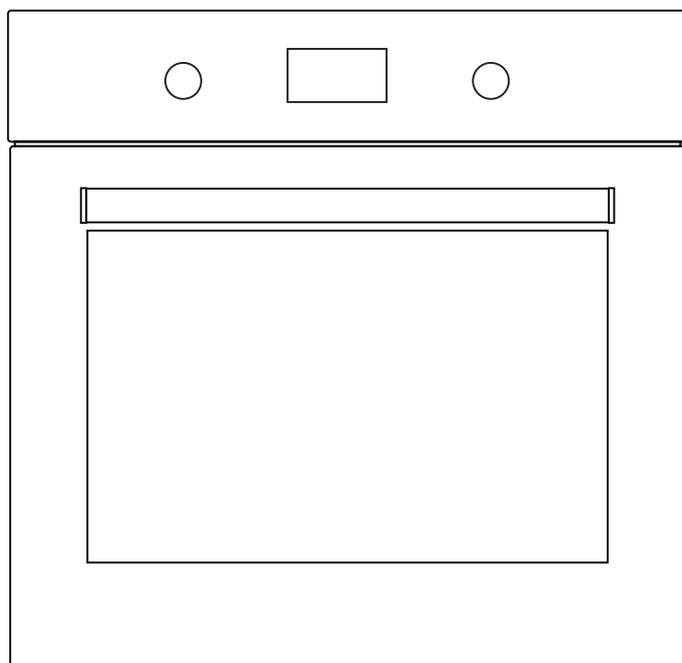


# BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Elettrico



**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**Note:** This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

**"Complies with WEEE Regulation"**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	33
Troubleshooting.....	34
Handling rules.....	36
Recommendations for energy saving.....	36
Environmentally-friendly disposal.....	37
Package information.....	37

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



**12.** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)

**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** User should not handle the oven by himself.

**43.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**44.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**45.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**46.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**47.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**48.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**49.** Cable fixing point shall be protected.

**50.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**11.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**12.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**13.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

**14.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**15.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**16.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**17.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**18.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.



**19.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

### **Intended Use**

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

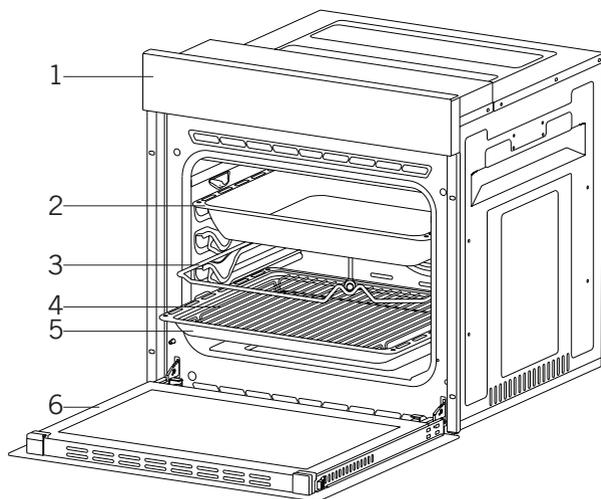
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

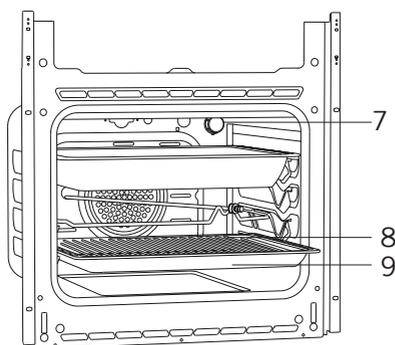
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



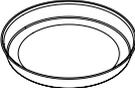
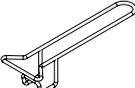
- 1. Control panel
- 2. Deep tray \*
- 3. Roast chicken skewer \*

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

## Accessories (optional)

	<p><b>Deep tray *</b></p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray / Glass tray *</b></p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray *</b></p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>
	<p><b>Drying tray *</b></p> <p>It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p><b>Wire grill</b></p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail *</b></p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In tray wire grill *</b></p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel *</b></p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle *</b></p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

## Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

### INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

### Important Warnings for Installation:

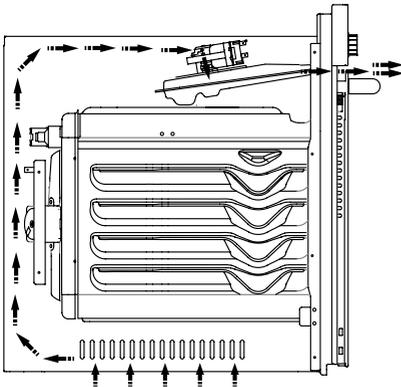


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.

## **60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing And Securing The Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

### **Electrical Connection**

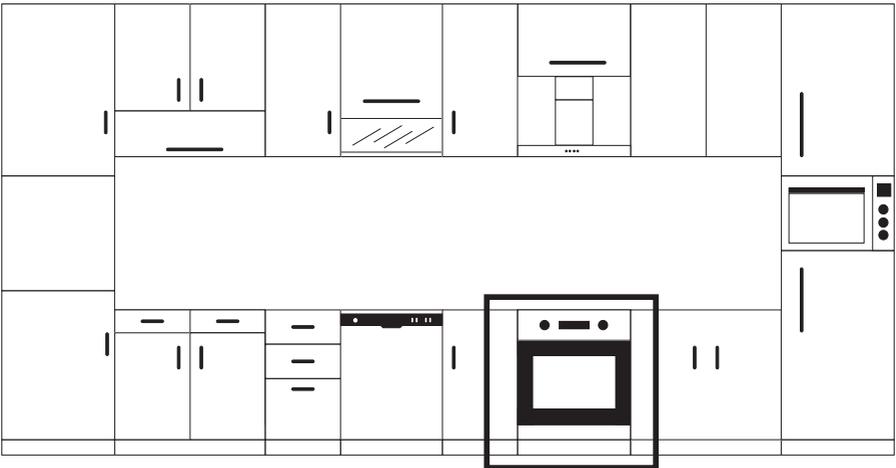
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

### **Mounting**



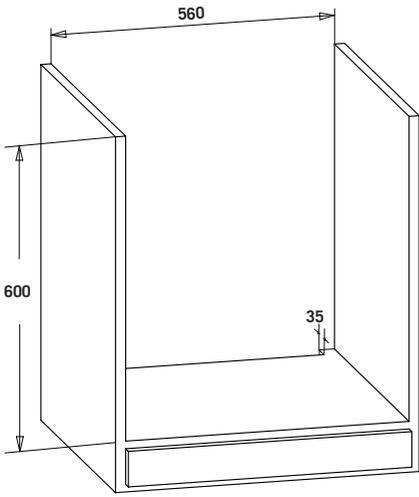


Figure 2

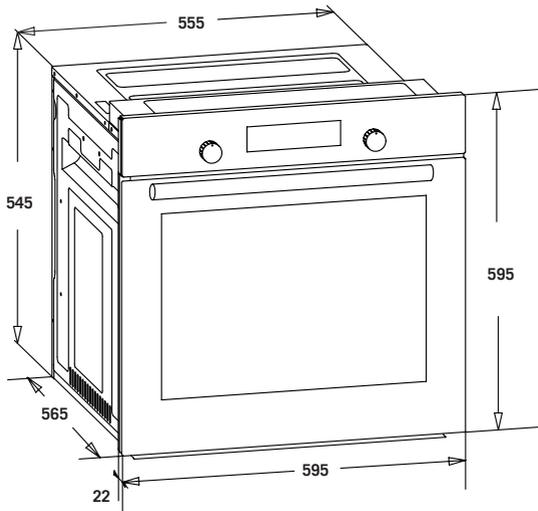
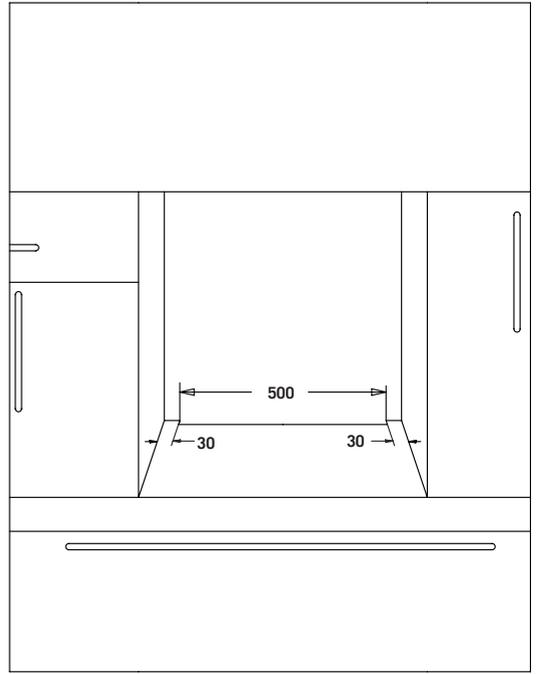


Figure 3

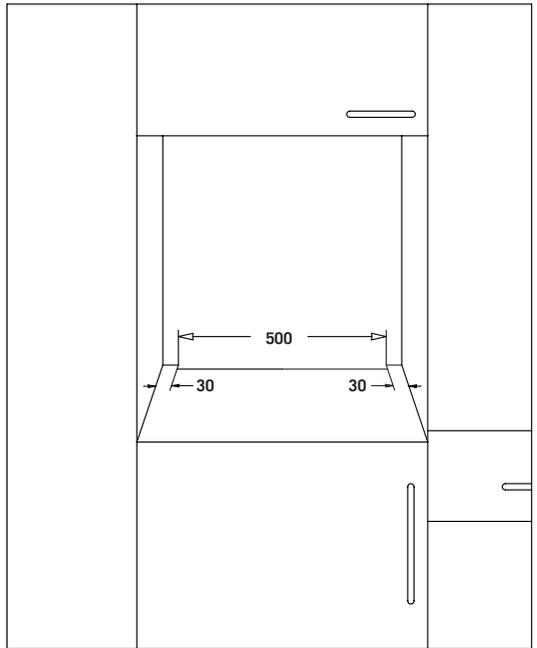
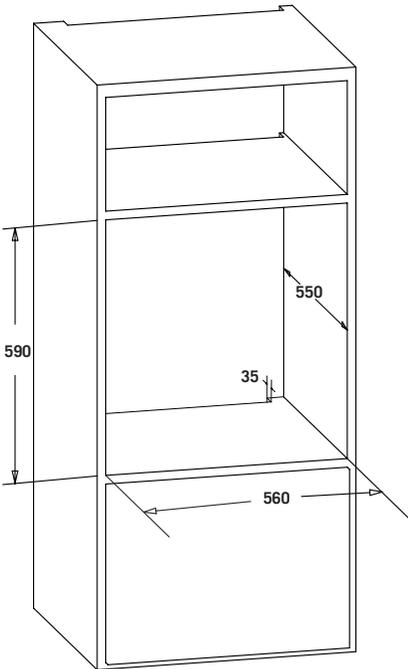
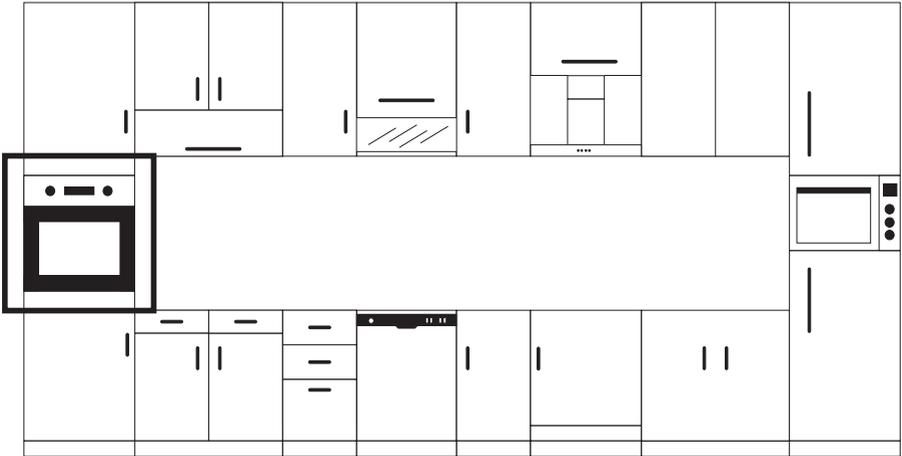


Figure 4

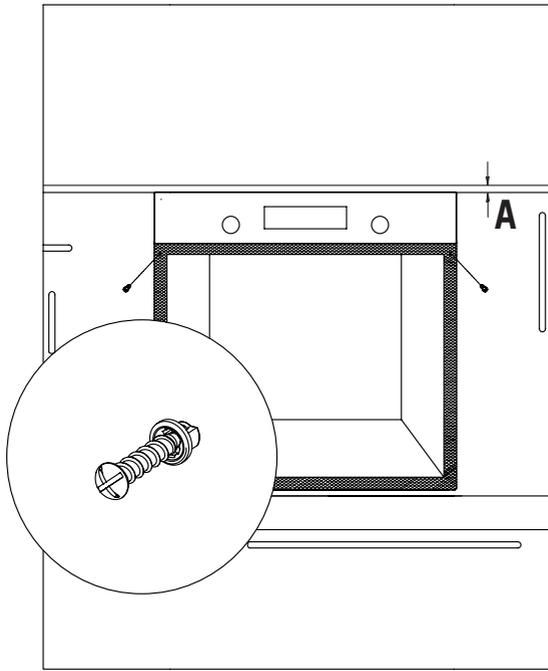
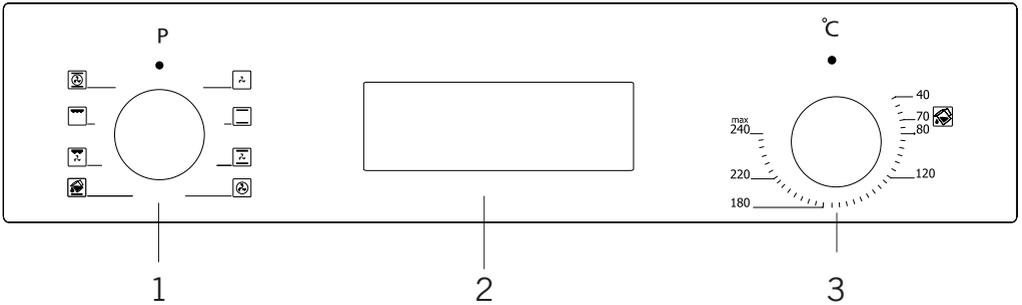


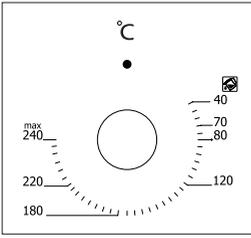
Figure 5

**CONTROL PANEL**

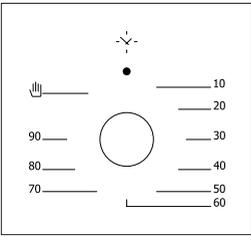


1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



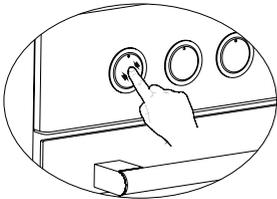
**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



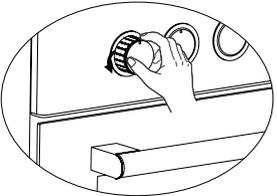
**Mechanical Timer Button \*:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

### Using Pop-up Button \*

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

## **USING THE OVEN**

### **Initial Use Of Oven**

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

- 1.** Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
- 2.** Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
- 3.** Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
- 4.** Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### **Normal Use Of Oven**

- 1.** Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
- 2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
- 3.** Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
- 4.** Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

## Using The Chicken Roasting \*

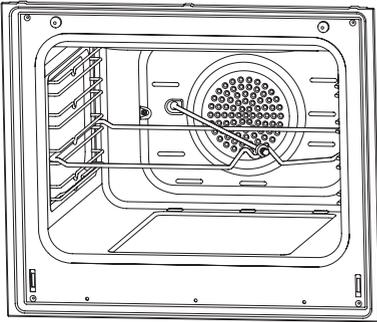
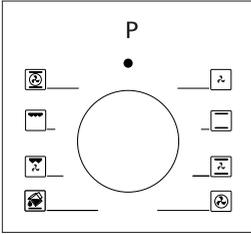


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## PROGRAM TYPES



**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

**Lower heating element:** Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Multi Functional Cooking (3D):** Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

### **COOKING RECOMMENDATIONS**

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## Cooking Table

### MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

## Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

**WARNING:** Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

**WARNING:** Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

**WARNING:** Do not expose pizza stone to humidity.

## Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not preheat during drying.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

### Steam Cleaning \*

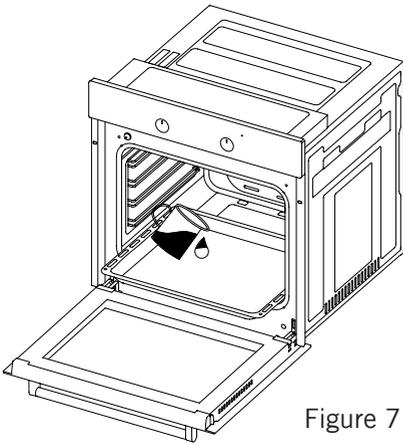


Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## Cleaning And Mounting Oven Door

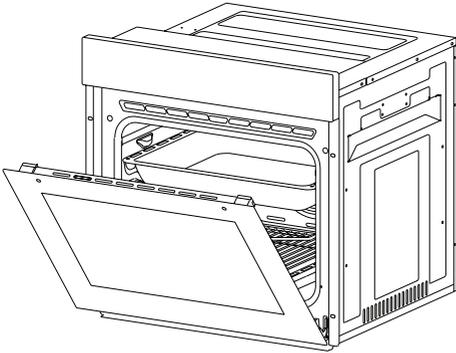


Figure 8

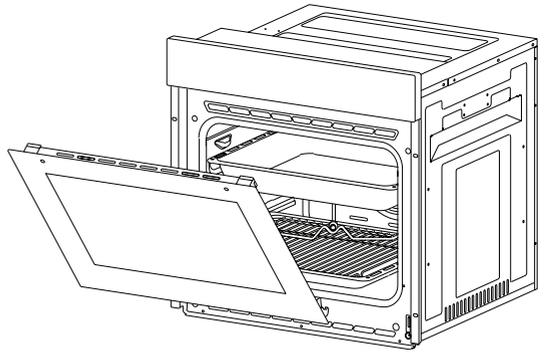


Figure 9

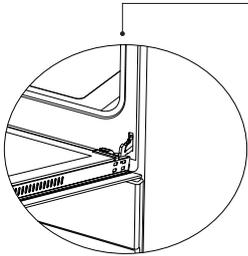


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.

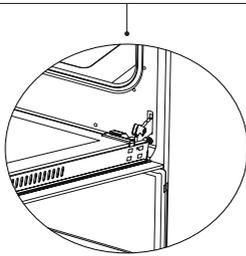


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

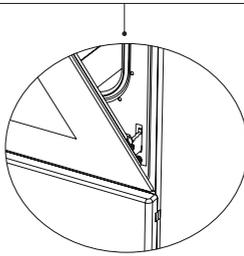


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

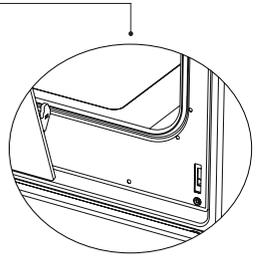


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

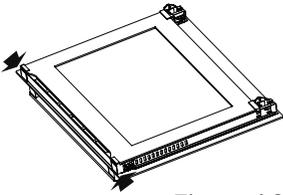


Figure 10

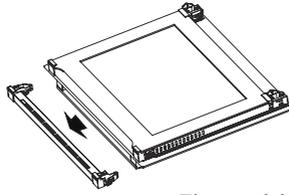


Figure 11

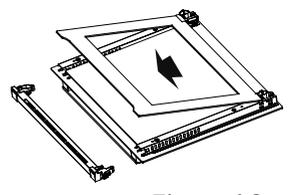


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

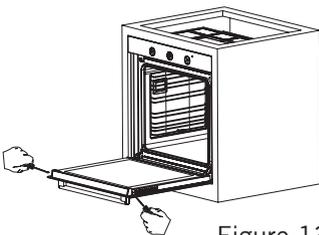


Figure 13

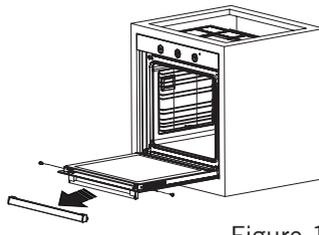


Figure 14

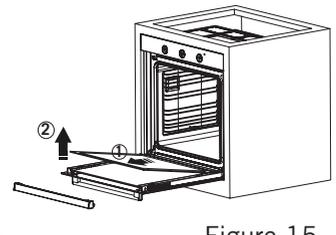


Figure 15

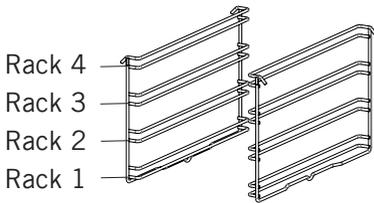
## Catalytic Panel \*

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

### Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

### Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Replacing Oven Lamp

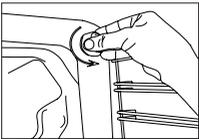
**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

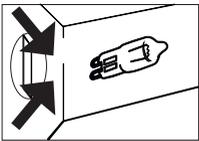


Figure 16

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

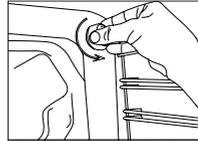


Figure 17

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>The cooling fan continues to operate after cooking is finished.</b>	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

## HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

**Gentile cliente,**

Grazie per la fiducia riposta in questo prodotto.

Il nostro obiettivo è di consentire di utilizzare in modo ottimale ed efficiente questo prodotto ecocompatibile prodotto nelle nostre moderne strutture in condizioni di precisione, nel rispetto della qualità nel complesso.

Consigliamo di leggere il presente manuale operativo interamente, prima di utilizzare il forno e conservarlo sempre in modo che le caratteristiche di questo forno integrato restino a lungo come il primo giorno.

**NOTA:** Il presente manuale operativo è redatto per diversi modelli. L'apparecchio potrebbe non avere alcune funzioni specificate nel manuale.

Le immagini del prodotto sono schematiche.

Questo prodotto è stato realizzato in strutture moderne ecocompatibili senza un impatto negativo sulla natura.

I prodotti segnati con (\*) sono opzionali.

**“Conforme con regolamento RAEE”**

## Indice

Importanti avvertenze.....	40
Collegamento elettrico.....	49
Accessori.....	51
Specifiche tecniche.....	52
Installazione dell'apparecchio.....	52
Pannello di controllo.....	58
Uso del forno.....	60
Utilizzo del grill.....	61
Utilizzo arrostitore pollo.....	61
Tipi di programma.....	62
Raccomandazioni di cottura.....	63
Tabella di cottura.....	64
Cottura pizza su pietra.....	65
Manutenzione e pulizia.....	66
Pulizia a vapore.....	66
Pulire e montaggio dello sportello del forno.....	67
Pulizia del vetro del forno.....	68
Pareti catalitiche.....	69
Posizioni ripiano.....	70
Sostituire la lampadina.....	70
Guida alla risoluzione dei problemi.....	71
Regole d'uso.....	73
Consigli per il risparmio energetico.....	73
Smaltimento ecologico.....	74
Informazioni sulla confezione.....	74

## IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal “**SERVIZIO AUTORIZZATO**”. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

3. Il forno deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

4. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

5. **Le parti accessibili possono essere calde durante l'uso. Tenere lontano dai bambini.**

6. **ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non conservare nulla sulle superfici di cottura.**

7. **ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchiatura si riscalda. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**

8. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)

9. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

10. **ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.**

11. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.

**12.** Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.

**13.** Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerne il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

**14. ATTENZIONE: I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.**

**15.** Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

**16. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.**

**17.** Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni di età ed oltre e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso sicuro dell'apparecchiatura stessa e se ne hanno compreso i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

**18.** Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico.

**19.** I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

**20.** Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

**21.** Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.

**22.** Mantenere aperti i canali di ventilazione.

**23.** L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.

**24.** Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

**25.** Il manico del forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.

**26.** Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.

**27.** Quando si mette o toglie il cibo dal forno, ecc. utilizzare guanti da forno resistenti al calore.

**28.** Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

**29.** Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.

**30.** Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.

**31.** Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.

**32.** Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

**33.** Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.

**34.** Posizionare la carta da forno insieme con il cibo in un forno pre-riscaldato mettendoli all'interno di una teglia o su un accessorio da forno. (vassoio, griglia metallica ecc.)

**35.** Non mettere oggetti che i bambini possono raggiungere sull'apparecchio.

**36.** È importante posizionare correttamente la griglia e la teglia sui ripiani e / o posizionare correttamente il vassoio sul ripiano. Posizionare il grill o la teglia tra le sue scanalature e assicurarsi del suo equilibrio prima di poggiarvi il cibo.

**37.** Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.

**38.** Non utilizzarlo mai a temperature del forno più elevate della temperatura massima di utilizzo indicata sulla carta da forno. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.

**39.** Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedersi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.

**40.** I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

**41.** Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.

**42.** L'utente non dovrebbe maneggiare il forno da solo.

**43.** Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno, per evitare il rischio di bruciarsi.

**44.** Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.

**45.** L'utente non deve spostare la resistenza durante la pulizia. Può causare shock elettrico.

**46.** L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

**47.** Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

**48.** Spegner e l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

**49.** Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

**50.** Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili appropriati per la cucina prima di metterli nel forno.

### **Sicurezza elettrica**

**1.** Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

**2.** Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

**3.** Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

**4.** Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

**5.** Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

**6.** Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

**7. ATTENZIONE:** Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.

**8. ATTENZIONE:** Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.

**9.** Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

**10.** Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

**11.** Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti essi potrebbero venire danneggiati.

**12.** Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

**13.** Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

**14.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato dello stesso livello, al fine di evitare situazioni pericolose.

**15.** Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.



**16.** Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

**17.** Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

**18.** L'apparecchio è dotato di un cavo di **tipo "Y"**.

**19.** Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

## Uso previsto

- 1.** Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
- 2.** Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
- 3.** Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.
- 4.** Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
- 5.** La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostitire, friggere e grigliare i cibi.
- 6.** La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

## Collegamento Elettrico

Questo forno deve essere installato e collegato in posizione correttamente secondo le istruzioni del produttore e da un'assistenza autorizzata.

L'apparecchio deve essere installato in un alloggiamento per forno, dotato di forte ventilazione.

I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere realizzati solo tramite prese con sistema di messa a terra in conformità con le norme. Contattare un elettricista autorizzato se non vi è una presa conforme con sistema di messa a terra nel luogo di posizionamento del forno. La casa produttrice non è responsabile in nessun caso dei danni risultanti da un collegamento di prese non messe a terra in modo conforme.

La spina del forno deve essere messa a terra; accertarsi che la presa per la spina sia messa a terra. La presa deve essere situata in un posto accessibile dopo l'installazione.

Il forno è prodotto per 220-240 V 50/60 Hz. Alimentazione elettrica CA e richiede un fusibile da 16 Amp. Se la rete elettrica è diversa da questi valori, fare riferimento ad un elettricista o all'assistenza autorizzata.

Se è necessario sostituire il fusibile elettrico, accertarsi che il collegamento elettrico è svolto come segue:

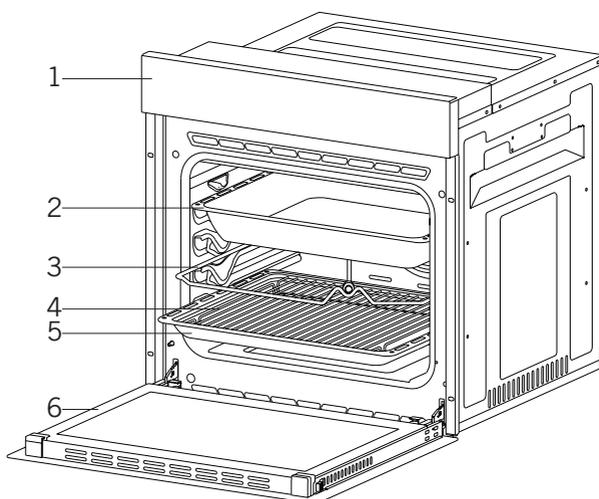
- Cavo marrone di fase (al morsetto sotto tensione)
- Cavo blu al morsetto neutro
- Cavo giallo-verde al terminale messo a terra

Gli interruttori di scollegamento del forno devono essere in un posto accessibile per l'utente finale mentre il forno è in posizione.

Il cavo di alimentazione (cavo con presa) non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

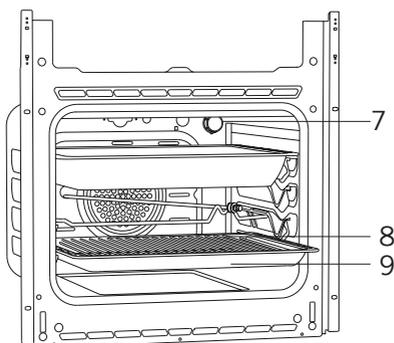
Se il cavo di alimentazione (cavo con presa) è danneggiato, questo cavo deve essere sostituito dall'importatore o dall'agente di assistenza o da un personale ugualmente competente per evitare situazioni di pericolo.

## INTRODUZIONE DELL'APPARECCHIO



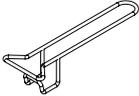
- 1. Pannello di controllo
- 2. Vassoio profondo \*
- 3. Spiedino di pollo \*

- 4. Griglia nel ripiano
- 5. Vassoio standard
- 6. Sportello del forno



- 7. Lampadina
- 8. Grill interno al vassoio
- 9. Vassoio standard

## Accessori (optional)

	<b>Vassoio fondo *</b> Usato per pasticceria, grandi arrosti, cibi liquidi. Può anche essere usato come contenitore per la raccolta dell'olio se si cuce direttamente sulla griglia con torte, cibi surgelati e piatti a base di carne.
	<b>Vassoio/vassoio in vetro *</b> Utilizzato per dolci (biscotti, ecc.) e cibi surgelati.
	<b>Vassoio circolare *</b> Usato per pasticceria surgelata.
	<b>Vassoio di essiccazione *</b> Si usa per gli alimenti che devono essere essiccati.
	<b>Griglia metallica</b> Utilizzato per arrostitire o posizionare cibi da cuocere, arrostitire e congelare nel ripiano desiderato.
	<b>Guida telescopica *</b> Vassoi e griglie possono essere rimossi e installati facilmente grazie alle guide telescopiche.
	<b>Vassoio con griglia *</b> Gli alimenti che possono attaccarsi durante la cottura, come la carne, vengono inseriti nel vassoio con griglia. In questo modo viene prevenuto il contatto del cibo con il vassoio e l'attaccatura.
	<b>Pietra per pizza e pala *</b> Adatti per la cottura di prodotti da forno, come la pizza, il pane, le frittelle e la rimozione di cibi cotti dal forno.
	<b>Manico della teglia *</b> Utilizzato per reggere le teglie.

## Specifiche Tecniche

Specifiche	Forno integrato da 60 cm (MFA1-6.....)			
Lampadina	15-25 W			
Termostato	40-240 / Max °C			
Riscaldatore inferiore	1200 W			
Riscaldatore superiore	1000 W			
Riscaldatore turbo	1800 W			
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1000 W	Grill grande	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz.			

Specifiche	Forno integrato da 60 cm (MFA1-8.....)			
Lampadina	15-25 W			
Termostato	40-240 / Max °C			
Riscaldatore inferiore	1200 W			
Riscaldatore superiore	1200 W			
Riscaldatore turbo	1800 W			
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1200 W	Grill grande	2400 W
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz.			

Le specifiche tecniche possono essere modificate senza previa notifica al fine di migliorare la qualità del prodotto.

I valori forniti con l'apparecchio o i documenti dell'apparecchio sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono differire a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali.

Le cifre in questa guida sono schematiche e possono non corrispondere esattamente al prodotto.

### INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Accertarsi che l'impianto elettrico sia adatto all'apparecchio. In caso contrario, chiamare un elettricista e idraulico per svolgere le operazioni necessarie. La ditta produttrice non può essere ritenuta responsabile di danni dovuti a operazioni di persone non autorizzate e invalidano la garanzia del prodotto.

**AVVERTENZA:** Rientra nelle responsabilità del cliente preparare l'ubicazione del prodotto e predisporre le utenze di alimentazione.

**AVVERTENZA:** Le regole delle normative elettriche locali devono essere rispettate durante l'installazione del prodotto.

**AVVERTENZA:** Controllare la presenza di danni al prodotto prima dell'installazione. Non installare prodotti danneggiati. I prodotti danneggiati causano pericolo per la sicurezza.

### Avvertenze importanti per l'installazione:

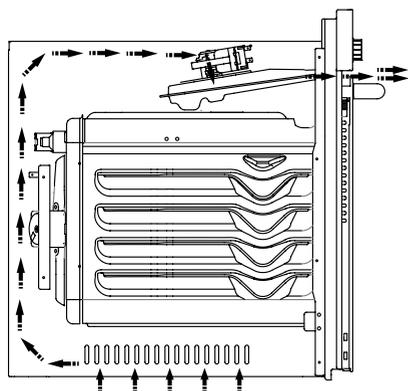


Figura 1

La ventola di raffreddamento permette la fuoriuscita del flusso extra e impedisce alle superfici esterne dell'apparecchio di surriscaldarsi durante il funzionamento del forno. Questa è una condizione necessaria per un migliore funzionamento dell'apparecchio e una migliore cottura.

La ventola di raffreddamento continua il funzionamento dopo il termine della cottura. La ventola si ferma automaticamente al termine del raffreddamento. Dietro l'alloggiamento si deve lasciare una certa distanza dove si collocherà l'apparecchio

al fine di ottenere un funzionamento efficiente e buono. Questa distanza non deve essere ignorata poiché è necessaria per il sistema di ventilazione dell'apparecchio.

### Posizione corretta per l'installazione

Il prodotto è stato progettato per essere montato su piani di lavoro acquistati dal mercato. Una distanza di sicurezza deve essere lasciata tra il prodotto e le pareti della cucina o gli arredi. Vedere il disegno riportato alla pagina seguente per le distanze corrette. (valori in mm)

- Superfici utilizzate, i laminati sintetici e adesivi devono essere resistenti al calore. (minimo 100°C).
- I mobili da cucina devono essere a livello con il prodotto e sicuri.
- Se sotto il forno vi è un cassetto, si deve posizionare uno scaffale tra il forno e il cassetto.

**AVVERTENZA:** Non installare il prodotto vicino al frigorifero o ai congelatori. Il calore emesso dal prodotto aumenta il consumo energetico dei dispositivi di raffreddamento.

**AVVERTENZA:** Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto.

## **Installazione e montaggio del forno integrato da 60 cm**

Il luogo di utilizzo del prodotto deve essere individuato prima dell'installazione.

Il prodotto non deve essere installato in luoghi con un forte influsso di correnti d'aria.

Trasportare il prodotto con almeno due persone. Non trascinare il prodotto in modo da danneggiare il pavimento.

Rimuovere tutti i materiali di trasporto all'interno e all'esterno del prodotto. Rimuovere tutti i materiali e i documenti nel prodotto.

### **Installazione sotto il bancone**

La cabina deve corrispondere alle dimensioni fornite in Figura 2.

Si deve prevedere una distanza sulla parte posteriore della cabina come indicato in figura, in modo che sia possibile la ventilazione necessaria.

Dopo il montaggio, la distanza tra la parte inferiore e superiore del bancone è indicata in Figura 5 con "A". Essa è pensata per la ventilazione e non deve essere coperta.

### **Installazione in una cabina sollevata.**

La cabina deve corrispondere alle dimensioni fornite in Figura 4.

Le distanze con le dimensioni indicate nella figura devono essere fornite nella parte posteriore della cabina, le sezioni superiore e inferiore in modo che si possa ottenere la ventilazione necessaria.

### **Requisiti di installazione**

Le dimensioni del prodotto sono fornite in Figura 3.

Le superfici degli arredi e i materiali di montaggio devono avere una resistenza alla temperatura minima di 100 °C.

La cabina di montaggio deve essere assicurata e il pavimento deve essere piano affinché il prodotto non si ribalti.

Il pavimento della cabina deve avere una forza minima che gestisca un carico di 60 kg.

### **Posizionamento e fissaggio del forno**

Posizionare il forno nella cabina con due o più persone.

Accertarsi che il telaio del forno e il bordo anteriore dell'arredo corrisponda uniformemente.

Il cavo di alimentazione non deve essere sotto il forno, schiacciato o piegato tra il forno e l'arredo.

Fissare il forno all'arredo utilizzando le viti fornite con il prodotto. Le viti devono essere montate come mostrato in Figura 5, passandole attraverso la plastica collegata al telaio del prodotto. Le viti non devono essere strette eccessivamente. Altrimenti, le sedi delle viti possono usurarsi.

Controllare che il forno non si muova dopo il montaggio. Se il forno non viene montato secondo le istruzioni, vi è un rischio di ribaltamento durante il funzionamento.

### **Collegamento elettrico**

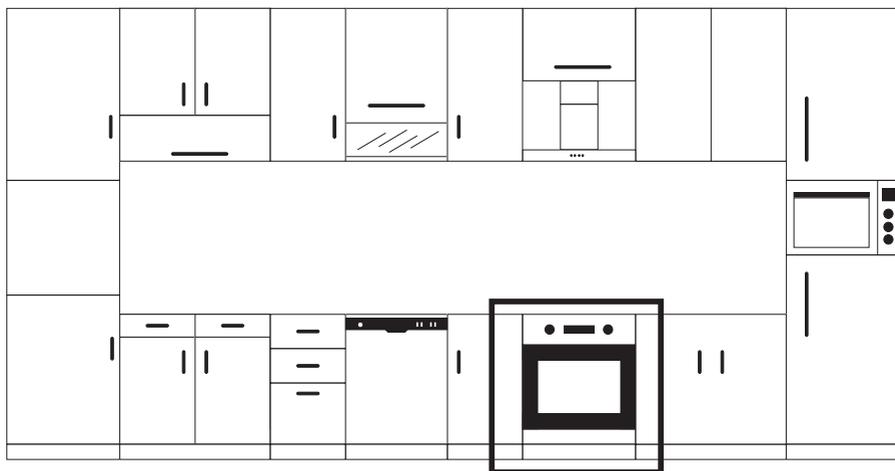
Il luogo di montaggio del prodotto deve avere un impianto elettrico adeguato.

La tensione di rete deve essere compatibile con i valori forniti sull'etichetta identificativa del prodotto.

Il collegamento del prodotto deve essere realizzato secondo i requisiti elettrici locali e nazionali.

Prima di iniziare il montaggio, scollegare l'alimentazione. Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché il montaggio è completo.

### **Montaggio**



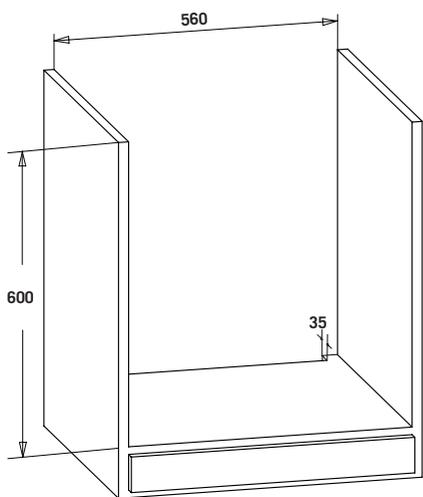


Figura 2

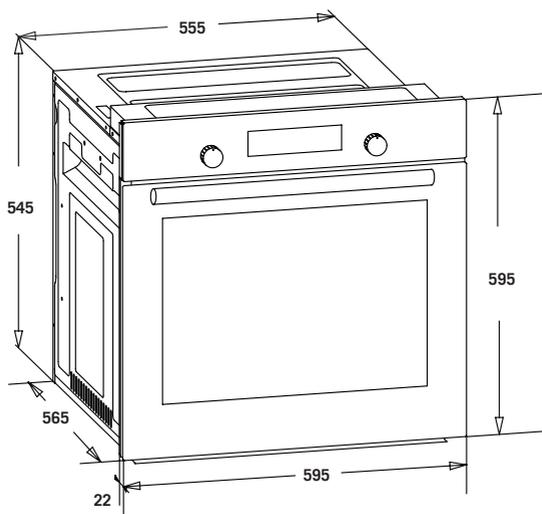
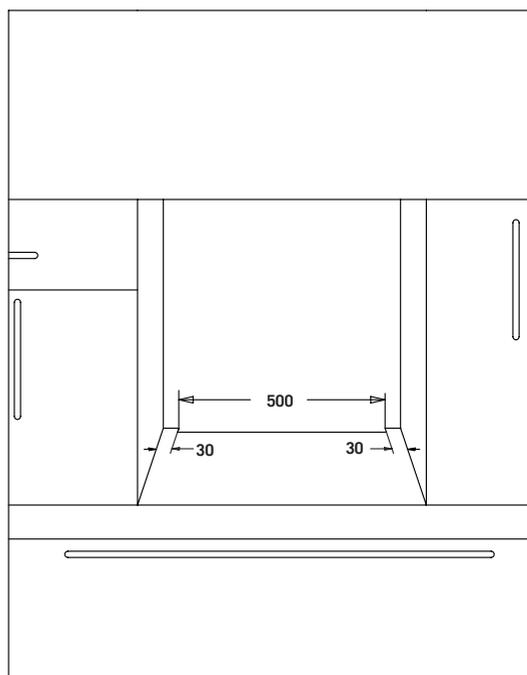


Figura 3

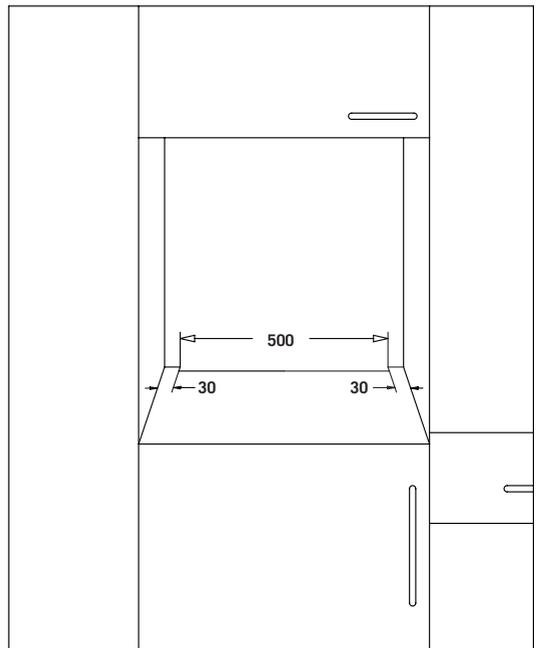
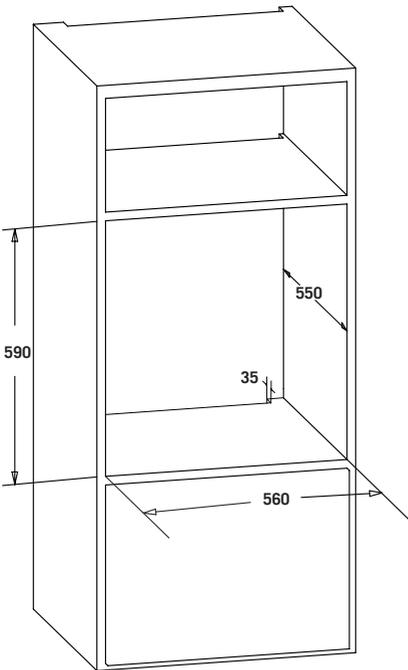
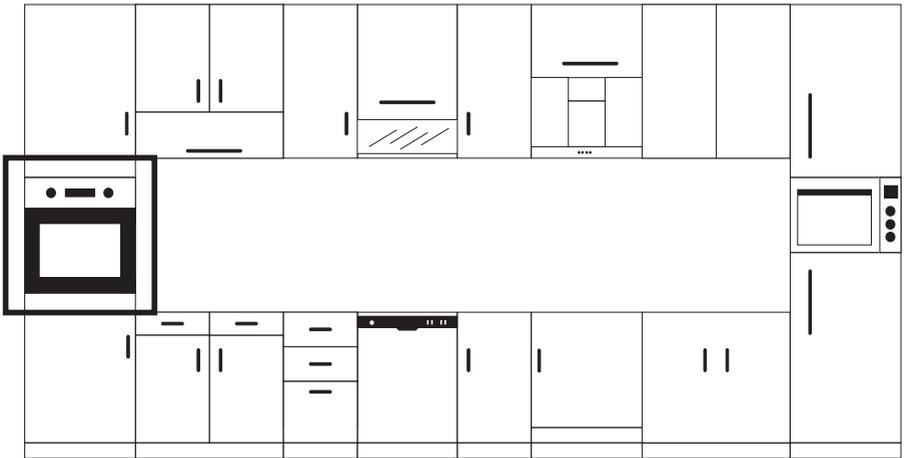


Figura 4

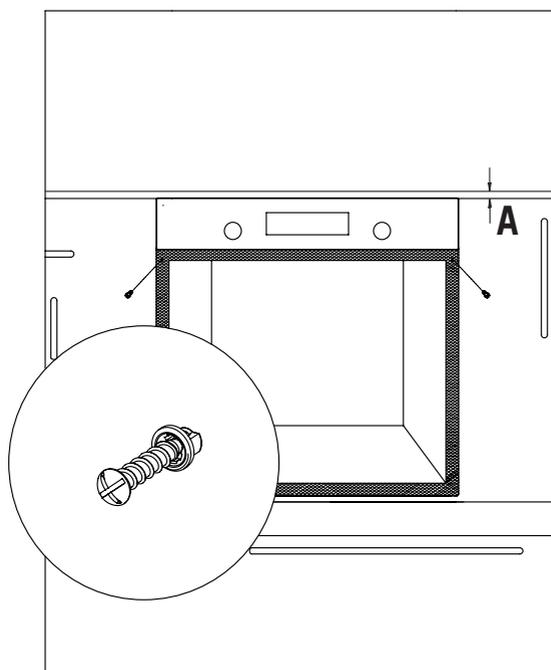
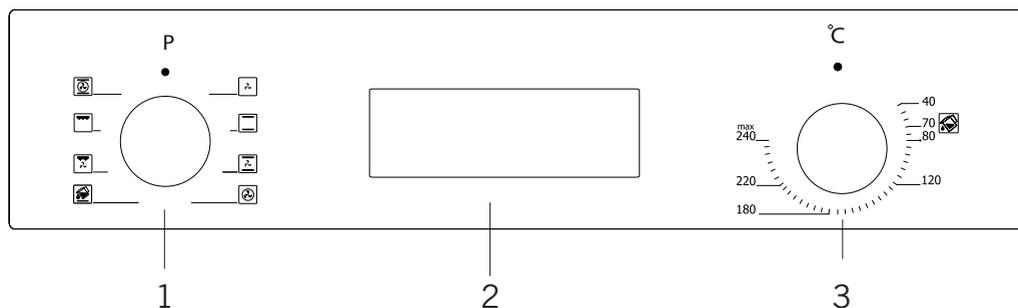


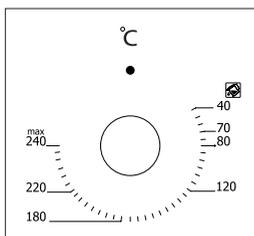
Figura 5

## PANNELLO DI CONTROLLO

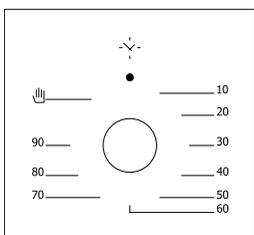


1. Pulsante funzione
2. Timer digitale o meccanico
3. Termostato

**ATTENZIONE:** Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.



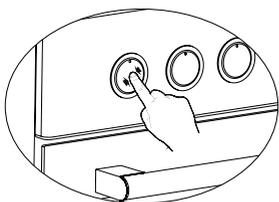
**Pulsante termostato:** Aiuta a impostare la temperatura di cottura del cibo da cuocere in forno. Si può impostare la temperatura desiderata ruotando il pulsante dopo aver collocato il cibo nel forno. Controllare la tabella di cottura per le temperature di cottura dei diversi cibi.



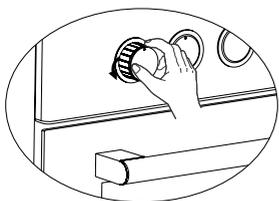
**Pulsante timer meccanico \*:** Aiuta a impostare il tempo del cibo da cuocere in forno. Il timer disattiva il riscaldatore quando il tempo impostato scade e avverte con un segnale acustico. Vedere la tabella di cottura per i tempi di cottura.

### Uso Del Pulsante Pop-Up \*

La regolazione può essere svolta solo se il pulsante a comparsa è sollevato.



Accertarsi che il pulsante sia sollevato premendo il pulsante come mostrato nella figura sul lato sinistro.



Si possono apportare le modifiche necessarie ruotando a sinistra o destra quando il pulsante si solleva a sufficienza.

## USO DEL FORNO

### Uso iniziale del forno

Ecco alcune operazioni da svolgere al primo uso del forno dopo aver realizzato i collegamenti necessari come da istruzioni:

1. Rimuovere le etichette o gli accessori collegati all'interno del forno. Se presenti, togliere pellicole protettive dall'interno dell'apparecchio.
2. Rimuovere la polvere e residui di imballaggio, strofinando l'interno del forno con un panno umido. L'interno del forno deve essere vuoto. Inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica.
3. Impostare il pulsante del termostato alla temperatura massima (240 max. °C) e attivare il forno per 30 minuti con lo sportello chiuso. Nel frattempo si può verificare un leggero fumo e odore, è una situazione normale.
4. Strofinare l'interno del forno con dell'acqua leggermente calda e un detergente, dopo che si è raffreddato, quindi asciugare con un panno pulito. Ora è possibile utilizzare il forno.

### Uso normale del forno

1. Regolare il pulsante del termostato e la temperatura a cui si desidera cucinare il cibo per iniziare la cottura.
2. Si può impostare il tempo di cottura a qualsiasi tempo desiderato, utilizzando il pulsante per modelli con il timer meccanico. Il timer disattiva i riscaldatori quando il tempo scade ed emette un segnale acustico come uno squillo.
3. Il timer spegne i riscaldatori e fornisce un segnale acustico quando il tempo di cottura scade, in linea con le informazioni inserite nei modelli con timer digitale.
4. Il sistema di raffreddamento continua a funzionare dopo il completamento della cottura. Non staccare l'alimentazione dell'apparecchio in questa situazione, poiché l'apparecchio deve raffreddarsi. Il sistema si spegne dopo il completamento del raffreddamento.

## Utilizzo Del Grill

1. Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccarla.

2. È possibile preriscaldare per 5 minuti mentre si usa la griglia. Se necessario, è possibile capovolgere il cibo.

3. Il cibo deve essere al centro della griglia per fornire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

### Per accendere il grill;

1. Posiziona il pulsante funzione sul simbolo del grill.

2. Quindi, impostarlo sulla temperatura del grill desiderata.

### Per spegnere il grill;

Impostare il pulsante funzione sulla posizione off.

**ATTENZIONE:** Tenere la porta del forno chiusa durante la grigliatura. (grill elettrico)

**ATTENZIONE:** Tenere la porta del forno aperta durante la grigliatura. (grill a gas)

### Utilizzo Arrostitore Pollo \*

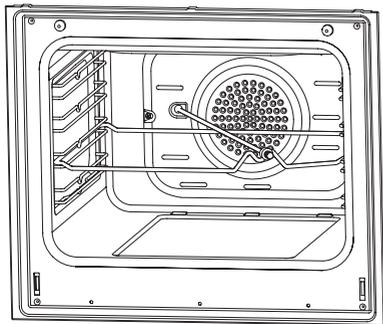
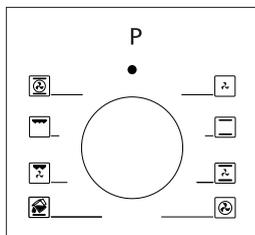


Figura 6

Mettere lo spiedo sulla struttura. Far scorrere la struttura del girarrosto nel forno al livello desiderato. Posizionare una padella per la raccolta degli sgocciolamenti sul fondo per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nella padella per la raccolta dei grassi per una pulizia facile. Non dimenticare di rimuovere la parte in plastica dello spiedo. Dopo la cottura con grill, avvitare il manico in plastica allo spiedo ed estrarre gli alimenti dal forno.

## TIPI DI PROGRAMMA



**Pulsante programma:** Consente di impostare quali riscaldatori cuociono il cibo collocato nel forno. I tipi di programma dei riscaldatori in questo pulsante e le loro funzioni sono indicate sotto. Non tutti i modelli potrebbero avere tutti i tipi di riscaldatori, pertanto i tipi di programma di questi riscaldatori.

I tipi di programma di riscaldamento nell'apparecchio e le spiegazioni importanti sono fornite sotto affinché l'utente possa cucinare i vari cibi a seconda dei propri gusti.

	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola		Riscaldatore turbo e ventola
	Pollo arrostito e al forno		Elemento riscaldante inferiore-superiore e ventola
	Elemento riscaldante superiore e ventola		Grill e ventola
	Cottura multifunzionale (3D)		Grill
	Elemento riscaldante inferiore		Elemento riscaldante superiore
	Grill piccolo e ventola		Pulizia a vapore

**Elemento riscaldante inferiore:** Selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura, se la parte inferiore del cibo cotto deve essere arrostita.

**Elemento riscaldante superiore:** Utilizzato per il riscaldamento successivo o il grill di piccoli pezzi di cibo.

**Elementi riscaldanti inferiori e superiori:** Un programma che può essere utilizzato per la cottura di cibi come torte, pizza, biscotti e paste.

**Elemento riscaldante inferiore e ventola:** Utilizzato principalmente per la cottura di cibi come le torte di frutta.

**Elementi riscaldanti inferiori e superiori e ventola:** Il programma adatto per la cottura di cibi come le torte, le crostate, le lasagne. Adatto anche per la cottura di piatti di carne.

**Grill:** Il grill viene utilizzato per la carne come bistecche, salsicce e pesce. Durante l'uso del grill, il vassoio deve essere posizionato nel ripiano inferiore e si deve collocare dell'acqua in esso.

**Riscaldatore turbo e ventola:** Adatto per la cottura al forno e l'arrosto. Tenere l'impostazione di calore inferiore al programma "Riscaldatore inferiore e superiore" poiché il calore viene alimentato immediatamente tramite flusso d'aria.

**Grill e ventola:** Adatto alla cottura di cibo come la carne. Non dimenticare di collocare un vassoio di cottura in una ripiano inferiore all'interno del forno e un po' d'acqua in esso durante il grill.

**Cottura multifunzionale (3D):** Adatto per la cottura al forno e l'arrosto. I riscaldatori inferiore e superiore funzionano con una trasmissione di calore rapida tramite flusso d'aria. Adatti per la cottura che richiede un singolo vassoio e un calore intenso.

### **RACCOMANDAZIONI DI COTTURA**

Nella seguente tabella sono riportate le informazioni dei tipi di cibo che abbiamo testato e di cui abbiamo identificato i valori di cottura nei nostri laboratori. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione della rete elettrica, della qualità del materiale da cucinare, quantità e temperatura. I piatti cucinati utilizzando questi valori potrebbero non essere conformi ai propri gusti. Si possono impostare valori diversi per ottenere gusti e risultati diversi in base ai propri gusti svolgendo delle prove.

**AVVERTENZA:** Il forno deve essere preriscaldato per 7-10 minuti prima di collocarci del cibo.

## Tablelle Di Cottura

### MFA1-6..... :

Cibo	Cottura funzione	Cottura temperatura (°C)	Ripiano di cottura	Cottura tempo (min.)
Torta	Statico / Statico+ventola	170-180	2-3	35-45
Torta piccola	Statico / Turbo+ventola	170-180	2	25-30
Dolce	Statico / Statico+ventola	180-200	2	35-45
Pasticceria	Statico	180-190	2	20-25
Biscotti	Statico	170-180	2	20-25
Torta Di Mele	Statico / Turbo+ventola	180-190	1	50-70
Pandispagna	Statico	200/150 *	2	20-25
Pizza	Ventola statico	180-200	3	20-30
Lasagne	Statico	180-200	2-3	25-40
Meringhe	Statico	100	2	50
Pollo arrostito **	Grill+ventola	200-220	3	25-35
Pesce arrostito **	Grill+ventola	200-220	3	25-35
Bistecca di vitello **	Grill+ventola	Max	4	15-20
Polpette al forno **	Grill+ventola	Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Cibo	Cottura funzione	Cottura temperatura (°C)	Ripiano di cottura	Cottura tempo (min.)
Torta	Statico / Statico+ventola	170-180	2-3	30-35
Torta piccola	Statico / Turbo+ventola	170-180	2-3	25-30
Dolce	Statico / Statico+ventola	180-200	2-3	30-35
Pasticceria	Statico	180-190	2	25-30
Biscotti	Statico / Turbo+ventola	170-180	2-3	20-30
Torta Di Mele	Statico / Turbo+ventola	180-190	2-3	40-50
Pandispagna	Statico / Turbo+ventola	200/150*	2-3	25-30
Pizza	Statico / Turbo+inferiore	180-200	3	20-30
Lasagne	Statico	180-200	2-3	20-25
Meringhe	Statico / Inferiore-superiore+ventola	100	2-3	60-70
Pollo arrostito **	Grill / Inferiore-superiore+ventola	200-220	2-3	25-30
Pesce arrostito **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Bistecca di vitello **	Grill	230	5	25-30
Polpette al forno **	Grill	230	5	20-35

\* Non preriscaldare. La prima metà del tempo di cottura è consigliata a 200 °C mentre la seconda metà a 150 °C.

\*\* Il cibo deve essere girato a metà del tempo di cottura.

## Cottura Pizza Su Pietra

Quando si cuoce sulla pietra per pizza, posizionare la pietra per pizza su una gratella e preriscaldare il forno in modalità pizza (turbo + inferiore) a 230 °C per 30 minuti. Una volta completato il pre-riscaldamento, senza rimuovere la pietra per pizza, metterci sopra la pizza con la pala (non mettere la pizza surgelata) e infornare a 180 °C per 20-25 minuti. Una volta completata la cottura, togliere la pizza cotta dal forno usando la pala.

**ATTENZIONE:** Non mettere la pietra per la cottura della pizza in un forno preriscaldato.

**ATTENZIONE:** Una volta completata la cottura, non rimuovere la pietra per pizza quando è calda e non collocarla su superfici fredde. Altrimenti, la pietra per pizza potrebbe incrinarsi.

**ATTENZIONE:** Non esporre la pietra per pizza all'umidità.

## Essiccazione

Alimenti	Funzioni di cottura	Cottura temperatura in °C	Griglia di cottura	Cottura Durata (ore)
Banana tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5
Mela tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5
Arancia tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5

**ATTENZIONE:** Più sottili sono le fette, più veloce è la durata dell'essiccazione e l'aroma del cibo è meglio mantenuto.

**ATTENZIONE:** Non aprire lo sportello del forno fino a quando il processo di essiccazione non è completato.

**ATTENZIONE:** L'essiccazione deve essere effettuata solo nel vassoio di essiccazione.

**ATTENZIONE:** Non preriscaldare durante l'essiccazione.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Rimuovere la spina dalla presa elettrica.
2. Non pulire le parti interne, il pannello, i vassoi e altre parti del prodotto con strumenti duri come una spazzola morbida, la paglietta o il coltello. Non utilizzare materiali abrasivi, graffianti o detergenti.
3. Sciacquare dopo aver strofinato le parti interne del prodotto con un panno con sapone, quindi asciugare interamente con un panno morbido.
4. Pulire le superfici di vetro con un materiale di pulizia di vetro speciale.
5. Non pulire il prodotto con pulitrici a vapore.
6. Non utilizzare combustibili come l'acido, diluenti e gas durante la pulizia del prodotto.
7. Non lavare parti del prodotto in lavastoviglie.
8. Utilizzare stearato di potassio (sapone morbido) per lo sporco e le macchie.

### Pulizia A Vapore \*

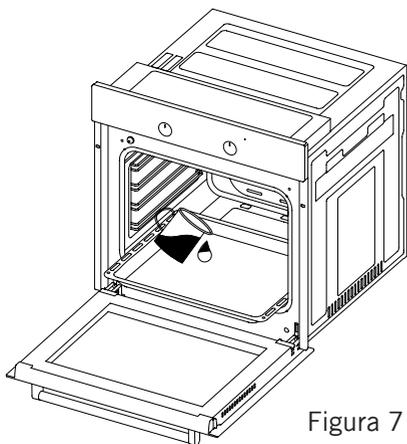


Figura 7

Consente la pulizia dello sporco ammorbidito grazie al vapore generato nel forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori nel forno.
2. Versare mezzo litro di acqua nel vassoio e collocarlo sul fondo del bollitore.
3. Impostare l'interruttore in modalità di pulizia a vapore.
4. Impostare il termostato a 70 °C gradi e mettere in funzione il forno per 30 minuti.
5. Dopo aver messo in funzione il forno per 30 minuti, aprire lo sportello del forno e strofinare le superfici interne con un panno umido.
6. Utilizzare il liquido detergente, acqua calda e un panno morbido per lo sporco persistente, quindi asciugare l'area che si è appena pulita con un panno asciutto.

## Pulire E Montaggio Dello Sportello Del Forno

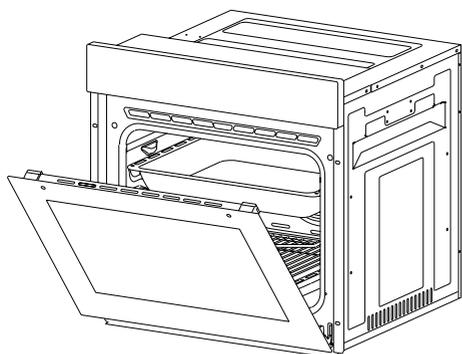


Figura 8

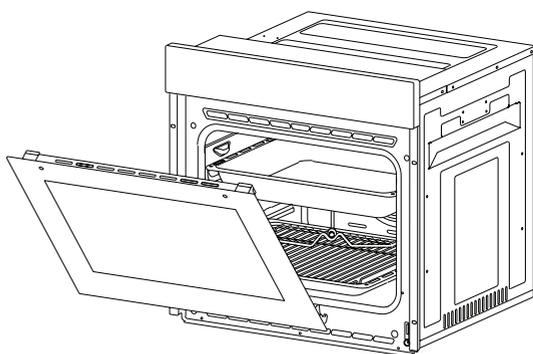


Figura 9

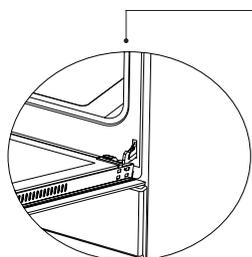


Figura 8.1

Aprire lo sportello completamente, tirando lo sportello del forno verso di sé. Quindi eseguire l'operazione di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'ausilio del cacciavite, come indicato in **figura 8.1**.

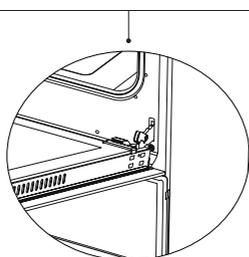


Figura 8.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **figura 8.2**. Regolare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

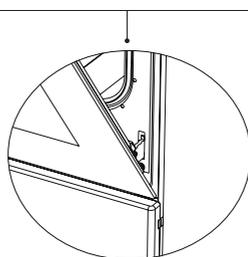


Figura 9.1

Successivamente, chiudere lo sportello del forno aperto in modo che sia in posizione da entrare in contatto con il blocco della cerniera come in **figura 9.1**.

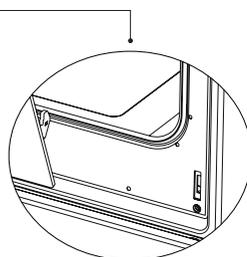


Figura 9.2

Per una rimozione più semplice dello sportello del forno, quando arriva alla posizione chiusa, mantenere la copertura con due mani come in **figura 9.2** e tirare verso l'alto.

Eeguire le operazioni in sequenza inversa per l'apertura dello sportello per reinstallare lo sportello del forno.

## Pulizia Del Vetro Del Forno

Il prodotto in uso potrebbe essere diverso. Seguire il passaggio appropriato per il prodotto in uso.

1. Premere i fermi in plastica su entrambi i lati sinistro e destro, come mostrato in figura 10 e sollevare il profilo tirandolo verso di sé, come mostrato in figura 11. Come mostrato nella figura 12, una volta rimosso il profilo, il vetro sarà disinserito. Tirare con cautela il vetro che si è disinserito verso di sé. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo dello sportello del forno. I vetri possono essere facilmente puliti dopo che sono stati separati. Una volta completata la pulizia e la manutenzione, è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione al contrario. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo sia posizionato correttamente.

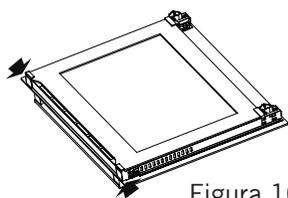


Figura 10

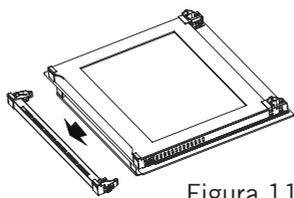


Figura 11

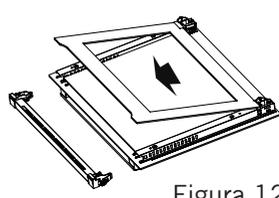


Figura 12

2. Rimuovere le viti sul lato sinistro e destro come mostrato in figura 13. Rimuovere il profilo tirandolo verso di sé come mostrato in figura 14. Come mostrato nella figura 15, una volta rimosso il profilo, il vetro sarà disinserito. Tirare con cautela il vetro che si è disinserito verso di sé. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo dello sportello del forno. I vetri possono essere facilmente puliti dopo che sono stati disinseriti. Una volta completata la pulizia e la manutenzione, è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione al contrario. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo sia posizionato correttamente.

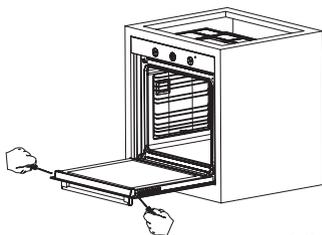


Figura 13

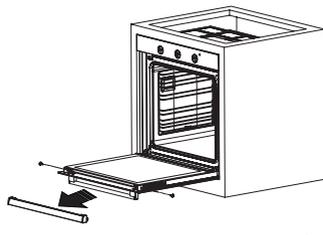


Figura 14

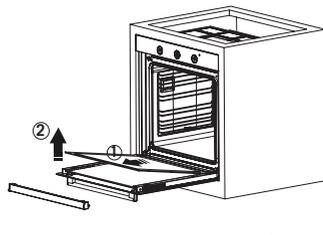


Figura 15

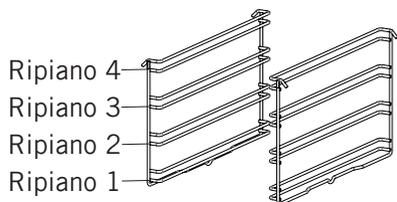
## Pareti Catalitiche \*

Le pareti catalitiche si trovano sui lati a destra e sinistra del forno, sotto le guide. Le pareti catalitiche eliminano il cattivo odore e consentono di ottenere le prestazioni migliori dal dispositivo. Le pareti catalitiche assorbono anche i residui di olio e puliscono il forno durante il funzionamento.

### Rimozione delle pareti catalitiche

Per rimuovere le pareti catalitiche le guide devono essere estratte. Quando le guide sono estratte, le pareti catalitiche saranno rilasciate automaticamente. Le pareti catalitiche devono essere cambiate dopo 2-3 anni.

### Posizioni Ripiano



È importante posizionare correttamente la griglia metallica nel forno. Evitare che la griglia metallica tocchi la parete posteriore del forno. Le posizioni dei ripiani sono mostrate nella figura seguente. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei ripiani a filo inferiore e superiore.

### Installazione e rimozione di ripiani a filo

Per rimuovere i ripiani a filo, premere i clip mostrati con le frecce nella figura, rimuovere prima il lato inferiore e il lato superiore dal luogo di installazione. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

## Sostituire La Lampadina

**AVVERTENZA:** Per evitare le scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione)

Prima scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica.

Dopo rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche. Reinstallare la protezione di vetro, inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

### Tipo G9 Lampadina



220-240 V, AC  
15-25 W

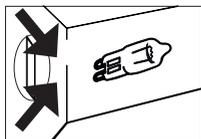


Figura 16

### Tipo E14 Lampadina



220-240 V, AC  
15 W



Figura 17

**ATTENZIONE:** Questo prodotto include il sorgente di luce che ha l'efficienza energetica classe G.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

### Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
<b>Il forno non funziona.</b>	Alimentazione non disponibile.	Controllare l'alimentazione.
<b>Il forno si arresta durante la cottura.</b>	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
<b>Si spegne durante la cottura.</b>	Operazione continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il suono proveniente dalla ventola di raffreddamento.
	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
<b>Le componenti esterne del forno si surriscaldano molto in fase di utilizzo.</b>	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
<b>La porta del forno non si apre correttamente.</b>	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire lo sportello.
<b>La luce interna è debole o non funziona.</b>	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.
<b>Scossa elettrica quando si tocca il forno.</b>	Assenza di messa a terra adeguata.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra.	

Problema	Possibile causa	Cosa fare
<b>Acqua che gocciola.</b>	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
<b>Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.</b>		
<b>Acqua che rimane all'interno del forno.</b>		
<b>La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo il termine della cottura.</b>	La ventola funziona per un certo periodo, garantendo a ventilazione dell'interno del forno.	Ciò non rappresenta un difetto dell'elettrodomestico; quindi non occorre preoccuparsi.
<b>Il forno non si scalda.</b>	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico disattivato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
<b>Fumo che fuoriesce durante l'utilizzo.</b>	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare che il forno si raffreddi e pulire i residui di cibo dal fondo del forno e dalla superficie del cottore superiore.
<b>Durante il funzionamento del forno si sente puzza di bruciato o odore di plastica.</b>	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Ad alte temperature, usare accessori in vetro adatti.
<b>Il forno non cuoce bene.</b>	La porta del forno viene aperta frequentemente durante la cottura.	Non aprire la porta del forno frequentemente, se il cibo che si sta cuocendo non richiede di essere girato. Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.

## **REGOLE D'USO**

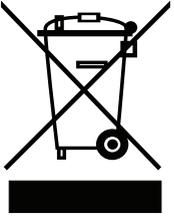
1. Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2. Effettuarne il movimento e il trasporto nella confezione originale.
3. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
5. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
6. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformato durante il funzionamento.

## **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
4. Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinarli nello stesso momento posizionando due fornelli sulla griglia.
5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.
6. Spegnerne il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
7. Scongela il cibo surgelato prima di cucinarlo.

## SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati, come applicabile in tutta la UE.

## INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.