e programmare solo l'ora di fine cottura, avviare il forno normalmente quindi seguire il punto 4 per impostare lo spegnimento automatico del forno.

- Per vedere l'orario impostato di inizio cottura, premere brevemente il tasto “manopolina di regolazione” (una o più volte) fino a quando la “spia inizio cottura” lampeggia.
- Per vedere l'orario impostato di fine cottura, premere brevemente il tasto “manopolina di regolazione” (una o più volte) fino a quando la “spia fine cottura” lampeggia.
- Per annullare il programma prima del termine, mantenere la “manopolina di regolazione” premuta per circa 3 secondi fino a quando la “spia inizio cottura” e/o “spia fine cottura” si spegne/spengono.
RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O GRILL MANUALMENTE.

Trascorso il tempo di cottura programmato il forno si spegne automaticamente, la “spia fine cottura” passa da stabilmente accesa a lampeggiante ed un segnale acustico (bip) si attiva per un minuto.

- Premere brevemente la “manopolina di regolazione” per disattivare il segnale acustico e per spegnere la “spia fine cottura” lampeggiante.
- Ruotare la manopola del termostato e del selettore funzioni in posizione di spento.

Attenzione: Dopo un'interruzione di corrente qualsiasi programma automatico NON viene cancellato e la “spia orologio” lampeggia (per indicare di verificare che l'ora sia corretta).

To cancel the programme before it ends, keep the adjustment knob pressed for about 3 seconds, until the minute-minder indicator light switches off; the minute minder is cancelled.

Automatic cooking

Use automatic cooking to make the oven switch on automatically, cook and then switch off.

1. Check that the clock shows the exact time. 2. Select the oven function and temperature using the thermostat and function selector knobs. The oven switches on. 3. Press the adjustment knob briefly, one or more times, until the cooking-start indicator light flashes. Then turn the adjustment knob right or left to set the cooking start time, not less than 2 minutes and a maximum of 12 hours from the time when automatic cooking is set. At the end of setting, within 10 seconds, keep the adjustment knob pressed to confirm, until the cooking-start indicator light changes from flashing to steadily lit. 4. Establish the time required for cooking, also allowing for preheating time if necessary. Press the adjustment knob briefly, one or more times, until the cooking-end indicator light flashes. Then turn the adjustment knob right or left to set the cooking end time, at least two minutes after the cooking start time. At the end of setting, within 10 seconds, keep the adjustment knob pressed to confirm, until the cooking-end indicator light changes from flashing to steadily lit.

If there is a waiting time before cooking starts, the oven switches off, but automatic cooking is now set.

If you want to switch the oven on immediately and programme only the end-of-cooking time, start the oven normally and then follow point 4 to set automatic oven switch-off.

- To see the set cooking start time, briefly press the adjustment knob one or more times until the cooking-start indicator light flashes.

- To see the set cooking end time, briefly press the adjustment knob one or more times until the cooking-end indicator light flashes.

- To cancel the programme before it ends, keep the adjustment knob pressed for about 3 seconds until the cooking-start and/or cooking-end indicator light switches off. Remember to switch off the oven or grill manually.

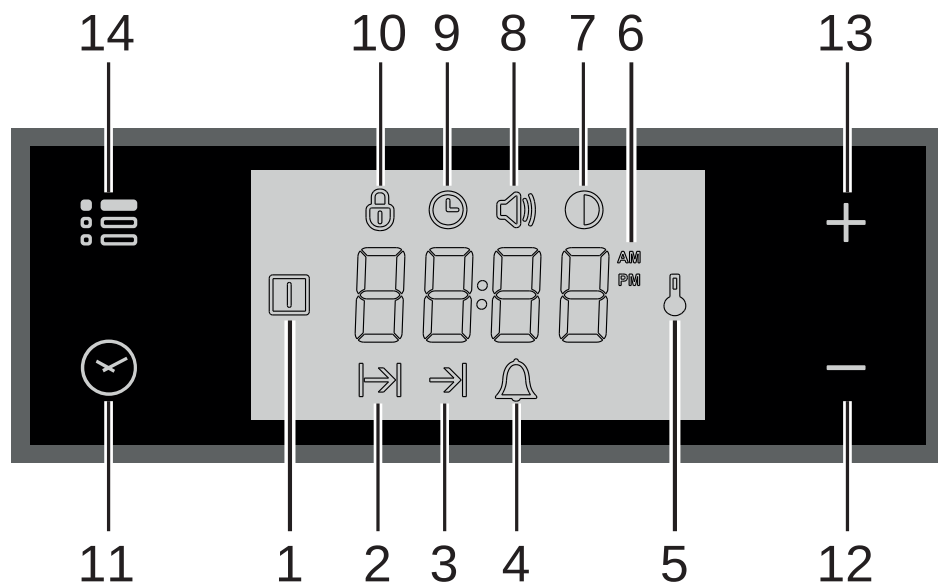
When the programmed cooking time has elapsed, the oven switches off automatically, the cooking-end indicator light changes from steadily lit to flashing and an acoustic “beep” activates for one minute.

- Press the adjustment knob briefly to disable the acoustic signal and switch off the flashing cooking-end indicator light.

- Turn the thermostat knob and function selector to the off position.

Warning: After a power cut, any automatic programme is not cancelled and the clock indicator light flashes, indicating that the time must be checked.

WARNING - VERY IMPORTANT: The minute minder is only an acoustic warning and does not switch off the oven or grill at the end of the set time. Remember to switch off the oven or grill manually.



Descrizione dei simboli del display:

1. Forno acceso
2. Tempo di cottura
3. Ora di fine cottura
4. Contaminuti
5. Temperatura forno
6. Formato ora AM/PM
7. Luminosità schermo
8. Volume segnale acustico
9. Impostazione ora del giorno
10. Blocco tasti del pannello comandi 'touch control' del programmatore

Descrizione dei simboli del pannello comandi 'touch control':

11. Selezione dei programmi
12. Arretramento delle cifre di tutte le funzioni
13. Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni
14. Selezione del menu

NOTA IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del timer e di una cottura semiautomatica oppure automatica, sul display ha la prevalenza il conteggio alla rovescia della funzione con minor tempo rimanente.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

PULIZIA DEL DISPLAY DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Seguire scrupolosamente le informazioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

7. ELECTRONIC CLOCK AND TOUCH-CONTROL PROGRAMMER

Description of display symbols

1. Oven on 2. Cooking time 3. End-of-cooking time 4. Minute minder 5. Oven temperature 6. AM/PM time format 7. Screen brightness 8. Acoustic-signal volume 9. Time-of-day setting 10. Touch-control key lock for the programmer control panel

Description of touch-control panel symbols

11. Programme selection 12. Decrease digits for all functions 13. Increase digits for all functions 14. Menu selection

Important note: When using the timer and semi-automatic or automatic cooking, the display gives priority to the countdown of the function with the shortest remaining time.

WARNING - VERY IMPORTANT: Cleaning the electronic programmer display
Strictly follow the information given in the chapter "Cleaning and Maintenance".

I COMANDI "TOUCH-CONTROL"

I tasti si attivano al tocco delle dita.

È preferibile toccare i tasti con il polpastrello piuttosto che con la punta delle dita.

Selezione dei programmi e del menù: dopo aver avviato la procedura, la selezione si disattiva automaticamente dopo circa 5 secondi dall'ultimo tocco sul display.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente elettrica, la scritta "OFF" lampeggia sul display ed il simbolo "🕒" è acceso. Regolare l'ora toccando il tasto "+" oppure "-".

Importante: il forno non funziona, neppure in posizione manuale, se non viene regolata l'ora dell'orologio.

Per modificare l'ora con l'apparecchio già installato, toccare il tasto "⏸" per più di 2 secondi, poi toccarlo nuovamente finché il simbolo "🕒" lampeggia. Regolare quindi l'ora, entro 5 secondi, utilizzando il tasto "+" oppure "-".

Importante: Se un programma di cottura è in corso, la regolazione dell'orologio non può essere effettuata.

USO DEL TIMER

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE: Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che NON spegne il forno al termine del tempo impostato.

RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO MANUALMENTE

Il timer può essere impostato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

1. Per impostare il timer, con l'apparecchio già connesso, toccare il tasto "🕒" (più volte) finché il simbolo "🔔" lampeggia sul display. Impostare il tempo (incremento in minuti) entro 5 secondi utilizzando il tasto "+" oppure "-". Al termine della regolazione il display mostra il conteggio alla rovescia.
2. Al termine del conteggio, il timer inizia a suonare ed il simbolo "🔔" lampeggia sul display. Toccare un qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico che altrimenti si arresterà dopo 7 minuti.
3. Spegnerne il forno manualmente (manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento) se non si desidera proseguire con la cottura manuale.

Per azzerare in qualsiasi momento il contaminuti in funzione:

- 1A. Solo funzione contaminuti attiva (nessuna cottura semiautomatica oppure automatica in corso): toccare per 3 secondi il tasto "🕒".
- 1B. Con cottura semiautomatica oppure automatica in corso: toccare più volte il tasto "🕒" finché il simbolo "🔔" lampeggia sul display. Toccare quindi, entro 5 secondi, il tasto "-" fino a quando "00:00" appare sul display.
2. Sul display viene visualizzata l'ora del giorno.

Touch-control commands

The keys are activated by the touch of a finger. It is preferable to touch the keys with the fingertip rather than the tip of the finger.

Programme and menu selection: after starting the procedure, the selection deactivates automatically about 5 seconds after the last touch on the display.

Setting the clock

When first connected, or after an interruption of the electrical supply, "OFF" flashes on the display and the time-setting symbol is lit. Set the time by touching the "+" or "-" key.

Important: The oven does not work, even in manual position, if the clock time is not set.

To change the time with the appliance already installed, touch the menu key for more than 2 seconds, then touch it again until the time-setting symbol flashes. Then set the time within 5 seconds using the "+" or "-" key.

Important: If a cooking programme is in progress, the clock cannot be adjusted.

Using the timer

The timer can be used at any time, even when the oven is not in use.

WARNING - VERY IMPORTANT: The minute minder is only an acoustic warning and does not switch off the oven at the end of the set time. Remember to switch off the oven manually.

The timer can be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

1. To set the timer, with the appliance already connected, touch the programme key several times until the timer symbol flashes on the display. Set the time, increasing in minutes, within 5 seconds using the "+" or "-" key. At the end of setting, the display shows the countdown. 2. At the end of the countdown, the timer starts sounding and the timer symbol flashes on the display. Touch any key to disable the acoustic signal; otherwise it will stop after 7 minutes. 3. Switch the oven off manually, with selector and thermostat knobs in the off position, if you do not wish to continue manual cooking.

To reset the minute minder at any time while it is operating:

1A. If only the minute-minder function is active, with no semi-automatic or automatic cooking in progress, touch the programme key for 3 seconds. 1B. If semi-automatic or automatic cooking is in progress, touch the programme key several times until the timer symbol flashes on the display. Then, within 5 seconds, touch the "-" key until "00:00" appears on the display. 2. The time of day is shown on the display.

COTTURA SEMI-AUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato.

Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.

Il programma di cottura semiautomatica può essere impostato per un periodo massimo di 10 ore.

1. Selezionare la funzione e la temperatura (manopole del commutatore e del termostato). Il forno si accende.
2. Toccare il tasto "☺" finché il simbolo "⏸" lampeggia sul display. Impostare il tempo di cottura (incremento in minuti - considerare, se necessario, il tempo per il preriscaldamento) entro 5 secondi utilizzando il tasto "+" oppure "-". Al termine della regolazione il display mostra il conteggio alla rovescia.
3. Al termine del conteggio il forno si spegne, il timer inizia a suonare, il simbolo "⏸" lampeggia e la scritta "End" (fine) viene visualizzata sul display.
4. Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento.
5. Toccare il tasto "☺" per disattivare il segnale acustico (che altrimenti si arresterà dopo 7 minuti) e per riportare il programmatore in modalità manuale (si visualizza l'ora sul display). Se si disattiva invece il segnale acustico con uno degli altri tasti, dopo la disattivazione toccare anche il tasto "☺" per riportare il programmatore in modalità manuale (si visualizza l'ora sul display).

Per annullare in qualsiasi momento il programma di cottura semiautomatica:

- 1A. Solo funzione cottura semiautomatica attiva (nessun contaminuti in funzione): toccare per 3 secondi il tasto "☺", il simbolo "⏸" e la scritta "End" (fine) vengono visualizzati sul display.
- 1B. Con contaminuti attivo: toccare più volte il tasto "☺" finché il simbolo "⏸" lampeggia. Toccare quindi, entro 5 secondi, il tasto "-" fino a quando "00:00" appare sul display, sostituito dopo qualche secondo dal simbolo "⏸" e la scritta "End" (fine).
2. Toccare nuovamente il tasto "☺" per riportare il programmatore in modalità manuale (sul display viene visualizzata l'ora del giorno). Se la cottura è terminata ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento, altrimenti continuare la cottura e ricordarsi poi di spegnere il forno manualmente.

COTTURA AUTOMATICA

Usare la funzione di cottura automatica per accendere e spegnere automaticamente il forno.

Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.

1. Selezionare la funzione e la temperatura (manopole del commutatore e del termostato). Il forno si accende.
2. Decidere il tempo di cottura considerando, se necessario, il tempo per il preriscaldamento ed impostarlo come descritto sopra nel capitolo "COTTURA SEMIAUTOMATICA".
3. Toccare più volte il tasto "☺" finché il simbolo "⏸" viene visualizzato sul display. Regolare quindi l'ora in cui si desidera spegnere il forno toccando il tasto "+" oppure "-".
4. Se la cottura non viene avviata immediatamente, sul display vengono visualizzati l'ora corrente del giorno ed i simboli "⏸" e "⏸". Il forno si spegne ma è ora impostato per il funzionamento automatico.
 - Per controllare il tempo di cottura toccare una volta il tasto "☺", il simbolo "⏸" lampeggia.
 - Per controllare l'ora di spegnimento toccare più volte il tasto "☺" finché il simbolo "⏸" lampeggia.

Semi-automatic cooking

This is used to switch off the oven automatically after the desired cooking time.

Check that the clock shows the correct time.

The semi-automatic cooking programme can be set for a maximum period of 10 hours.

1. Select the function and temperature using the selector and thermostat knobs. The oven switches on. 2. Touch the programme key until the cooking-time symbol flashes on the display. Set the cooking time, increasing in minutes and allowing for preheating time if necessary, within 5 seconds using the "+" or "-" key. At the end of setting, the display shows the countdown. 3. At the end of the countdown, the oven switches off, the timer starts sounding, the cooking-time symbol flashes and "End" is shown on the display. 4. Turn the temperature and function knobs to the off position. 5. Touch the programme key to disable the acoustic signal, which otherwise stops after 7 minutes, and return the programmer to manual mode, with the time shown on the display. If the acoustic signal is disabled with another key, after disabling it also touch the programme key to return the programmer to manual mode, with the time shown on the display.

To cancel the semi-automatic cooking programme at any time:

- 1A. If only the semi-automatic cooking function is active, with no minute minder operating, touch the programme key for 3 seconds; the cooking-time symbol and "End" are shown on the display. 1B. If the minute minder is active, touch the programme key several times until the cooking-time symbol flashes. Then, within 5 seconds, touch the "-" key until "00:00" appears on the display, replaced after a few seconds by the cooking-time symbol and "End". 2. Touch the programme key again to return the programmer to manual mode; the time of day is displayed. If cooking has finished, turn the temperature and function knobs to the off position. Otherwise continue cooking and remember to switch off the oven manually.

Automatic cooking

Use the automatic cooking function to switch the oven on and off automatically.

Check that the clock shows the correct time.

1. Select the function and temperature using the selector and thermostat knobs. The oven switches on. 2. Decide the cooking time, allowing for preheating time if necessary, and set it as described above in "Semi-automatic cooking". 3. Touch the programme key several times until the end-of-cooking symbol is shown on the display. Then set the time at which you want the oven to switch off by touching the "+" or "-" key. 4. If cooking does not start immediately, the display shows the current time of day and the cooking-time and end-of-cooking symbols. The oven switches off but is now set for automatic operation.

To check the cooking time, touch the programme key once until the cooking-time symbol flashes. To check the switch-off time, touch the programme key several times until the end-of-cooking symbol flashes.

Per annullare in qualsiasi momento il programma di cottura automatica, procedere come descritto nel capitolo "COTTURA SEMIAUTOMATICA".

Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento, altrimenti continuare la cottura e ricordarsi poi di spegnere il forno manualmente.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE (COTTURA SEMIAUTOMATICA OPPURE AUTOMATICA):

In caso di una brevissima interruzione di corrente elettrica il forno mantiene la programmazione.

Se l'interruzione è invece superiore a qualche decina di secondi, la cottura automatica viene annullata. In tal caso, ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento e ripartire con la programmazione, se necessario.

IMPOSTAZIONI DELLE PREFERENZE DELL'UTENTE

BLOCCO TASTI DEL PANNELLO COMANDI 'TOUCH CONTROL' DEL PROGRAMMATORE

Questa funzione serve per impedire il tocco accidentalmente dei tasti di selezione del programmatore ed evitare di attivare oppure modificare involontariamente le funzioni dello stesso.

In qualsiasi momento, con una cottura in corso oppure a forno spento, è possibile attivare il blocco tasti.

Per bloccare:

- Toccare il tasto "☰" per più di 2 secondi finché la spia "🔒" inizia a lampeggiare. Toccare quindi il tasto "+" per attivare il blocco tasti, sul display compare la scritta "On", attendere alcuni secondi per il completamento dell'operazione. Quando questa funzione è attiva, la spia "🔒" è accesa.

Per sbloccare:

- Toccare il tasto "☰" per più di 2 secondi finché la spia "🔒" inizia a lampeggiare. Toccare quindi il tasto "—" per disattivare il blocco tasti, sul display compare la scritta "OFF", attendere alcuni secondi per il completamento dell'operazione. Quando questa funzione non è attiva, la spia "🔒" è spenta.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

È possibile selezionare tre tonalità di suono.

- Toccare il tasto "☰" per più di 2 secondi, poi toccare più volte lo stesso tasto finché il simbolo "🔊" lampeggia.
- Toccare il tasto "+" oppure "—"; nel display compare la tonalità impostata ("b-01", "b-02" oppure "b-03").
- Rimane attiva l'ultima tonalità visualizzata.

To cancel the automatic cooking programme at any time, proceed as described in the chapter "Semi-automatic cooking".

Turn the temperature and function knobs to the off position; otherwise continue cooking and remember to switch off the oven manually.

WARNING - VERY IMPORTANT, semi-automatic or automatic cooking: In the case of a very brief interruption to the electrical supply, the oven keeps the programme. If the interruption is longer than a few tens of seconds, automatic cooking is cancelled. In that case, turn the temperature and function knobs to the off position and restart the programming if necessary.

User preference settings

Touch-control key lock for the programmer control panel

This function prevents accidental touching of the programmer selection keys and avoids unintentionally activating or modifying its functions.

At any time, with cooking in progress or with the oven switched off, the key lock can be activated.

To lock:

- Touch the menu key for more than 2 seconds until the key-lock indicator starts flashing. Then touch the "+" key to activate the key lock. "On" appears on the display. Wait a few seconds for the operation to complete. When this function is active, the key-lock indicator is lit.

To unlock:

- Touch the menu key for more than 2 seconds until the key-lock indicator starts flashing. Then touch the "-" key to deactivate the key lock. "OFF" appears on the display. Wait a few seconds for the operation to complete. When this function is not active, the key-lock indicator is off.

Setting the acoustic-signal tone

Three sound tones can be selected.

- Touch the menu key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the acoustic-signal symbol flashes.
- Touch the "+" or "-" key. The display shows the set tone, "b-01", "b-02" or "b-03".
- The last tone displayed remains active.

IMPOSTAZIONE DELLA LUMINOSITÀ DELLO SCHERMO

È possibile selezionare tre intensità luminose.

- Toccare il tasto "☰" per più di 2 secondi, poi toccare più volte lo stesso tasto finché il simbolo "Ⓢ" lampeggia.
- Toccare il tasto "+" oppure "—"; nel display compare la luminosità impostata ("d-01", "d-02" oppure "d-03").
- Rimane attiva l'ultima luminosità visualizzata.

FORMATO ORA

È possibile scegliere tra il formato 24 ore o 12 ore dell'orologio.

- Per attivare il formato 12 ore, toccare il tasto "+", per più di 5 secondi, finché il simbolo "AM" oppure "PM" si attiva.
- Per attivare il formato 24 ore, toccare il tasto "+", per più di 5 secondi, finché il simbolo "AM" oppure "PM" si spegne.

Setting the screen brightness

Three brightness levels can be selected.

- Touch the menu key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the brightness symbol flashes.
- Touch the "+" or "-" key. The display shows the set brightness, "d-01", "d-02" or "d-03".
- The last brightness displayed remains active.

Time format

You can choose between 24-hour and 12-hour clock format.

- To activate the 12-hour format, touch the "+" key for more than 5 seconds until the AM or PM symbol activates.
- To activate the 24-hour format, touch the "+" key for more than 5 seconds until the AM or PM symbol switches off.

CONSIGLI GENERALI

- **Importante:** Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei.
- **Importante:** l'uso di indumenti protettivi / guanti è raccomandato durante la manipolazione o la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE:

Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

Importante: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti non idonei utilizzati per la pulizia dell'apparecchio.

Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo, soprattutto attorno alle zone di cottura. È molto importante non permettere ai bambini di stare vicino al forno quando è acceso.

Non depositare oggetti infiammabili nel forno.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

ATTENZIONE: non utilizzare sostanze abrasive o detergenti non neutri perché potrebbero danneggiare irreparabilmente la superficie.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Important: The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by unsuitable products used to clean the appliance.

Warning: The appliance becomes very hot, especially around the cooking areas. It is very important not to allow children near the oven when it is switched on.

Do not store flammable objects in the oven.

Do not use steam jet cleaners, as moisture could penetrate the appliance and make it dangerous.

Do not use very abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door, as they could scratch the surface and this could cause the glass to shatter.

General advice

- **Important:** Before cleaning the oven, disconnect it from the electrical supply and wait until it has cooled.

- Cleaning should be carried out when the appliance has cooled, especially for enamelled parts.

- Avoid leaving acidic substances such as lemon juice or vinegar on the surfaces.

- Avoid using cleaning products based on chlorine or acids.

- The oven must always be cleaned after each use with suitable products.

- **Important:** The use of protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning the appliance.

WARNING: Once correctly installed, your oven meets all safety standards for this product category. However, take care around some parts of the appliance, at the back and underneath, because these parts are not designed to be touched and may have edges or surfaces that could cause injury.

Enamelled parts

All enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water, or other non-abrasive products.

Preferably dry with a soft cloth.

Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar and similar products, if left for a long time, attack the enamel and make it dull.

Stainless steel, aluminium, painted or screen-printed surfaces

Clean with a suitable product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: Cleaning of these parts must be carried out very carefully to avoid scratches and abrasions. It is advisable to use a soft cloth and neutral soap.

WARNING: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents, as they could irreparably damage the surface.

FRONTALE COMANDI IN VETRO (Modelli con frontale comandi in vetro)

Pulire con un prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro del frontale comandi perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

PULIZIA DEL DISPLAY DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (soltanto su alcuni modelli)

Pulire il display del programmatore utilizzando un panno morbido, acqua tiepida e sapone neutro, oppure un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo).

Durante la pulizia, fare attenzione a muovere il panno in una sola direzione.

Pulire poi il display con un panno umido ed asciugarlo con un panno morbido.

IMPORTANTE: NON utilizzare prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi oppure prodotti abrasivi o detersivi non neutri perché potrebbero danneggiare irreparabilmente la superficie. NON spruzzare liquidi per la pulizia direttamente sul display del programmatore.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato. La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda. Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette, spugne abrasive o raschietti taglienti.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

PULIZIA DELLA VASCA CIRCOLARE SUL FONDO DEL FORNO

Al termine dell'attivazione delle funzioni Easy Steam e Idroclean, si raccomanda di pulire ed asciugare la vasca circolare presente sul fondo del forno.

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare con un panno morbido.

Glass control panel, models with glass control panel

Clean with a suitable product. Always dry thoroughly.

Do not use very abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass of the control panel, as they could scratch the surface and this could cause the glass to shatter.

Cleaning the electronic programmer display, only on some models

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a non-abrasive liquid detergent.

During cleaning, take care to move the cloth in one direction only.

Then clean the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

IMPORTANT: Do not use cleaning products based on chlorine or acids, or abrasive products or non-neutral detergents, as they could irreparably damage the surface. Do not spray cleaning liquids directly onto the programmer display.

Oven interior

The oven must always be cleaned after use, once it has cooled. The cavity must be cleaned using a mild detergent and hot water. Specific chemical products for cleaning the oven interior may be used only after carefully reading the manufacturer's warnings and recommendations and after testing on a small area of the oven cavity. Do not use abrasive detergents, scouring pads, abrasive sponges or sharp scrapers.

Note: The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by chemicals or abrasive products used for cleaning.

Wait for the oven to cool and take particular care not to touch the heating elements inside the oven.

Cleaning the circular recess on the bottom of the oven

After using the Easy Steam and Idroclean functions, it is recommended to clean and dry the circular recess on the bottom of the oven.

All enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water, or other non-abrasive products.

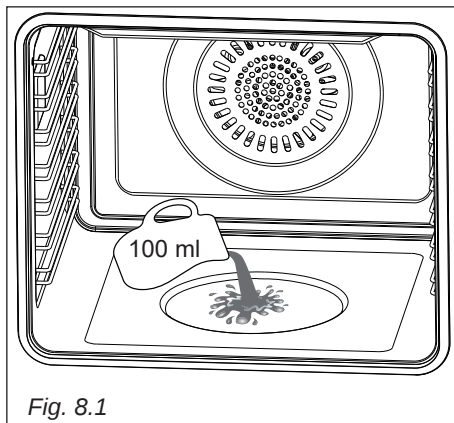
Dry with a soft cloth.

IDROCLEAN (soltanto su alcuni modelli)

1. **A forno freddo e privo di accessori**, versare 100 ml di acqua potabile nell'apposita vasca circolare sul fondo del forno e attivare la funzione Idroclean  a 80-90°C. Non utilizzare alcun tipo di detergente.
2. Lasciare agire per almeno 35 minuti, a seconda della tipologia di sporco: l'umidità creata nella cavità faciliterà la rimozione dello sporco.
3. **A forno completamente freddo** strofinare la cavità con un panno umido per eliminare eventuali residui; asciugare con un panno morbido la condensa presente nella cavità e sul vetro interno della porta del forno.

La funzione Idroclean garantisce una pulizia quotidiana, veloce e senza l'utilizzo di detersivi e tuttavia **non si sostituisce ad una pulizia più profonda** necessaria per la rimozione dello sporco più sedimentato: al riguardo, si consiglia la pulizia a mano con prodotti specifici. La funzione risulta tanto più efficace se utilizzata a seguito di ogni cottura.

ATTENZIONE: durante l'attivazione della funzione Idroclean, non aprire mai la porta del forno né rabboccare l'acqua sul fondo della cavità.
Pericolo di ustioni!



Idroclean, only on some models

1. With the oven cold and without accessories, pour 100 ml of drinking water into the circular recess on the bottom of the oven and activate the Idroclean function at 80-90 °C. Do not use any type of detergent. 2. Leave to act for at least 35 minutes, depending on the type of dirt. The moisture created in the cavity will make it easier to remove the dirt. 3. With the oven completely cold, wipe the cavity with a damp cloth to remove any residues. Dry the condensation in the cavity and on the inside glass of the oven door with a soft cloth.

The Idroclean function provides quick daily cleaning without using detergents. However, it does not replace deeper cleaning needed to remove more stubborn dirt. For this, manual cleaning with specific products is recommended. The function is more effective when used after every cooking cycle.

WARNING: During activation of the Idroclean function, never open the oven door or top up the water on the bottom of the cavity. Risk of burns.

Water quantity: 100 ml.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

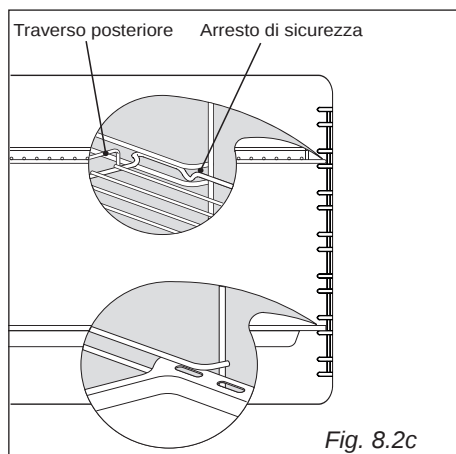
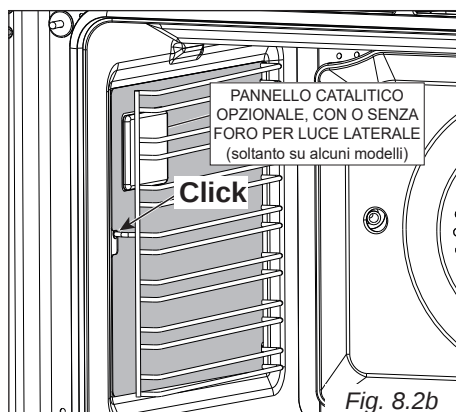
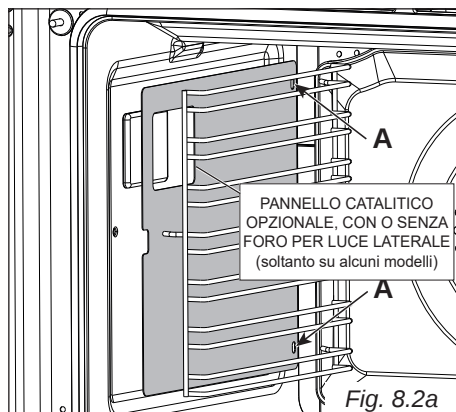
1. MODELLI CON TELAI LATERALI:

Fissaggio dei telai laterali

- Inserire le estremità posteriori (rebbi) del telaio laterale nei fori "A" nella parte posteriore del forno (fig. 8.2a);
 - Inserire l'estremità anteriore (rebbio) del telaio laterale nel foro nella parte anteriore del forno (fig. 8.2b);
 - Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 8.2c). La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; il traverso posteriore deve essere rivolto verso l'interno della cavità.
- Modelli con leccarda Air Fry:** La leccarda Air Fry va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno (fig. 8.2d).
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

Fissaggio dei pannelli autopulenti catalitici nei telai laterali (soltanto su alcuni modelli)

- Assicurarsi che i pannelli siano montati correttamente (con la freccia rivolta verso l'alto, e con i fori posteriori in corrispondenza dei fori "A" nella parte posteriore del forno): l'apertura deve essere in corrispondenza della luce (soltanto su alcuni modelli).
 - I pannelli devono essere interposti tra superficie della cavità forno ed il telaio laterale. Una volta installati, il fissaggio del telaio laterale garantisce il fissaggio del pannello catalitico stesso.
- ### 2. MODELLI CON MUFFOLA BUGNATA:
- La griglia, che è provvista di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 8.2e.
 - Per l'estrazione operare a ritroso.



Optional catalytic panel, with or without side light hole, only on some models

Installing the oven shelves

1. Models with side frames

Securing the side frames

- Insert the rear ends, or prongs, of the side frame into holes "A" in the rear of the oven (figure 8.2a).
 - Insert the front end, or prong, of the side frame into the hole in the front of the oven (figure 8.2b).
 - Insert the drip tray and shelf between the guides of the side frames as shown in figure 8.2c.
- The shelf must be fitted so that the safety stop, which prevents accidental extraction, faces the inside of the oven; the rear crosspiece must face the inside of the cavity.

Models with Air Fry drip tray: the Air Fry drip tray must be fitted so that the safety stop, which prevents accidental extraction, faces the inside of the oven (figure 8.2d).

- Removal is carried out in reverse order.

Securing the catalytic self-cleaning panels in the side frames, only on some models

- Make sure the panels are fitted correctly, with the arrow facing upwards and with the rear holes aligned with holes "A" in the rear of the oven. The opening must correspond to the light, only on some models.

- The panels must be placed between the oven cavity surface and the side frame. Once installed, fixing the side frame also secures the catalytic panel itself.

2. Models with embossed cavity

- The shelf, fitted with a safety stop against accidental extraction, must be inserted into the guides in the side walls of the oven as shown in figure 8.2e.
- To remove it, carry out the steps in reverse order.

Figure 8.2c labels include rear crosspiece and safety stop.

CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (soltanto su alcuni modelli)

I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200 °C. Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente é buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Uno speciale filtro è previsto nella parte posteriore del forno per catturare particelle di grasso che si sviluppano soprattutto quando si arrostitisce della carne. Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 8.3.
- Questo filtro deve essere tolto quando si cuociono dolci, torte, ecc.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**
Il filtro deve essere rimosso per la pulizia e può essere lavato regolarmente con acqua calda e sapone. Pulire sempre il filtro dopo ogni cottura perché residui solidi che si depositano potrebbero compromettere le prestazioni del forno.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo.

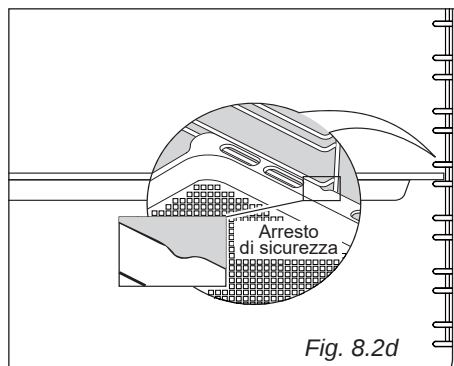


Fig. 8.2d

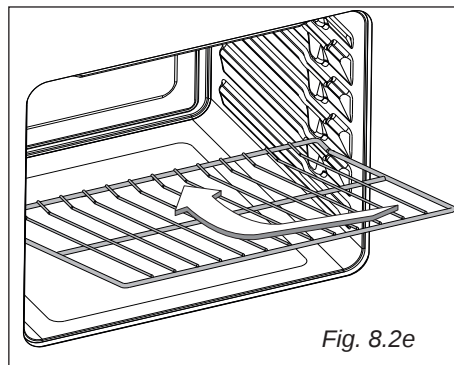


Fig. 8.2e

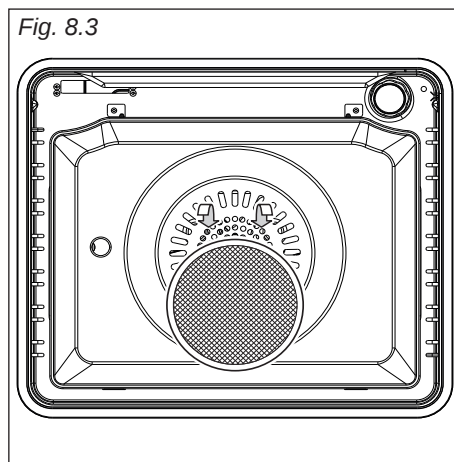


Fig. 8.3

Advice for use and maintenance of catalytic self-cleaning panels, only on some models
The self-cleaning panels are coated with a special microporous enamel that absorbs and self-eliminates oil and grease splashes during normal cooking above 200 °C.

If, after cooking very fatty foods, the panels are still dirty, run the empty oven at maximum temperature for about 30 minutes.

These panels do not need cleaning. However, it is good practice periodically to remove them from the oven and dust them with a soft damp cloth.

Do not wash them or clean them with abrasive products or products containing acids or alkalis.

Grease filter, only on some models

- A special filter is provided at the rear of the oven to capture grease particles produced especially when roasting meat. The filter must be hooked to the rear wall of the oven as shown in figure 8.3.

- This filter must be removed when cooking sweets, cakes, etc.

- Clean the filter after every cooking cycle. The filter must be removed for cleaning and can be washed regularly with hot soapy water. Always clean the filter after every cooking cycle, as solid residues that settle on it could impair oven performance.

- Dry the filter thoroughly before refitting it.

The figures also label stop notches and safety stops.

GUIDE SCORREVOLI TELESCOPICHE (soltanto su alcuni modelli)

Le guide scorrevoli rendono sicuro e facile l'inserimento e l'estrazione delle griglie del forno.

Si bloccano quando sono estratte alla massima posizione.

Importante! Le guide scorrevoli vanno agganciate ai telai laterali del forno facendo attenzione a:

- Agganciare le guide ai rebbi superiori dei telai laterali. Non possono essere agganciate ai rebbi inferiori.
- Le guide devono scorrere verso la porta del forno.
- Ogni coppia di guide va montata su ambedue i lati del forno; una guida sul telaio destro e l'altra sul telaio sinistro.
- Da ambo i lati le guide devono essere sullo stesso livello.

Per agganciare le guide scorrevoli ai telai laterali:

- Posizionare le due clip di aggancio sul rebbio superiore dei telai laterali e premere; si avvertirà lo scatto di aggancio delle clips al rebbio.

NOTA IMPORTANTE: Nella cottura al girarrosto non porre il vassoio con girarrosto sulle slitte scorrevoli telescopiche.

Per smontare le guide scorrevoli operare a ritroso.

Pulizia delle guide scorrevoli:

- Pulire le guide scorrevoli telescopiche con un panno umido pulito e un liquido detergente neutro.
- Non lavarle nella lavastoviglie, immergerle in acqua saponosa o usare detergenti per forni.

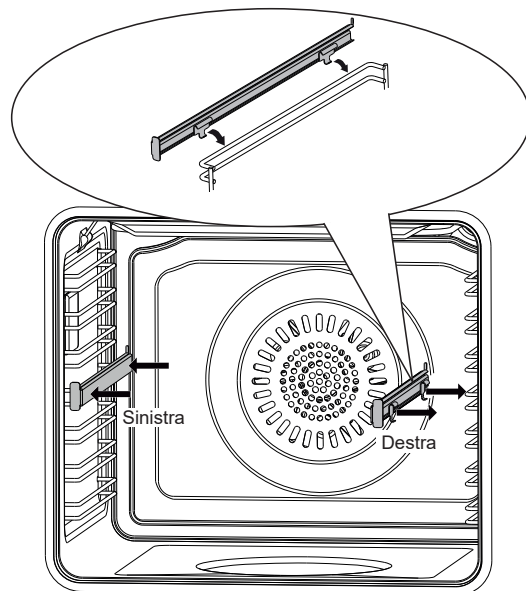
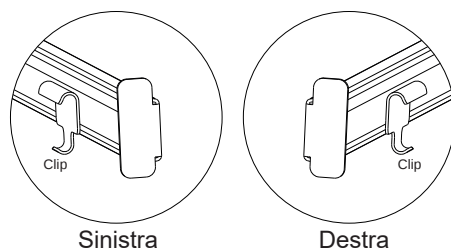


Fig. 8.4

Telescopic sliding guides, only on some models

The sliding guides make it safe and easy to insert and remove the oven shelves.

They lock when fully extended.

Important: The sliding guides must be hooked to the oven side frames, taking care to:

- hook the guides to the upper rods of the side frames; they cannot be hooked to the lower rods;
- ensure the guides slide towards the oven door;
- fit each pair of guides on both sides of the oven, one guide on the right frame and the other on the left frame;
- make sure the guides are at the same level on both sides.

To hook the sliding guides to the side frames:

- Position the two fixing clips on the upper rod of the side frames and press; you will feel the clips snap onto the rod.

Important note: When cooking with the rotisserie, do not place the tray with rotisserie on the telescopic sliding runners.

To remove the sliding guides, carry out the steps in reverse order.

Cleaning the sliding guides

- Clean the telescopic sliding guides with a clean damp cloth and a neutral liquid detergent.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water or use oven cleaners.

SOSTITUZIONE DELLE LAMPADE DEL FORNO

(NOTA: A SECONDA DEL MODELLO, IL FORNO PUO' AVERE SOLO ALCUNE DI QUESTE LUCI)

ATTENZIONE: Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti;
- Togliere l'alimentazione elettrica;
- Rimuovere la calotta protettiva (fig. 8.5 - 8.6).
- Sostituire la lampada alogena con un'altra di tipo resistente alle alte temperature e con le seguenti caratteristiche: 220 - 240 V, 50 - 60 Hz e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).

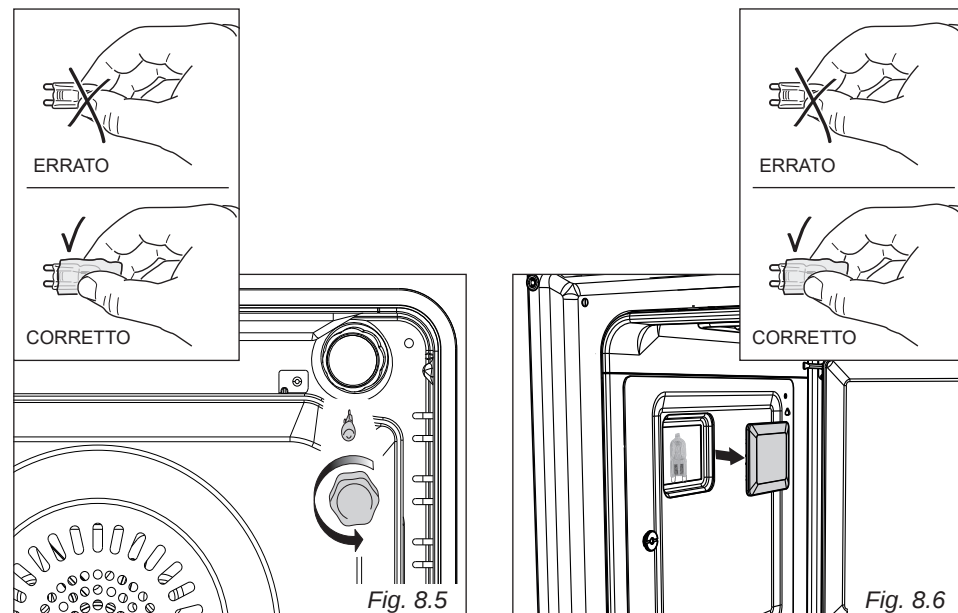
NOTA IMPORTANTE: non sostituire la lampadina a mani nude; una contaminazione potrebbe ridurne la durata. Usare sempre un panno pulito o indossare guanti.

- Rimontare la calotta di protezione operando all'inverso.

NOTA: La sostituzione delle lampade non è coperta dalla garanzia

Lo scopo previsto per la lampadina, montata su questo apparecchio, è di illuminare la cavità del forno e quindi aiutare l'utente a meglio monitorare il cibo durante la cottura. Questa lampadina non è idonea ad altri impieghi (es. illuminazione ambienti).

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



Replacing the oven lamps

Note: Depending on the model, the oven may have only some of these lights.

WARNING: Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, the mains connection must absolutely be disconnected.

- Allow the oven cavity and heating elements to cool.
- Disconnect the electrical power supply.
- Remove the protective cover (figures 8.5 and 8.6).
- Replace the halogen lamp with another high-temperature-resistant type having the following characteristics: 220-240 V, 50-60 Hz, and the same power as the lamp being replaced. Read the wattage printed on the lamp itself.

Important note: Do not replace the bulb with bare hands; contamination could reduce its life. Always use a clean cloth or wear gloves.

- Refit the protective cover by carrying out the steps in reverse order.

Note: Replacement of lamps is not covered by the warranty.

The intended purpose of the bulb fitted to this appliance is to illuminate the oven cavity and therefore help the user monitor food better during cooking. This bulb is not suitable for other uses, such as room lighting.

This product contains a light source of energy-efficiency class G.

Figures 8.5 and 8.6 show wrong and correct handling examples.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA DEL FORNO PER LA PULIZIA

Per pulire i vetri della porta del forno, assicurarsi di seguire le precauzioni e le istruzioni con molta attenzione.

Un rimontaggio errato del vetro e della porta possono danneggiare il forno e annullare la garanzia.

IMPORTANTE!

- Attenzione, la porta del forno è pesante. Se avete qualche dubbio nel sostenere il peso, non tentate di smontare la porta.
- Assicurarsi che il forno e i suoi componenti siano freddi. Non tentare di manipolare parti del forno quando sono ancora calde.
- Prestare particolare attenzione durante la manipolazione del vetro. Non urtare con gli angoli del vetro contro superfici o oggetti.
- **ATTENZIONE:**
Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Se si nota qualche rigatura o incrinatura nei vetri della porta, non utilizzare il forno e chiamare il Centro Assistenza.
- Accertarsi di rimontare correttamente il vetro della porta del forno. Non utilizzare il forno se il vetro non è montato correttamente.
- Se si incontrano difficoltà nel rimontare il vetro, non forzarlo ma chiamare il Servizio Assistenza.
Nota: I servizi di assistenza per l'uso o la manutenzione dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia.

Fitting and removing the inner glass of the oven door for cleaning

To clean the oven door glass, make sure to follow the precautions and instructions very carefully. Incorrect refitting of the glass and door may damage the oven and void the warranty.

IMPORTANT:

- Warning: the oven door is heavy. If you have any doubts about supporting the weight, do not attempt to remove the door.
 - Make sure the oven and its components are cold. Do not attempt to handle parts of the oven while they are still hot.
 - Take particular care when handling the glass. Do not knock the glass corners against surfaces or objects.
 - WARNING: Do not use very abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door, as they could scratch the surface and this could cause the glass to shatter.
 - If you notice scratches or cracks in the door glass, do not use the oven and call the Service Centre.
 - Make sure to refit the oven door glass correctly. Do not use the oven if the glass is not correctly fitted.
 - If you have difficulty refitting the glass, do not force it. Call the Service Centre.
- Note: Service visits for use or maintenance of the appliance are not covered by the warranty.

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 8.8).
- Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 8.9).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 8.7.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 8.10) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (fig. 8.9).
- Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia "C" - fig. 8.11).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.

Importante!

Mantenere sempre una distanza di sicurezza dalle leve delle cerniere, fare particolare attenzione a dove mettete le mani. Se le leve non sono correttamente agganciate, queste potrebbero sganciarsi e chiudersi inaspettatamente con il rischio di lesioni.

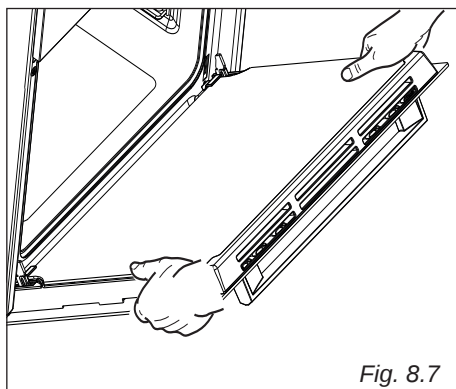


Fig. 8.7

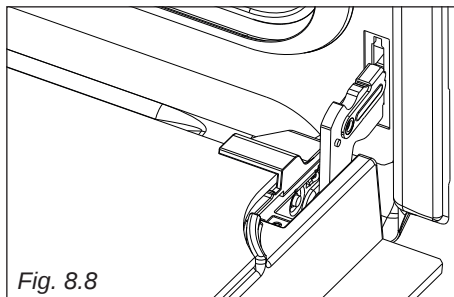


Fig. 8.8

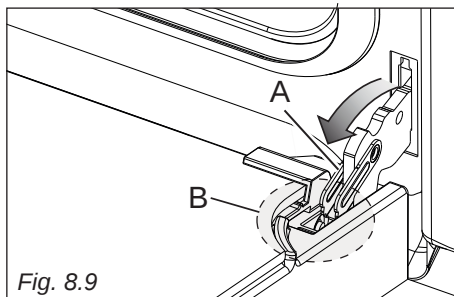


Fig. 8.9

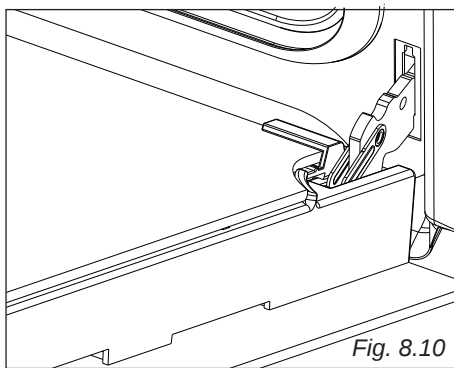


Fig. 8.10

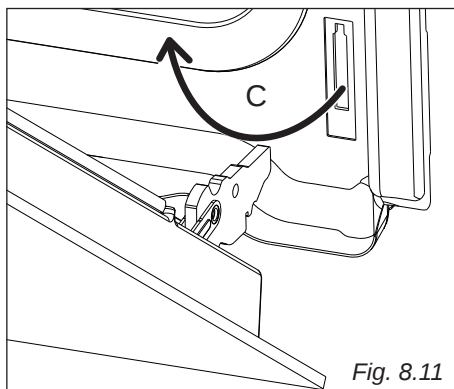


Fig. 8.11

Removing the oven door

The oven door can be easily removed as follows:

- Open the oven door completely (figure 8.8).
- Fully open lever "A" on the right and left hinges (figure 8.9).
- Hold the door as shown in figure 8.7.
- Gently close the door part-way (figure 8.10) until levers "A" of the right and left hinges hook onto part "B" of the door (figure 8.9).
- Pull the hinge hooks, right and left, out of their seatings, arrow "C" in figure 8.11.
- Place the door on a soft surface.

Important: Always keep a safe distance from the hinge levers and pay particular attention to where you place your hands. If the levers are not correctly engaged, they could release and close unexpectedly, with risk of injury.

Smontaggio del vetro interno

- Premere le linguette di aggancio su entrambi i lati della porta e rimuovere completamente il fermavetro (fig. 8.12, 8.13).
- Sollevare ed estrarre delicatamente il vetro interno sganciandolo dagli arresti inferiori. Non inclinare troppo il vetro per evitare di danneggiarlo (fig. 8.14).

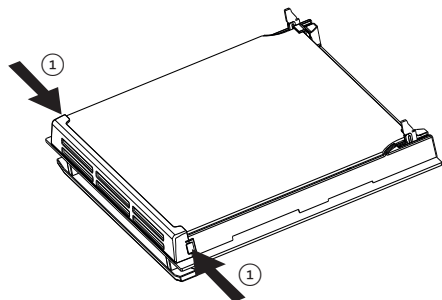


Fig. 8.12

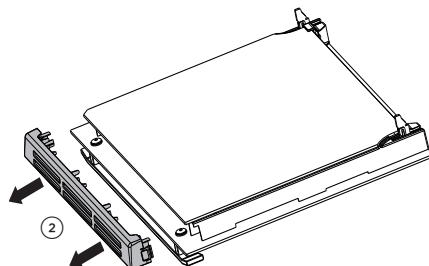


Fig. 8.13

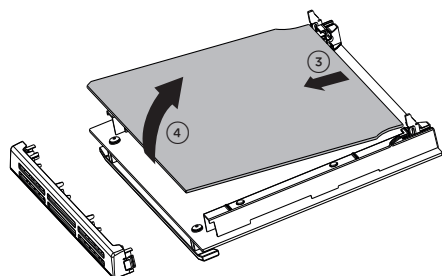


Fig. 8.14

Smontaggio del vetro intermedio (solo per alcuni modelli)

- Sollevare ed estrarre delicatamente il vetro intermedio sganciandolo dagli incavi di aggancio inferiori (fig. 8.15).

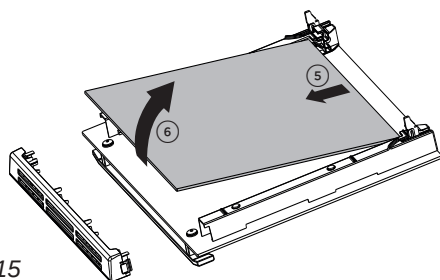


Fig. 8.15

Removing the intermediate glass, only on some models

- Lift and gently remove the intermediate glass, unhooking it from the lower retaining slots (figure 8.15).

Removing the inner glass

- Press the retaining tabs on both sides of the door and completely remove the glass retainer (figures 8.12 and 8.13).
- Lift and gently remove the inner glass, unhooking it from the lower stops. Do not tilt the glass too much, to avoid damaging it (figure 8.14).

Rimontaggio del vetro interno (vetri interni) dopo la pulizia

Nel rimontaggio fare attenzione a:

- rimontare correttamente il vetro che deve essere inserito nella porta come illustrato nella figura qui sotto per garantire un corretto e sicuro funzionamento dell'apparecchio;
- fare molta attenzione a non urtare con gli spigoli del vetro contro oggetti o superfici; questo potrebbe causare la rottura del vetro;
- non forzare il vetro nel rimetterlo nella propria sede. Se l'operazione risulta difficile, toglierlo e ripetere l'operazione. Se ci sono difficoltà chiamare il Servizio Assistenza.

Rimontaggio del vetro intermedio (solo per alcuni modelli)

Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto (il testo di avvertenza devono essere nella parte inferiore della porta ed il testo deve essere rivolto verso l'esterno della porta stessa).

- Inserire il lato inferiore del vetro negli incavi di aggancio nella parte inferiore della porta.
- Posizionare il vetro abbassandolo dolcemente.

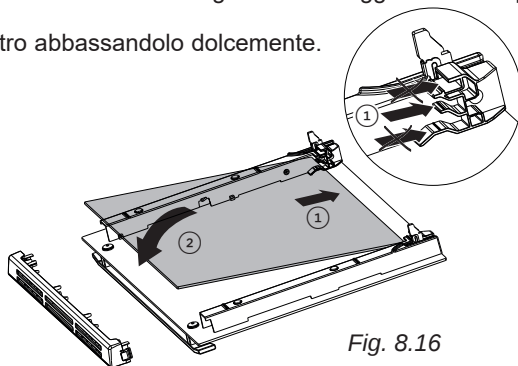


Fig. 8.16

Rimontaggio del vetro interno

Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto con l'angolo smussato superiore nella giusta posizione.

- Inserire il lato inferiore del vetro negli incavi di aggancio nella parte inferiore della porta.
- Posizionare il vetro abbassandolo dolcemente.
- Rimettere in posizione il fermavetro ed assicurarsi che le linguette siano ben agganciate su entrambi i lati della porta.

IMPORTANTE!

Accertarsi che il fermavetro della porta del forno sia correttamente e saldamente posizionato e che il vetro interno sia bloccato.

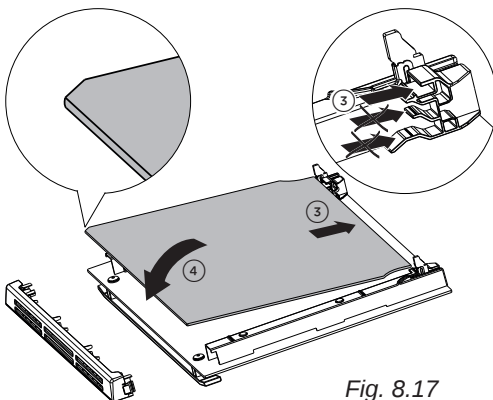


Fig. 8.17

Refitting the inner glass or inner glasses after cleaning

When refitting, take care to:

- refit the glass correctly. It must be inserted into the door as shown in the figure below to ensure correct and safe operation of the appliance;
- take great care not to knock the edges of the glass against objects or surfaces, as this could cause the glass to break;
- not force the glass when putting it back into its seat. If the operation is difficult, remove it and repeat the operation. If there are difficulties, call the Service Centre.

Refitting the intermediate glass, only on some models

Make sure to fit the glass the correct way round. The warning text must be at the bottom of the door and the text must face the outside of the door itself.

- Insert the lower side of the glass into the retaining slots in the lower part of the door.
- Position the glass by lowering it gently.

Refitting the inner glass

Make sure to fit the glass the correct way round, with the upper bevelled corner in the correct position.

- Insert the lower side of the glass into the retaining slots in the lower part of the door.
- Position the glass by lowering it gently.
- Put the glass retainer back in position and make sure the tabs are properly engaged on both sides of the door.

IMPORTANT: Make sure the oven door glass retainer is correctly and securely positioned and that the inner glass is locked.

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

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

www.delonghi-cookers.it

The manufacturer is not responsible for possible inaccuracies contained in this booklet that are attributable to printing or transcription errors.

The manufacturer reserves the right, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, to make any appropriate changes to its products at any time and without notice, for any construction or commercial requirement.