



IT	MANUALE D'INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE FORNI A VAPORE AD INCASSO	3
EN	INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL BUILT-IN STEAM OVENS	41
FR	MANUEL D'INSTALLATION MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN FOURS À VAPEUR ENCASTRÉS	79

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto per la Sua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

È dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

Oggi, i nostri prodotti si distinguono per il loro mix esclusivo di autentico design italiano e tecnologia di alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

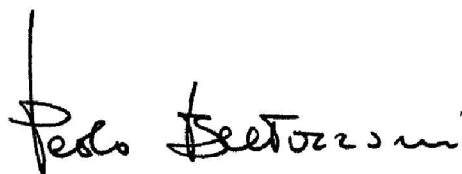
Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

Questo manuale La aiuterà ad utilizzare e a prendersi cura del Suo prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché Le possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni

Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

VALIDITÀ DEL MANUALE PER L'UTENTE

Questo manuale d'uso è valido per i seguenti codici prodotto:

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	9
LETTURA DEL MANUALE	9
INTRODUZIONE E SICUREZZA	9
INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	10
RESPONSABILITA' DEL PRODUTTORE	11
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE	11
IMBALLI IN PLASTICA	11
IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO	12
INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	12
AVVERTENZE PER L'USO	13
AVVERTENZE PER GLI ELETTRODOMESTICI	14
INSTALLAZIONE	15
MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE	15
INSERIMENTO DEL FORNO NELL'UNITÀ	15
INFORMAZIONI IMPORTANTI	16
INSTALLAZIONE SOTTO PIANO INCASSO	16
INSTALLAZIONE DEL FORNO A COLONNA	17
IMPOSTAZIONE DEL FORNO	18
COLLEGAMENTO ELETTRICO	19
SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	19
USO	20
PANNELLO DI CONTROLLO	20
COMANDI FORNO 2 MANOPOLE	20
COMANDI FORNO FULL TOUCH	20
FUNZIONI DEL FORNO	21
PRIMO UTILIZZO	21
PRIMA ACCENSIONE	21
OPERAZIONI PRELIMINARI	22
POSIZIONI DELLE GRIGLIE METALLICHE	22
RAFFREDDAMENTO	22
PRERISCALDAMENTO	22
LUCE FORNO	22
DUREZZA DELL'ACQUA	22
UTILIZZO FORNO 2 MANOPOLE	22
UTILIZZO FORNO TOUCH	23
MODALITÀ DI COTTURA	23
CONVEZIONE	23
VENTOLA	23
STATICO	23
PRERISCALDAMENTO RAPIDO	23
TURBO	23
STATICO INFERIORE	24
GRILL	24
VENTOLA CON GRILL	24
ASSISTENTE	24
MODALITÀ DI COTTURA SPECIALI	24
DISIDRATAZIONE	24
SCONGELAMENTO	24
RISCALDAMENTO	24
LIEVITAZIONE	24
SABBATH	24
ECO	24
SOLO VAPORE	24
FRITTURA AD ARIA	24

PULIZIA	25
PIROLISI	25
ECO PIROLISI	25
HYDROCLEAN	25
HYDROCLEAN (SOLO FORNO A UNDICI FUNZIONI)	25
VAPORE	25
COTTURA CON L'AUSILIO DEL VAPORE	25
LIVELLI VAPORE	25
COTTURA VAPORE	25
POMPA	25
SERBATOIO ACQUA	26
ACCESSORI VAPORE	26
FUNZIONI DERIVATE	26
CONDENSA	26
GUIDA ALLA COTTURA	26
RISPARMIO ENERGETICO	26
SERBATOIO ACQUA	27
SALVAGOCIA	28
TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA	29
UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH	30
MENU A DISCESA	30
MENU IMPOSTAZIONI	30
GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO	31
TIMER	31
TEMPO DI COTTURA	31
INIZIO	31
FINE COTTURA	31
SONDA DI TEMPERATURA (SE DISPONIBILE)	31
PROGRAMMAZIONE DELLA SONDA	31
ASSISTENTE	32
GESTIONE RICETTE	32
MY COOKBOOK	32
IMPOSTA	32
GUIDE TELESCOPICHE	33
RIMOZIONE GUIDE TELESCOPICHE	33
MANUTENZIONE	34
PULIZIA DELL'APPARECCHIO	34
PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE O VERNICIATE:	34
PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX:	34
PULIZIA DEL VETRO:	34
PULIZIA DELLE GRIGLIE:	34
PULIZIA DELLE MANIGLIE	34
GUARNIZIONE	34
RIMOZIONE GUIDE LATERALI	34
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO	35
LUCE LATERALE DEL FORNO (SE PRESENTE)	35
SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO	35
PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO	36
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	38
L'APPARECCHIO NON FUNZIONA.	38
IL FORNO NON SCALDA	38
LA MANOPOLA NON RIMANE IN POSIZIONE.	38
I COMANDI SONO MOLTO CALDI	38
IL CIBO È TROPPO COTTO	38
IL CIBO È POCO COTTO	38

INDICE

SI FORMA CONDENSA SUL VETRO DEL FORNO.	38
SI FORMA FUMO DURANTE LA COTTURA.	38
LA PROCEDURA DI PULIZIA VIENE INTERROTTA PRIMA DEL TERMINE.	38
I RISULTATI DELLA PULIZIA NON SONO OTTIMALI	38
IL FORNO INDICA MANCANZA DI ACQUA	38
L'ACQUA FUORIESCE DALLA VASCHETTA.	38
LA PROCEDURA DI DECALCIFICAZIONE VIENE INTERROTTA PRIMA DEL TERMINE.	38
SUL FONDO DELLA CAVITÀ È PRESENTE ACQUA SPORCA AL TERMINE DEL CICLO ANTICALCARE.	38
DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE	39
ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA	39
ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ	39
ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE	40
ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	40
ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE	40

INFORMAZIONI GENERALI

LETTURA DEL MANUALE

Queste istruzioni sono adatte a diversi tipi di apparecchi, pertanto potrebbero contenere descrizioni di funzioni che questo elettrodomestico potrebbe non contenere o non supportare.

Le immagini e le illustrazioni contenute in questo documento si riferiscono a vari modelli e potrebbero differire leggermente dal prodotto acquistato.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un'installazione non corretta o da un uso improprio dell'elettrodomestico.

Il produttore si riserva il diritto di modificare i vari modelli in base alle esigenze di conformità alle normative tecniche in vigore.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

In caso di reclami, contattare l'assistenza clienti.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere il manuale.

INTRODUZIONE E SICUREZZA

Prima di installare e/o utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni presenti in questo manuale.

Questo contribuirà a conoscere meglio il nuovo dispositivo.

Conservare questo documento a portata di mano per poterlo consultare in qualsiasi momento e consegnarlo ad eventuali proprietari futuri.

Leggere i messaggi di sicurezza forniti nell'introduzione al presente manuale e prestare la necessaria attenzione alle note di sicurezza, ad esempio: "Attenzione", "Avvertenza" e "Pericolo" che appariranno nel testo.



PERICOLO

Questo simbolo indica una situazione che costituisce un pericolo per l'utente e per altre persone. Leggere attentamente e assicurarsi di aver perfettamente compreso le cause di incidenti potenzialmente pericolosi o letali.



AVVERTENZA

Questo simbolo indica informazioni di sicurezza. Leggere attentamente e assicurarsi di aver perfettamente compreso le cause di incidenti potenzialmente pericolosi.



ATTENZIONE

Questo simbolo indica una procedura che potrebbe comportare un rischio per la struttura o i componenti dell'elettrodomestico. Prestare particolare attenzione a queste procedure.



NOTA

Questo simbolo indica suggerimenti utili e indirizza l'attenzione su procedure e pratiche corrette. Osservare le istruzioni contrassegnate da questo simbolo consente di evitare problemi.

Il simbolo evidenzia metodi e procedure per un utilizzo corretto dell'elettrodomestico.

INFORMAZIONI GENERALI

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Questo elettrodomestico è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE (RoHS).



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/EC (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE.

Questa direttiva contiene le norme che regolano la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'Unione Europea.



Il simbolo di un cassonetto con una croce sopra che compare sul prodotto indica che i Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere gettati insieme ai normali rifiuti urbani, ma devono essere smaltiti separatamente, in modo da poter essere sottoposti a trattamenti speciali che ne consentano il riutilizzo o a trattamenti specifici per la rimozione e lo smaltimento in sicurezza di eventuali sostanze nocive per l'ambiente e l'estrazione di materie prime che possono essere riciclate.

Pertanto, i RAEE devono essere consegnati ai Centri di Riciclaggio gestiti dalle Amministrazioni Comunali o dalle Società di Gestione dei Rifiuti. Inoltre, quando si acquista un nuovo elettrodomestico, i RAEE possono essere consegnati al rivenditore, che è tenuto a ritirarli gratuitamente (ritiro "1:1"). I RAEE "molto piccoli" (con dimensioni non superiori a 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai rivenditori anche quando non viene effettuato alcun acquisto (ritiro "0:1" - che tuttavia è obbligatorio solo per i negozi con una superficie di vendita superiore a 400 m²).



PERICOLO

Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone, compresi i bambini, con ridotte capacità mentali o motorie, o che non hanno esperienza o conoscenza del funzionamento del prodotto. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e con adeguate istruzioni per l'uso dell'elettrodomestico.



PERICOLO

Se la superficie del piano cottura a induzione è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.



PERICOLO

Rischio di incendi: non lasciare oggetti infiammabili sulle superfici di cottura.



PERICOLO

La cottura automatica sul piano cottura con grassi o oli può essere pericolosa e causare incendi. In caso di incendio, non tentare di spegnerlo con l'acqua. Spegner l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.



PERICOLO

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone prive dell'esperienza e conoscenza necessarie, solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso informazioni sull'utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.



AVVERTENZA

L'elettrodomestico e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 16 anni devono essere tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Non toccare gli elementi riscaldanti del piano cottura e/o all'interno del forno.



AVVERTENZA

Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.



AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'elettrodomestico sia scollegato dalla rete elettrica per evitare possibili scosse elettriche.

INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

L'apparecchio non deve essere installato su un supporto.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire l'elettrodomestico.



ATTENZIONE

Non utilizzare un timer esterno o altri sistemi di controllo a distanza per far funzionare l'elettrodomestico.

RESPONSABILITA' DEL PRODUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto.
- Inosservanza delle istruzioni del manuale d'uso;
- Manomissione di una singola parte dell'apparecchio e modifiche non autorizzate.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Qualsiasi altro uso costituisce un uso improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.



ATTENZIONE

Con l'applicazione di una marcatura **CE** su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE.

Questa direttiva contiene le norme che regolano la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotti, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- Smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio.
- Prima di consegnare il vecchio apparecchio alla struttura di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio.
- Non smaltire l'olio usato nello scarico. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

IMBALLI IN PLASTICA

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

INFORMAZIONI GENERALI

IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

La targhetta di identificazione si trova sul lato della facciata del forno e non deve essere rimossa. Una copia della targhetta è riportata in questo manuale.

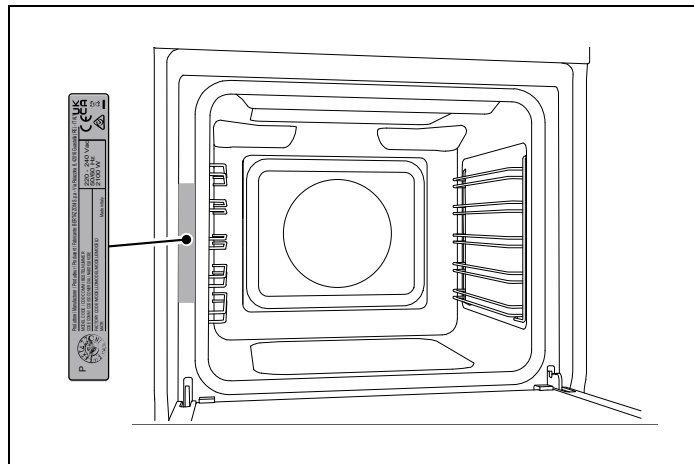


Fig. 1

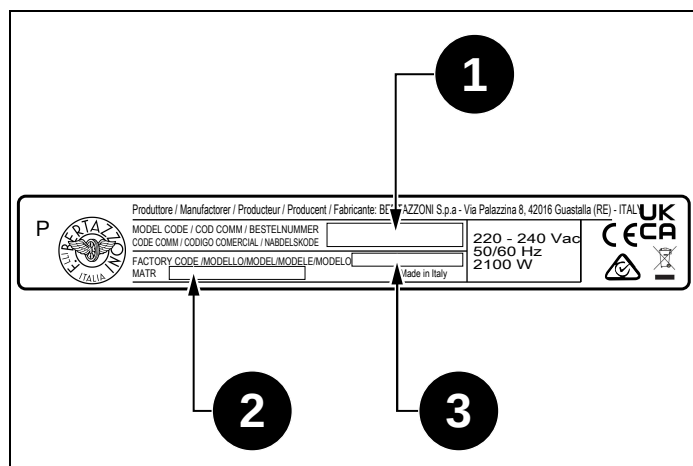


Fig. 2

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

- 1) Codice di vendita
- 2) Numero di serie
- 3) Modello

NOTA



Si consiglia di annotare i dati e i numeri di serie dell'apparecchio in modo che siano immediatamente disponibili in caso di necessità.

NOTA



Indicare le informazioni riportate sulla targhetta per migliorare l'efficienza del servizio post-vendita e ricambi.

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- L'elettrodomestico e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non toccare la resistenza durante o subito dopo l'uso.
- Tenere lontani i bambini minori di 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Assicurarsi che le superfici si siano raffreddate prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti nelle feritoie.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche) sulle parti in vetro.
- Non sedersi o appoggiarsi sulla porta del forno.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- In caso di rottura, incrinatura e crepe del vetro, spegnere immediatamente il forno, e scollegarlo dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio assistenza.
- Gli sbalzi termici possono provocare la rottura del vetro – durante l'uso non versare liquidi sullo sportello del forno.
- L'uso del forno genera calore e umidità; ventilare accuratamente la stanza quando il forno è in funzione.
- Non riporre oggetti infiammabili nel forno.

INFORMAZIONI GENERALI

- Non aprire lo sportello del forno se fuoriesce del fumo. Spegnerne l'apparecchio e scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Il forno è dotato di elementi elettronici che potrebbero interagire con impianti elettronici medicali quali pacemaker o pompe d'insulina. Questi impianti devono stare a distanza di almeno 10cm dal forno.
- Controllare che non rimangano oggetti incastrati che pregiudichino la chiusura della porta forno.
- Il forno non è concepito per funzionare con temporizzatori o sistemi di comando a distanza.
- Recipienti in plastica non adatti ad alte temperature possono fondersi danneggiando il forno o prendendo fuoco.
- Barattoli e vasetti chiusi possono scoppiare se riscaldati: non usare il forno per preparazione o il riscaldamento di barattoli o vasi.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Usare esclusivamente la sonda temperatura consigliata per questa apparecchiatura.

AVVERTENZE PER L'USO

- Prestare molta attenzione quando si cucinano cibi ad alto contenuto alcolico, perché potrebbero infiammarsi.
- Rimuovere residui di cibo dall'interno del forno prima di utilizzare l'apparecchio, per evitare che prendano fuoco.
- Non appoggiare alcun oggetto o carta da forno sul fondo della cavità forno.
- Dopo la cottura il raffreddamento deve avvenire a porta chiusa per evitare che si danneggino i mobili adiacenti.
- Il succo della frutta causa formazione di macchie indelebili, utilizzare recipienti profondi per evitarne la fuoriuscita.
- I contenitori danneggiati o di dimensioni inadeguate possono causare gravi lesioni.
- All'apertura della porta forno prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo, potrebbe ustionare. Alle alte temperature il vapore non è visibile.
- Non versare acqua nel forno caldo per evitare formazione di vapore che potrebbe causare rischio di ustione!
- Mantenere la guarnizione pulita per evitare fuoriuscite di calore che possono danneggiare mobili adiacenti.
- Inserire le griglie e le teglie del forno fino in fondo nelle loro guide per evitare di danneggiare la porta durante la chiusura.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino al forno quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Utilizzare sempre guanti da forno adatti.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo con vapore. L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.
- Dopo un funzionamento con molto vapore, a forno freddo asciugare con un panno morbido la cavità forno, e svuotare il salvagoccia per la raccolta della condensa.
- Utilizzare solo stoviglie resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, in modo che i liquidi vengano raccolti.
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda: l'acqua calda può danneggiare la pompa.

AVVERTENZE PER GLI ELETTRODOMESTICI

- Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie interna del forno.
- Non appoggiare pellicole di alluminio direttamente sulla superficie interna del forno.
- Non mettere direttamente acqua all'interno del forno caldo.
- Non tenere piatti umidi e cibo all'interno del forno dopo aver terminato la fase di cottura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni del forno.
- Per impasti molto umidi di torte, usare la leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- Il forno è destinato solo alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (come da normativa vigente). Un'installazione errata può causare lesioni a persone e animali domestici o danni materiali, per i quali il produttore non può essere ritenuto responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'apparecchio possono essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

Procedere all'installazione solo dopo aver indossato i dispositivi individuali di protezione.

INSERIMENTO DEL FORNO NELL'UNITÀ

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il forno sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e contattare il centro assistenza.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio, verificare che il mobile sia adatto all'incasso del forno.

Il forno a vapore deve essere installato completamente in piano. Se non è orizzontale, il suo funzionamento può essere compromesso.

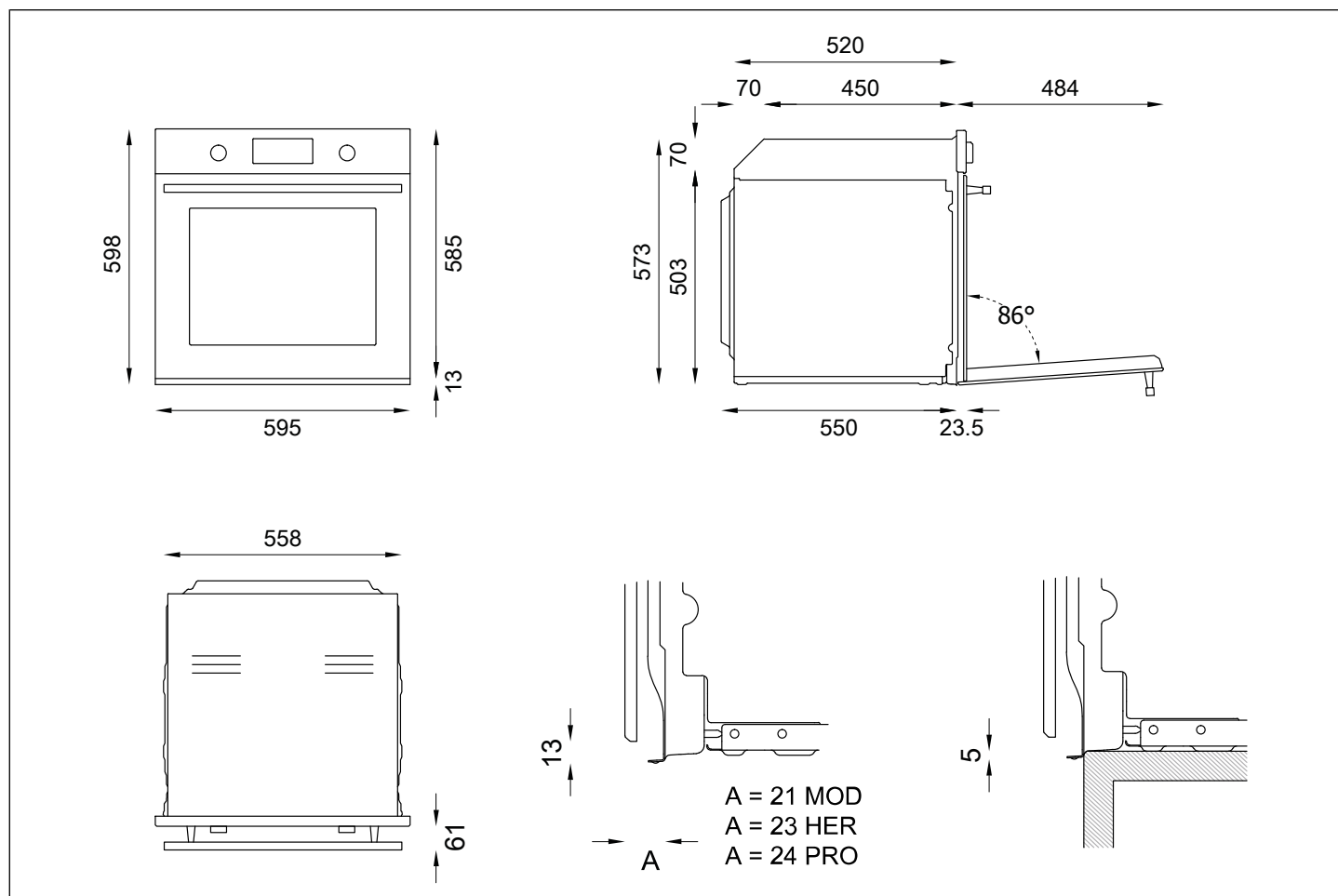


Fig. 3

INSTALLAZIONE

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Il forno è adatto solo per l'installazione all'interno di un mobile o di una struttura della cucina. Le pareti e le superfici circostanti devono resistere almeno ad una temperatura di 90°C.

L'apparecchio deve essere installato nel rispetto delle disposizioni delle norme vigenti.

Prevedere nella parte posteriore del mobile un'apertura per l'aerazione del forno. L'assenza di una corretta ventilazione potrebbe compromettere le prestazioni del forno.

Per montare il forno sull'unità, utilizzare le staffe in dotazione.

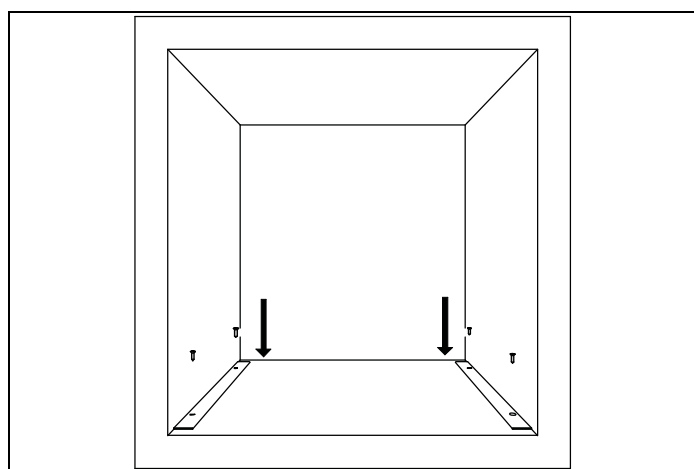


Fig. 4

INSTALLAZIONE SOTTO PIANO INCASSO

La distanza tra il forno e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sotto un piano cottura è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del forno e garantire la ventilazione di tutto il vano (vedere figura Fig. 6).

Eventuali aperture di aerazione richieste per il piano cottura sono da sommare a quelle richieste per il forno.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui venga installato un piano cottura di un'altra marca.

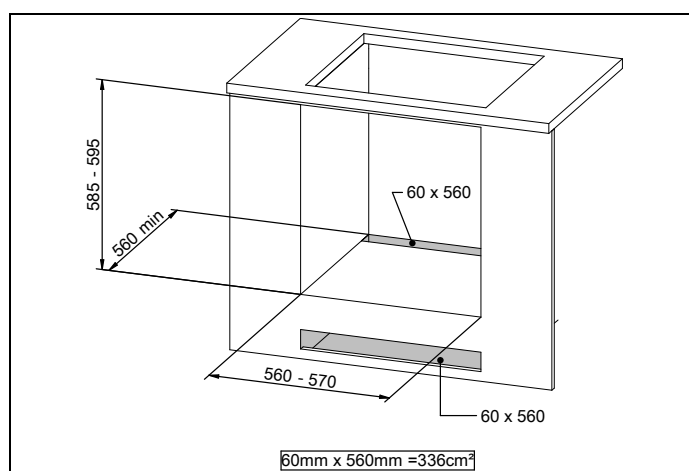


Fig. 5

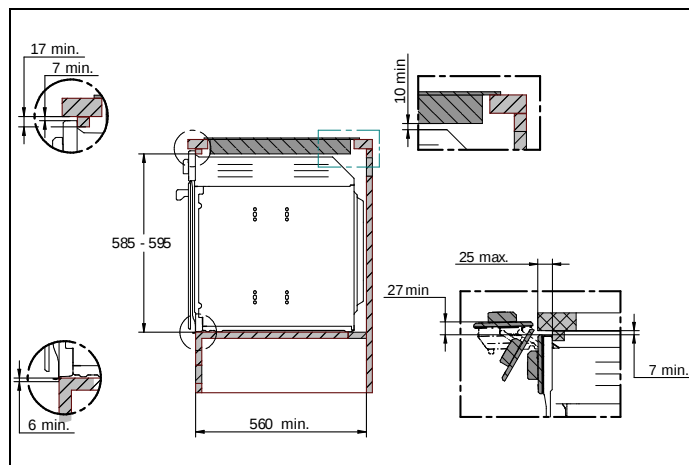


Fig. 6

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE DEL FORNO A COLONNA

La distanza tra il forno e i mobili da cucina deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Assicurarsi che nella parte superiore o posteriore il mobile abbia un'apertura come indicato in figura.

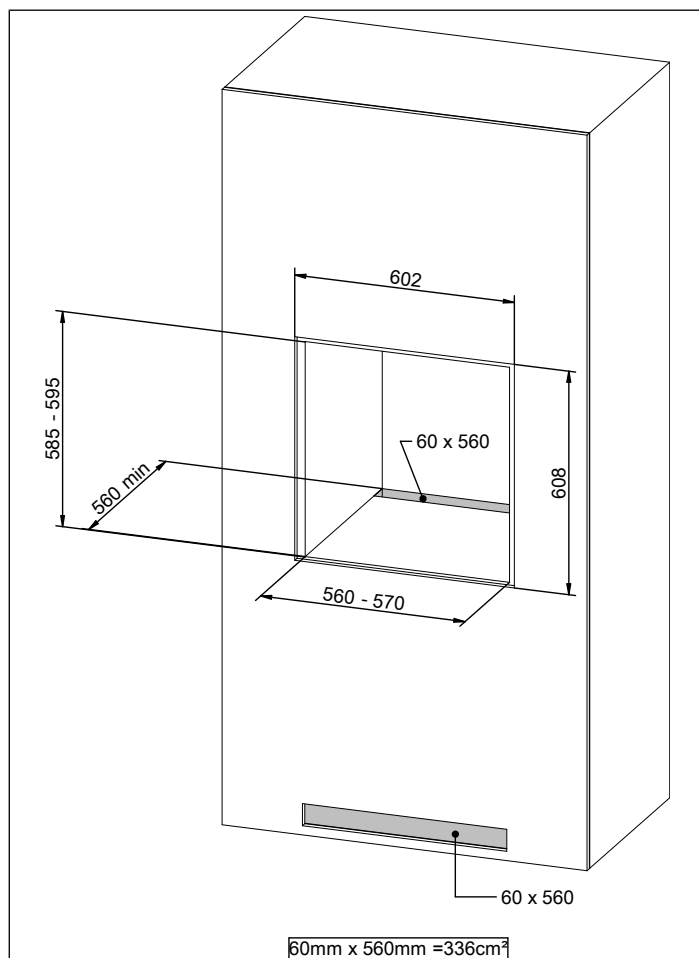


Fig. 7

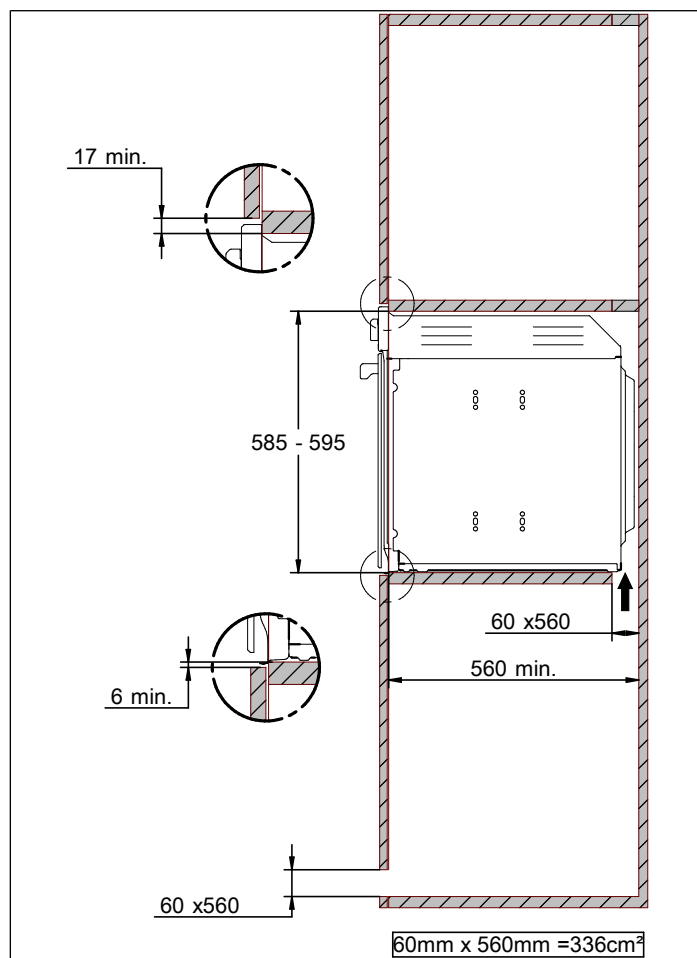


Fig. 8

INSTALLAZIONE

IMPOSTAZIONE DEL FORNO

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Non usare la porta o la maniglia per posizionare il forno.
- Controllare il corretto allineamento del forno con i mobili.
- Controllare che l'apertura della porta avvenga correttamente.
- Fissare il forno al mobile con le viti date in dotazione prestando attenzione che il forno rimanga centrato.
- Coprire le viti con i coprivate.

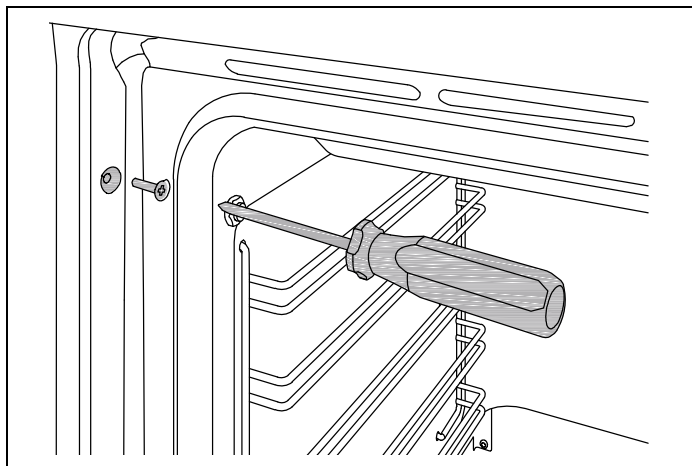


Fig. 9

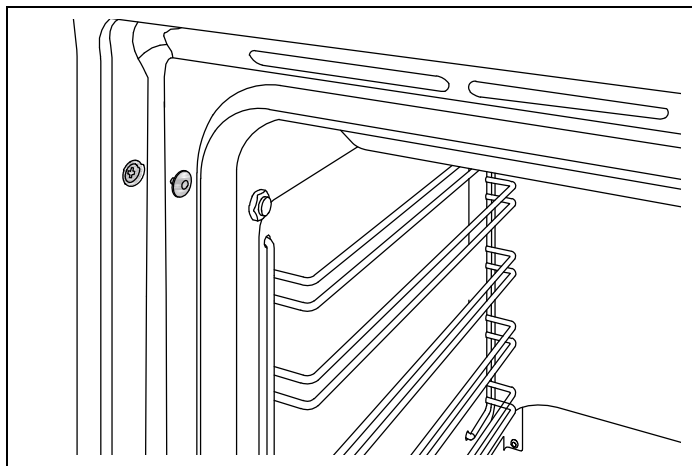


Fig. 10

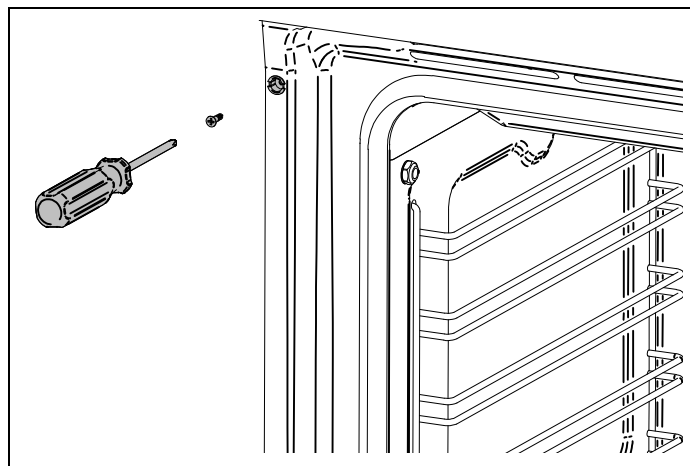


Fig. 11

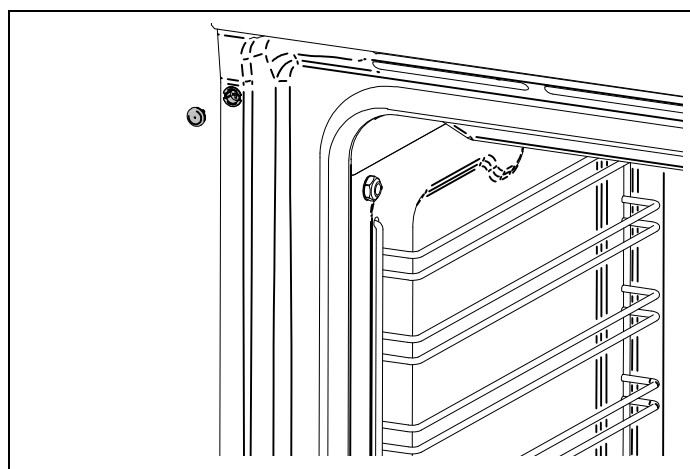


Fig. 12

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento, verificare che:

- Le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sull'etichetta di identificazione.
- La presa e l'impianto siano muniti di collegamento a terra secondo le normative vigenti.

Il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Il cavo di alimentazione deve essere dotato di una spina di regolazione adatta al carico nominale indicato sulla targhetta dell'apparecchio. Allacciare i cavetti secondo lo schema della figura Fig. 13, avendo cura di rispettare lo schema di colori armonizzato per il cablaggio:

Il cavo di alimentazione deve essere dotato di una spina di regolazione adatta al carico nominale indicato sulla targhetta dell'apparecchio. Allacciare i cavetti secondo lo schema della figura Fig. 13, avendo cura di rispettare lo schema di colori armonizzato per il cablaggio:

- **lettera L (tensione)** = filo marrone;
- **lettera N (neutro)** = filo blu;
- **simbolo terra** = filo colore giallo-verde

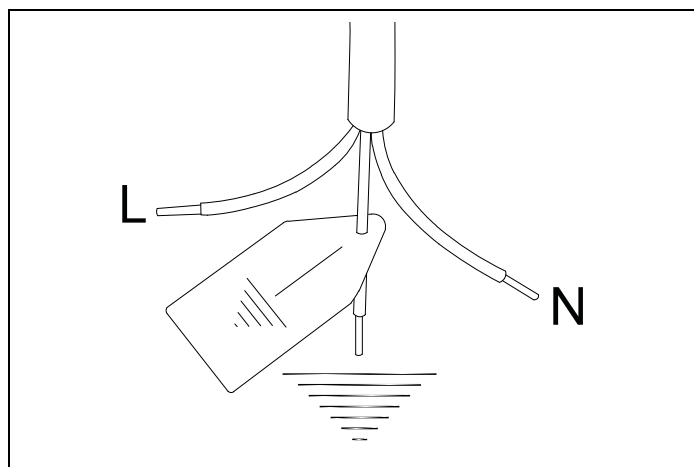


Fig. 13

- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia appoggiato al retro del forno, che non sia a contatto con bordi taglienti e che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90°C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti e surriscaldamento.

Collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio.
- Il conduttore di terra non deve essere commutato dall'interruttore e deve essere collegato all'impianto di messa a terra.

- In alternativa, è possibile utilizzare un interruttore differenziale.

Tensione	220–240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza massima	2800 W
Assorbimento Max	13 A
Tipo di cavo	3x1.5mm ²

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per la sostituzione di componenti funzionali, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.



ATTENZIONE

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore/tecnico dovrà utilizzare un cavo H05VV-F e tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm. È inoltre necessario attenersi alle istruzioni fornite per il collegamento elettrico iniziale.

PANNELLO DI CONTROLLO

COMANDI FORNO 2 MANOPOLE

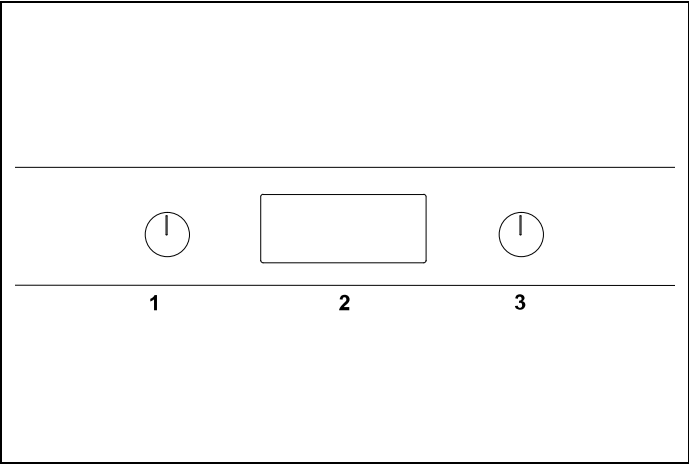


Fig. 14

- 1) Selettore funzioni
- 2) Display con touch control
- 3) Selettore temperatura

	ACCESO/SPENTO	Attivare o disattivare il forno
	ANNULLA/MENU PRECEDENTE	Annullare o tornare al menu precedente
	CONFERMA	Confermare o proseguire
	IMPOSTAZIONI	Menu Impostazioni

COMANDI FORNO FULL TOUCH

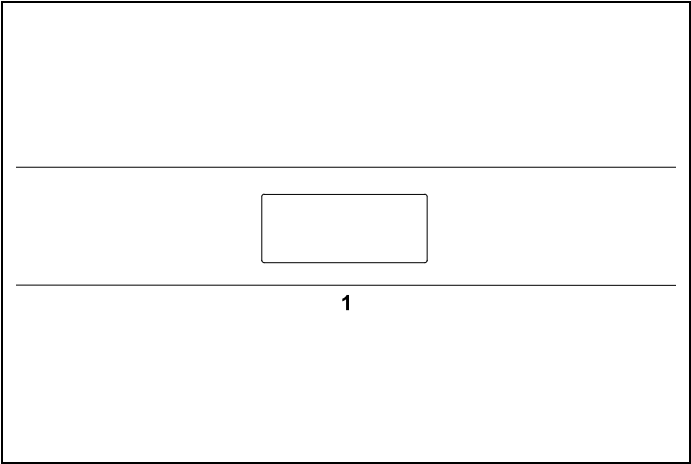


Fig. 15

- 1) Display con touch control

 **NOTA**
Per impostare temperatura e funzioni toccare l'icona sul display.

	ACCESO/SPENTO	Attivare o disattivare il forno
	ANNULLA/MENU PRECEDENTE	Annullare o tornare al menu precedente
	CONFERMA	Confermare o proseguire
	IMPOSTAZIONI	Menu Impostazioni

FUNZIONI DEL FORNO

SIMBOLO	DESCRIZIONE	11 FUNZIONI	11 FUNZIONI PIROLITICO
	Convezione	•	•
	Ventola	•	•
	Statico	•	•
	Preriscaldamento rapido	•	•
	Turbo	•	•
	Statico inferiore	•	•
	Grill	•	•
	Ventola grill	•	•
	Assistente	•	•
	Speciali	•	•
	Hydroclean	•	
	Pulizia		•

PRIMO UTILIZZO

Per scorrere il menù spostare il dito sul display.

Per attivare una funzione del menù toccare il display all'altezza della funzione desiderata e tenere premuto per almeno due secondi. La funzione scelta si seleziona non appena si solleva il dito dal display.

Toccare un parametro sul display per modificarlo. Per ora, luminosità e audio confermare l'impostazione con il tasto play.

PRIMA ACCENSIONE

Una volta collegato il forno alla rete elettrica entrare nel menu impostazioni (vedi capitolo Impostazioni) e impostare:

- lingua
- ora
- formato ora
- unità di misura

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Rimuovere pellicole ed eventuali residui di imballaggio dall'interno ed esterno del forno.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori.
- Far funzionare il forno per 30 minuti a una temperatura di 250°C senza inserire gli alimenti (è normale che i residui di lavorazione producano odori e fumo durante questa operazione).
- Lasciare raffreddare nel forno.
- Aprire lo sportello del forno e lasciarlo aperto per 15 minuti.
- Pulire la cavità forno con panno umido e detergente neutro (non usare polveri abrasive).

POSIZIONI DELLE GRIGLIE METALLICHE

Inserire griglie e teglie nelle guide laterali fino al punto di arresto, per evitare il contatto con la porta del forno.

Gli accessori se estratti oltre la metà vengono bloccati per facilitare il prelievo degli alimenti.

Il forno è dotato di cinque livelli di cottura indicati sul lato destro della facciata.

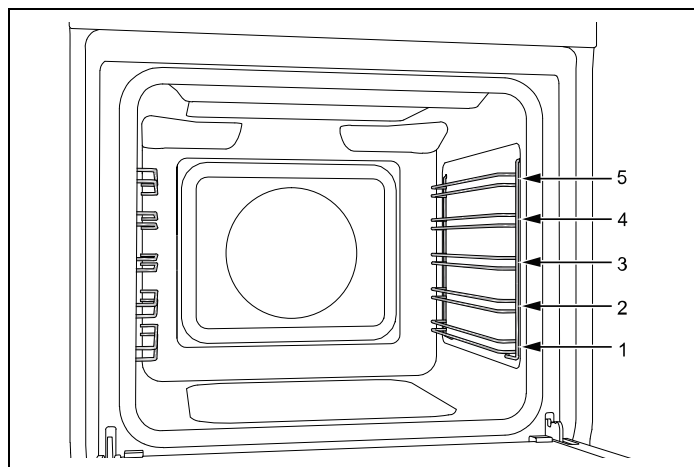


Fig. 16

RAFFREDDAMENTO

Il forno è equipaggiato di un sistema di raffreddamento a velocità variabile che entra in funzione durante la cottura.

Un flusso d'aria tra il pannello di controllo e la porta del forno mantiene i comandi a una temperatura che ne consente l'utilizzo.

Il sistema di raffreddamento si accende e si spegne automaticamente (è normale che continui a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno).

PRERISCALDAMENTO

La maggior parte delle ricette prevede che il forno sia già alla temperatura di cottura quando il cibo viene posto al suo interno.

Il tempo di preriscaldamento dipende dalla temperatura impostata e dal numero di accessori presenti nel forno.

LUCE FORNO

La luce forno si accende automaticamente all'apertura della porta e rimane accesa durante le funzioni standard di cottura.

DUREZZA DELL'ACQUA

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

- Utilizzare esclusivamente acqua di rubinetto fredda.
- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, utilizzare acqua addolcita o acqua minerale naturale.
- Non utilizzare acqua frizzante.
- Non utilizzare acqua con un grado di durezza dH > 7 (1.3 mmol/l).

UTILIZZO FORNO 2 MANOPOLE

- 1) Inserire la griglia nel livello desiderato.
- 2) Selezionare la funzione forno ruotando la manopola.
- 3) Impostare la temperatura ruotando la manopola in senso orario.
- 4) Se necessario impostare la cottura temporizzata tramite il display con touch control.

Un segnale acustico e un messaggio visivo indicano il raggiungimento della temperatura impostata. In qualsiasi momento per interrompere la cottura riportare almeno una manopola sulla posizione di zero.

UTILIZZO FORNO TOUCH

Per scorrere il menù spostare il dito sul display.

Per attivare una funzione del menù toccare il display all'altezza della funzione desiderata e tenere premuto per almeno due secondi.

La funzione scelta si seleziona non appena si solleva il dito dal display. Toccare un parametro sul display per modificarlo.

- 1) Inserire la griglia nel livello desiderato.
- 2) Toccare 2 volte il tasto power per accendere il forno (1 volta con display già acceso).
- 3) Scorrere il menu funzioni e scegliere il modo di cottura desiderato
- 4) Scorrere la temperatura e scegliere quella desiderata
- 5) Se necessario impostare la cottura temporizzata tramite il display con touch control.
- 6) Toccare il tasto Play per avviare la cottura oppure attendere (15 secondi) l'avvio automatico.

Un segnale acustico e un messaggio visivo indicano il raggiungimento della temperatura impostata. In qualsiasi momento per interrompere la cottura toccare il tasto power.

MODALITÀ DI COTTURA

Il forno è dotato di diversi elementi riscaldanti, che possono essere utilizzati singolarmente o in combinazione per creare le varie modalità di cottura.



ATTENZIONE

Tutte le cotture devono essere fatte a porta forno chiusa.

CONVEZIONE

Calore proveniente dall'elemento posteriore, distribuito dalla ventola.

Cottura su più livelli ideale per qualsiasi tipo di pietanza che richieda calore uniforme.

- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 2 e 4 per cotture multiple
- Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).

VENTOLA

Calore dall'alto e dal basso distribuito dalla ventola.

Cottura su più livelli ideale per biscotti e torte.

- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 2 e 4 per cotture multiple
- Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).

STATICO

Calore dall'alto e dal basso.

Cottura su un solo livello ideale per arrostiti, pane e torte.

- Arrosto livello 2 o 3
- Torte livello 2 o 3 per assicurare la corretta cottura inferiore senza bruciare la parte superiore.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Usare questa funzione per portare il forno alla temperatura desiderata in breve tempo.

Questa funzione è studiata solo per il riscaldamento del forno e non per la cottura dei cibi.

TURBO

Funzione che combina la cottura a convezione e il riscaldamento dal basso. Cottura su un solo livello, ideale per pizza, pane e altri alimenti che richiedono temperature elevate e calore dal basso.

- Livello 1 o 2
- Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).

STATICO INFERIORE

Calore dal basso.

Cottura su un solo livello ideale per cotture lente e per riscaldare le stoviglie.

Ad alta temperatura, utilizzare per pasticceria dolce e salata che non richiede doratura.

- Livello 2 o 3

GRILL

Riscalda la griglia superiore. Temperatura max. consigliata 200°C.

Cottura su un livello, ideale per grigliare salsicce costoline, bacon, pesce o toast.

Doratura superficiale dopo la cottura.

- Livello 4 o 5

VENTOLA CON GRILL

Calore proveniente dalla griglia superiore, distribuito dalla ventola. Temperatura max. consigliata 175°C.

Cottura su un solo livello, ideale per grigliare alimenti di grosso spessore.

La circolazione del calore aiuta a cuocere il cibo in profondità e a grigliarlo nella parte superiore.

- Livello 4 o 5

Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).

ASSISTENTE

Vedere capitolo dedicato.

MODALITÀ DI COTTURA SPECIALI

DISIDRATAZIONE

Funzione con circolazione forzata dell'aria e temperatura di 37°C per l'essiccazione di alimenti, fiori e verdure.

SCONGELAMENTO

Funzione con circolazione forzata dell'aria per accelerare il processo di scongelamento dei cibi.

RISCALDAMENTO

Funzione per riscaldare il cibo; tre livelli di temperatura: 60°C - 76°C - 93°C.

LIEVITAZIONE

Funzione per la lievitazione. È preferibile inserire i cibi con il forno ancora freddo.

Non aprire la porta del forno se non strettamente necessario.

SABBATH

Metodo di riscaldamento da utilizzare durante i periodi di osservanza religiosa.

ECO

Funzione per la cottura ventilata con basso consumo di energia (luce disattivata durante la cottura).

SOLO VAPORE

Funzione speciale per l'utilizzo della cottura a vapore dei cibi non in combinazione con altri tipi di cottura.

AIR FRY

Calore dall'elemento grigliante e flusso d'aria a convezione con ventola.

Impostare la temperatura desiderata in base alla ricetta (da 180°C a 250°C). Una volta raggiunta la temperatura stabilita, posizionare la teglia con il cibo nel forno.

Gli alimenti possono essere rimossi in anticipo e devono essere controllati al tempo minimo consigliato per evitare la cottura eccessiva o la doratura.

Utilizzare il livello 4. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la teglia per frittura ad aria fornita con il forno e disporre gli alimenti in un unico strato.

PULIZIA

PIROLISI

Nel ciclo di auto-pulizia, la cavità del forno è riscaldata a temperature molto elevate – oltre 400°C – per bruciare i residui di cibo all'interno della cavità. Prima di iniziare il ciclo di pirolisi rimuovere dal forno tutti gli accessori, le griglie laterali, quindi rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali residui di cibo e gli accumuli più grandi.

Rimuovere il tappo in silicone dalla presa sonda carne ed inserire il tappo metallico.

Durante la pirolisi la porta forno viene bloccata automaticamente e si sblocca solo in fase di raffreddamento a ciclo terminato.

È normale vedere fiammelle o fumo svilupparsi dentro la cavità.

Dopo il ciclo di pulizia, i residui bruciati si trasformano in cenere e possono essere facilmente rimossi con una spugna umida.

La durata dell'intero ciclo è di circa 120 minuti.

ECO PIROLISI

Ciclo di auto-pulizia della durata di 90 minuti da utilizzare in caso di ridotta quantità di incrostazioni.

HYDROCLEAN

Ciclo di pulizia del forno a bassa temperatura della durata di venti minuti.

- 1) Rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali residui di cibo e gli accumuli più grandi.
- 2) Versare 400 cl di acqua sul fondo del forno.
- 3) Spruzzare una soluzione di acqua e detersivo piatti (usando uno spruzzino nebulizzatore) sulle pareti laterali.
- 4) Attivare la funzione (durata circa 20min).
- 5) dopo il raffreddamento, asciugare con un panno morbido.

HYDROCLEAN (SOLO FORNO A UNDICI FUNZIONI)

Ciclo di pulizia del forno a bassa temperatura della durata di venti minuti.

- 1) Rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali residui di cibo e gli accumuli più grandi.
- 2) Versare 400 cl di acqua sul fondo del forno.
- 3) Spruzzare una soluzione di acqua e detersivo piatti (usando uno spruzzino nebulizzatore) sulle pareti laterali.
- 4) Attivare la funzione (durata circa 20min).
- 5) Una volta raffreddato asciugare con un panno morbido.

VAPORE

COTTURA CON L'AUSILIO DEL VAPORE

Durante il funzionamento dell'apparecchio con aggiunta di vapore, viene immesso vapore nel forno a diversi intervalli e con varia intensità.

Dosando percentuale di vapore e temperatura si raggiunge un migliore risultato di cottura:

- crosta croccante
- superficie lucida
- interno succoso e morbido
- il volume si riduce di pochissimo

Nelle funzioni ventilate è possibile scegliere la percentuale di vapore da aggiungere durante la cottura.

Utilizzare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione o contenitori per cibi in acciaio inox.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Durante le cotture a vapore, se non viene utilizzata la sonda temperatura, inserire il tappo in silicone nella presa.

Se durante il funzionamento viene aperta la porta del forno, si arresta solo la ventola. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Per spegnere anticipatamente o modificare la quantità di vapore impostata, toccare l'icona vapore sul display.

LIVELLI VAPORE

Con l'aggiunta di vapore le pietanze vengono cotte in modo delicato, mantenendo la parte interna succosa.

Nelle cotture ventilate è possibile impostare l'aggiunta di vapore su tre livelli:

- MIN. Ideale per carne, pollame, pietanze al forno e sformati.
- MED. Ideale per carne stufata, brasato, pane e pasta lievitata.
- MAX. Ideale per pietanze delicate quali creme, flan, timballi e pesce.

COTTURA VAPORE

Ideale per pesce e verdure. Il vapore avvolge le pietanze evitando la perdita di sostanze nutritive, aromi e colori rimangono inalterati.

POMPA

Durante il funzionamento e dopo lo spegnimento, un rumore simile a un ronzio indica il funzionamento delle pompe.

SERBATOIO ACQUA

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Prima di un funzionamento aprire il pannello e riempire il serbatoio dell'acqua. Se durante il funzionamento a vapore l'acqua nel serbatoio si esaurisce viene emesso un segnale acustico e un messaggio visivo indica la necessità di rabboccare.

ACCESSORI VAPORE

Per le cotture a vapore utilizzare griglie o vassoi forati.

FUNZIONI DERIVATE

SOTTOVUOTO

Per cuocere gli alimenti sottovuoto, impostare la cottura a vapore con una temperatura compresa tra 60° e 90°C. Assicurarsi che i sacchetti per il vuoto siano resistenti al calore.

Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di cottura.

RIGENERAZIONE

Riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o preparare in anticipo i prodotti da forno.

Impostare la cottura ventilata a 120°C con l'aggiunta di Vapore Medio per 7 minuti.

Il tempo richiesto può variare in base alla quantità di cibo o al recipiente utilizzato.

CONSERVAZIONE ALIMENTI

Per concludere la sterilizzazione dei vasetti pieni di marmellata per prolungarne la durata, avviare il programma di cottura a vapore per almeno 20min. ad una temperatura di 100°C, il tempo può variare in base alle dimensioni dei vasetti.

STERILIZZAZIONE

Pulire i recipienti dopo l'uso con uno scovolino e lavarli in lavastoviglie. Posizionarli sulla griglia forno con l'apertura rivolta verso il basso in modo che non si tocchino.

Per sterilizzare stoviglie e biberon impostare la cottura a vapore a 100°C per una durata di 40 min.

Asciugare con un panno pulito.

CONDENSA

È normale che si formi della condensa all'interno del vetro dello sportello del forno e sul pannello di controllo quando si cucinano cibi particolarmente ricchi di acqua.

La condensa evapora da sola durante la cottura.

I programmi con vapore, per loro natura, generano condensa in tutto il forno, soprattutto sul vetro interno della porta forno. Per le funzioni di cottura a vapore, specialmente a basse temperature, si raccomanda di svuotare il salvagoccia.

GUIDA ALLA COTTURA

- La temperatura impostata e il tempo di cottura possono variare leggermente da un forno all'altro. Potrebbero essere necessari piccoli aggiustamenti rispetto alla ricetta.
- Aumentare la temperatura non diminuisce i tempi di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dal peso, dallo spessore e dalla qualità del cibo.
- Collocare sempre gli alimenti al centro del ripiano.
- Scegliere il livello di cottura in conformità al tipo di ricetta e alla propria esperienza.
- Lasciare almeno 3 cm di spazio tra le pirofile e le pareti del forno per migliorare la circolazione del calore.
- Utilizzare teglie di alluminio di colore chiaro per la cottura di piccoli dolci.
- Utilizzare teglie di metallo scuro per torte e biscotti perché facilitano l'assorbimento del calore.
- Girare e mescolare gli alimenti in modo da riscaldarli uniformemente.
- Per le nuove ricette, impostare la temperatura alla base dell'intervallo indicato e il tempo più breve, quindi valutare come procede la cottura e prolungare il tempo se necessario.
- Per le cotture a vapore disporre il cibo in modo che non sia sovrapposto.
- Per garantire una corretta idratazione del cibo, durante le cotture a vapore non aprire la porta forno.

RISPARMIO ENERGETICO

- Aprire la porta forno solo se strettamente necessario in modo da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere pulita la cavità forno.
- Rimuovere le dotazioni non utilizzate per la cottura.
- Spegnerne il forno qualche minuto prima dell'ora normalmente utilizzata, per consentire al calore residuo del forno di terminare la cottura.
- Lasciare scongelare completamente le pietanze surgelate prima di inserirle nel forno.

SERBATOIO ACQUA

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello.

Dopo aver impostato, funzione temperatura e quantità di vapore:

- Confermare l'apertura del pannello comandi
- Sollevare il pannello verso l'alto con entrambe le mani finché non scatta.
- Sollevare leggermente ed estrarre parzialmente il serbatoio
- Aprire il portello superiore e riempire d'acqua fino al livello indicato.
- Richiudere il portello.
- Riposizionare il serbatoio spingendolo a fine corsa fino ad incastrarlo in sede.
- Ruotare verso l'alto il pannello comandi per sbloccarlo e poi riabbassarlo fino a completa chiusura.

Il serbatoio dell'acqua può essere estratto completamente per la pulizia o il riempimento.

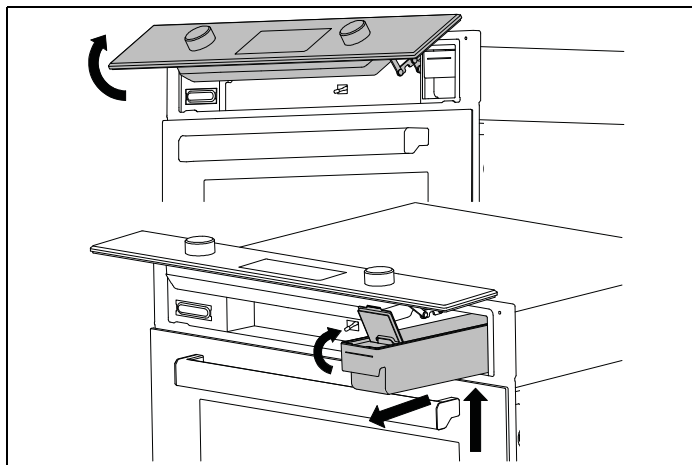


Fig. 17

In qualsiasi momento è possibile accedere al serbatoio: toccare **OK** e **▶** contemporaneamente le icone quindi confermare toccando **OK** nel forno a 2 manopole, oppure premere contemporaneamente le icone **+** e **OK** e confermare toccando **OK** nei forni full touch.



ATTENZIONE

Ad ogni estrazione del serbatoio controllare che le guarnizioni siano integre e correttamente posizionate.

Durante la cottura a vapore la condensa che si forma sulla porta viene raccolta nel salvagoccia.

Il circuito dell'acqua viene scaricato automaticamente nel serbatoio al termine della cottura.



ATTENZIONE

L'acqua nel serbatoio potrebbe essere bollente, rimuovere il serbatoio dopo essersi assicurati che l'acqua si sia raffreddata.

- Toccare i tasti **OK** e **▶** contemporaneamente le icone e confermare premendo **OK** nel forno a 2 manopole, oppure premere contemporaneamente le icone **+** e **OK** e confermare toccando **OK** nei forni full touch.
- Confermare
- Sollevare il pannello verso l'alto con entrambe le mani finché non scatta.
- Sollevare leggermente ed estrarre totalmente il serbatoio.
- Svuotare il serbatoio, rimuovere la copertura superiore.
- Lavare con acqua saponata e risciacquare a fondo con acqua pulita.
- Asciugare con un panno morbido.
- Riasssemblare il serbatoio
- Riposizionare il serbatoio spingendolo a fine corsa fino ad incastrarlo in sede.
- Ruotare verso l'alto il pannello comandi per sbloccarlo e poi riabbassarlo fino a completa chiusura.

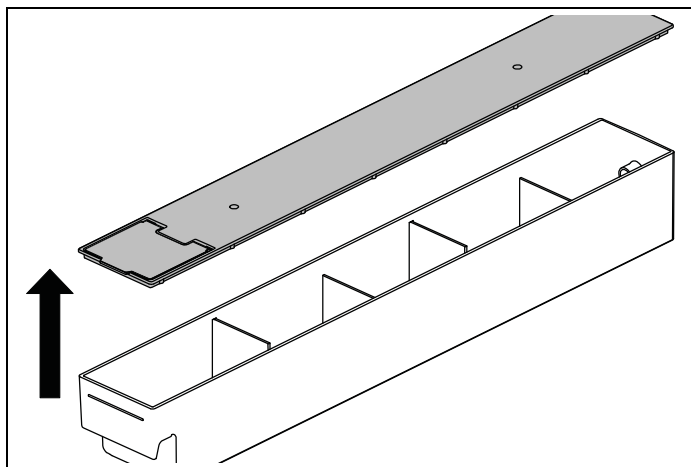


Fig. 18

Non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie.

SALVAGOCCIA

Durante la cottura a vapore la condensa che si forma sulla porta viene raccolta nel salvagoccia. Deve essere asciugata alla fine di ogni processo di cottura a vapore:

- Lasciare raffreddare nel forno.
- Aprire la porta forno.
- Assorbire l'acqua dal salvagoccia con un panno morbido.

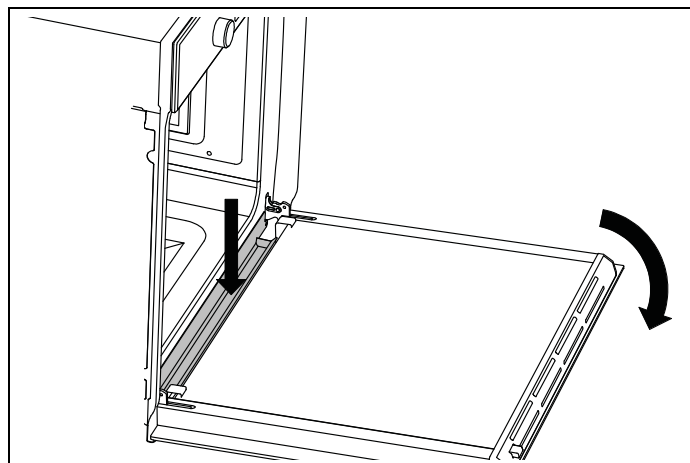


Fig. 19

TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono solo indicativi.

ALIMENTI	PESO (KG)	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MINUTI)
Lasagne	3-4	Statico	220-230	45-50
Pasta al forno	3-4	Statico	220-230	45-50
Arrosto di vitello	2	Ventola	180-190	90-100
Lonza di maiale	2	Ventola	180-190	70-80
Salsicce	1,5	Ventola grill	175	15
Roast beef	1	Ventola	200	40-45
Coniglio arrosto	1,5	Convezione	180-190	70-80
Petto di tacchino	3	Ventola	180-190	110-120
Coppa al forno	2-3	Ventola	180-190	170-180
Pollo arrosto	1,2	Ventola	180-190	65-70
				1° lato 2° lato
Braciole di maiale	1,5	Ventola grill	175	15 5
Costoline	1,5	Ventola grill	175	10 10
Bacon	0,7	grill	200	7 8
Filetto di pollo	1,5	Ventola grill	175	10 5
Filetto di manzo	1	grill	200	10 7
Trota salmonata	1,2	Ventola	150-160	35-40
Coda di rospo	1,5	Ventola	160	60-65
Rombo	1,5	Ventola	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9
Pane	1	Convezione	190-200	25-30
Focaccia	1	Ventola	180-190	20-25
Ciambella	1	Convezione	160	55-60
Crostata	1	Convezione	160	35-40
Torta di ricotta	1	Convezione	160-170	55-60
Tortellini	1	Ventola	160	20-25
Pan di Spagna	1,2	Convezione	160	55-60
Profiterole	1,2	Ventola	180	80-90
Pan di Spagna	1	Convezione	150-160	55-60
Torta di riso	1	Ventola	160	55-60
Brioche	0,6	Convezione	160	30-35

UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

MENU A DISCESA

Nel menù a tendina sono presenti alcune funzioni attivabili a forno spento.

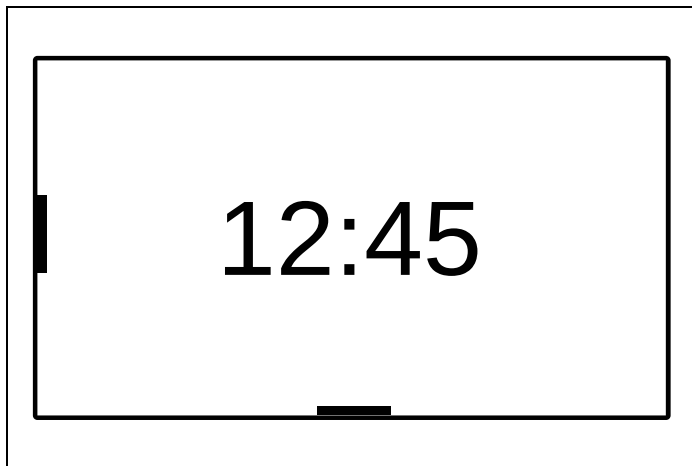


Fig. 20

Scorrere verso l'alto il simbolo FLAP _ per aprire, scorrere verso il basso il simbolo FLAP _ per chiudere.

TIMER

Conto alla rovescia: al termine viene emesso un segnale acustico. Il timer non interrompe la cottura.

Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.

LUCE

Per accendere e spegnere la luce del forno a porta chiusa.

PRERISCALDAMENTO DEL FORNO

Usare questa funzione per portare il forno alla temperatura desiderata in breve tempo.

Questa funzione è studiata solo per il riscaldamento del forno e non per la cottura dei cibi.

LUMINOSITÀ DISPLAY

Per impostare o variare la luminosità del display.

MENU IMPOSTAZIONI

Toccare il tasto impostazioni per entrare nel menù.

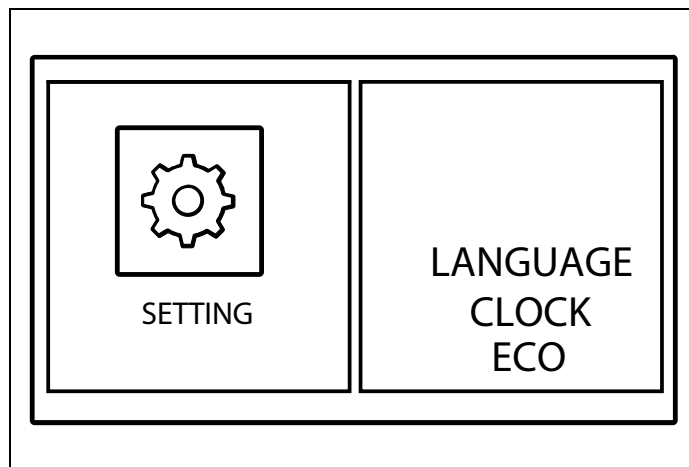


Fig. 21

LUMINOSITÀ

Per impostare o variare la luminosità del display.

AUDIO

Per impostare o variare l'intensità sonora.

LINGUA

Per selezionare la lingua preferita (la lingua pre- settata è l'inglese).

OROLOGIO

Per impostare o variare l'ora.

MODALITÀ SHOWROOM

Per espositori, disattiva gli elementi riscaldanti.

MODALITÀ ECO

Per ridurre il consumo energetico.

GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO

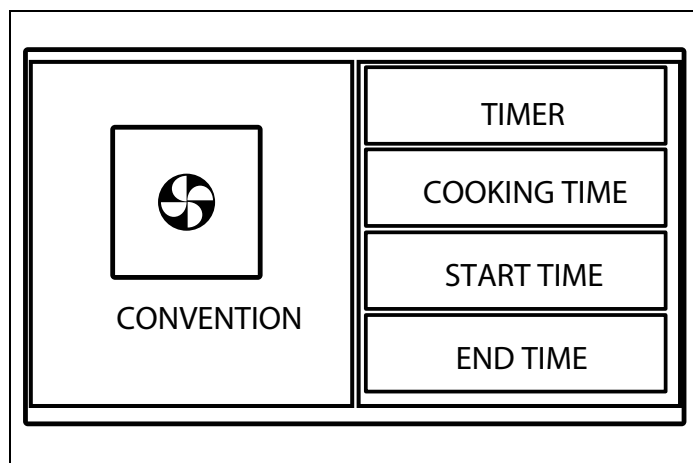


Fig. 22

Per modificare la durata del programma di cottura in corso toccare l'icona orologio.

Dopo aver impostato funzione e temperatura, premere l'icona orologio più volte (🕒) e scegliere una funzione tempo.

TIMER

Per impostare il conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico e visualizzato un messaggio di avviso. Il timer non interrompe la cottura.

Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.

TEMPO DI COTTURA

Per impostare il conto alla rovescia al termine del quale viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.

INIZIO

Per impostare l'avvio della cottura e la sua durata. Allo scoccare dell'orario impostato viene emesso un segnale acustico che indica l'inizio cottura. Al termine della durata impostata viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare prima l'orario di inizio e poi il tempo cottura.

FINE COTTURA

Per impostare l'orario di fine cottura e la durata (l'orario di inizio cottura viene calcolato dal forno).

Un segnale acustico indica l'inizio cottura. Al termine della durata impostata viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare prima l'orario di inizio e poi il tempo cottura.

Per interrompere la cottura in qualsiasi momento toccare il tasto Power o riportare la manopola funzioni in posizione di spento.

Per modificare la durata della cottura in corso, toccare l'icona dell'orologio.



NOTA

Se le funzioni temporali non sono gestite, la durata della cottura deve essere gestita manualmente.

SONDA DI TEMPERATURA (SE DISPONIBILE)

La sonda di temperatura permette di scegliere il grado di cottura misurando la temperatura interna del cibo.

PROGRAMMAZIONE DELLA SONDA

- 1) Inserire la punta della sonda nel cibo. Per migliori risultati la punta deve essere il più vicino possibile al centro e non in contatto con grasso, ossa o cavità.
- 2) Scegliere funzione e temperatura di cottura
- 3) Inserire la punta della sonda nella presa all'interno del forno (sul lato in alto a sinistra).
- 4) Impostare la temperatura che si vuole raggiungere al centro del cibo.

Al raggiungimento della temperatura impostata dalla sonda, viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.



NOTA

Importante: durante l'utilizzo della sonda temperatura, è disponibile solo la funzione Timer.

ASSISTENTE

La funzione ASSISTENTE permette la gestione di una gamma di funzioni cottura, temperature e tempi per ogni tipo di cibo.

Il sistema non fornisce ricette ma gestisce il forno per ricavare il meglio dalle proprie ricette.

È possibile creare nuove sequenze e memorizzarle per usi futuri.

GESTIONE RICETTE

Sequenze di cottura preimpostate.

1) Scegliere la categoria di cibo desiderata.

- Carne
- Pollame
- Pesce
- Dessert
- Pane
- Pizza
- Pasta
- Verdure

2) Scegliere la pietanza desiderata.

3) Selezionare se necessario il peso e il grado di cottura.

4) Utilizzare la sonda temperatura se richiesta.

5) Premere play.

Al termine della cottura viene emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo. Per interrompere la cottura premere il tasto power o riportare la manopola funzioni sulla posizione di spento.

MY COOKBOOK

Sequenze di cottura personali salvate

1) Scegliere la ricetta desiderata tra quelle salvate.

2) Premere play.

Al termine della cottura viene emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo. Per interrompere la cottura premere il tasto power. Per cancellare una ricetta salvata, posizionarsi sul nome, trascinarlo da destra a sinistra e confermare.

IMPOSTA

Per impostare e salvare sequenze di cottura complesse. È possibile selezionare fino a tre funzioni in sequenza.

1) Selezionare funzione 1

2) Impostare la funzione di cottura, la temperatura e la durata.

3) Se necessario ripetere per le funzioni 2 e 3.

4) Premere play per eseguire la ricetta.

5) Prima di attivare la cottura è possibile salvare o meno la ricetta; se si vuole salvare la ricetta, compare la schermata con tastiera per nominarla e salvarla.

6) Una volta salvata, toccare il tasto play per far partire la cottura.

Per richiamare la ricetta salvata utilizzare la funzione My cookbook.

GUIDE TELESCOPICHE

Le guide telescopiche possono essere montate in un qualsiasi livello delle guide forno.

- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Localizzare il pin che indica la parte posteriore della guida.
- Posizionare la guida telescopica in corrispondenza del filo superiore del livello scelto.
- Inserire la clip anteriore spingendo verso la guida laterale.
- Inserire la clip posteriore spingendo verso la guida laterale.
- Ripetere le operazioni di inserimento anche per l'altro lato.
- Estrarre entrambe le guide e posizionare il vassoio o la griglia forno, tra il perno posteriore e il fermo anteriore.

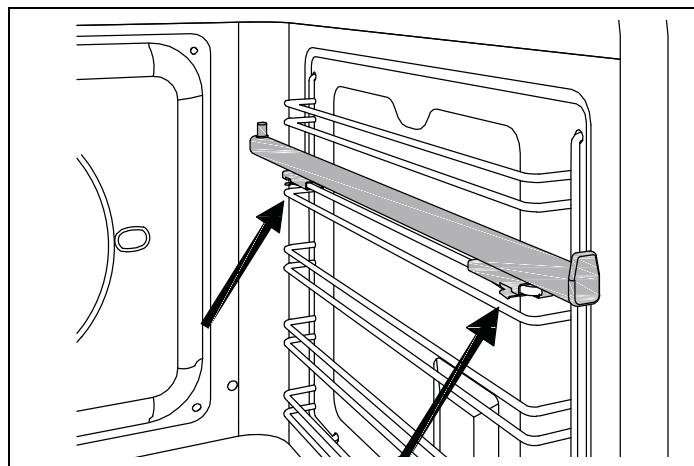


Fig. 23

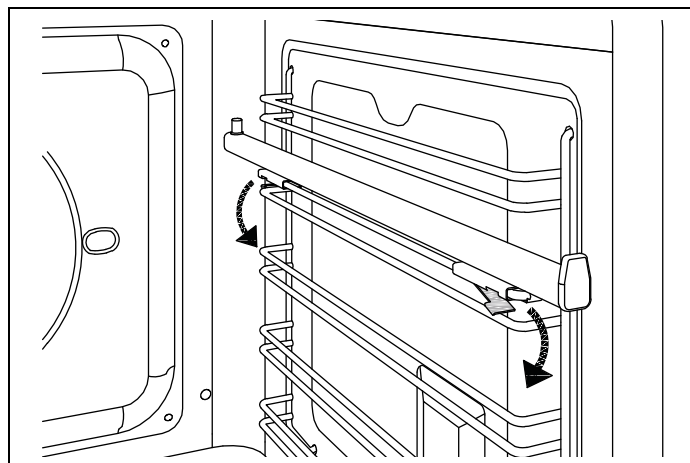
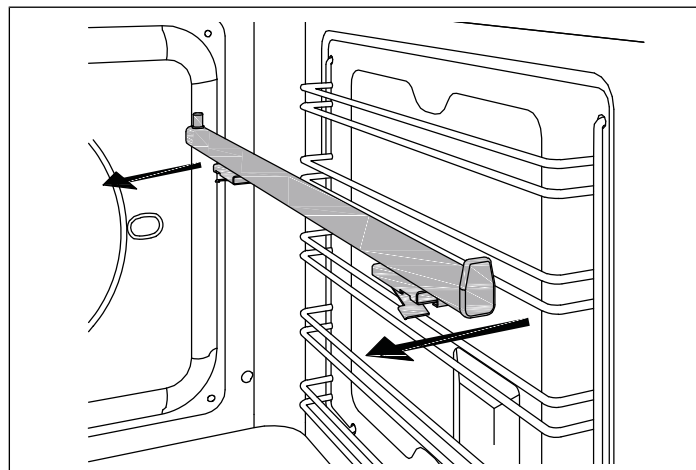


Fig. 24

RIMOZIONE GUIDE TELESCOPICHE

- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Tenendo abbassata la clip frontale tirare la guida verso l'interno del forno.
- Ripetere l'operazione per la clip posteriore.



PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia manuale, attendere che tutte le parti si siano raffreddate e scollegare il forno dalla rete elettrica.

Una cura scrupolosa del forno contribuisce a mantenerlo a lungo in buone condizioni.

PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE O VERNICIATE:

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive.

Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX:

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare detersivi aggressivi come:

- Anticalcare/disincrostanti
- Candeggina
- Acido muriatico
- Detergenti all'ammoniaca
- Polveri o spugnette abrasive.

Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.

PULIZIA DEL VETRO:

Per sgrassare usare del detersivo per piatti e aceto, e poi risciacquare, oppure pulire con del detersivo per piatti, risciacquare, passare con lo straccio umido e asciugare.

Per togliere le incrostazioni mettere sopra la zona interessata dell'acqua saponata oppure detersivo per piatti. Dopo alcuni minuti risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Evitare gli anticalcare, prodotti abrasivi e multiuso perché con il tempo rovinano l'aspetto del vetro.

PULIZIA DELLE GRIGLIE:

Non lavare le griglie in lavastoviglie.

Immergerle in una soluzione calda di acqua e sapone per i piatti e passare con una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare con panno morbido.

PULIZIA DELLE MANIGLIE

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. Non usare mai polveri o spugne abrasive.

GUARNIZIONE

Pulire con un panno umido.

RIMOZIONE GUIDE LATERALI

- Individuare i due ganci nella parte inferiore della griglia e tirarli delicatamente verso il basso contemporaneamente.
- Estrarre la griglia dal lato del forno e rimuovere tirando verso l'alto i ganci superiori della griglia dal lato del forno.
- Rimuovere il gruppo guide dal forno.

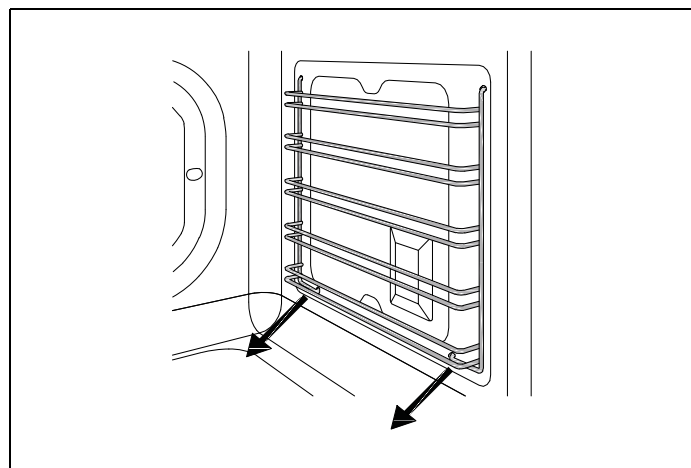


Fig. 25

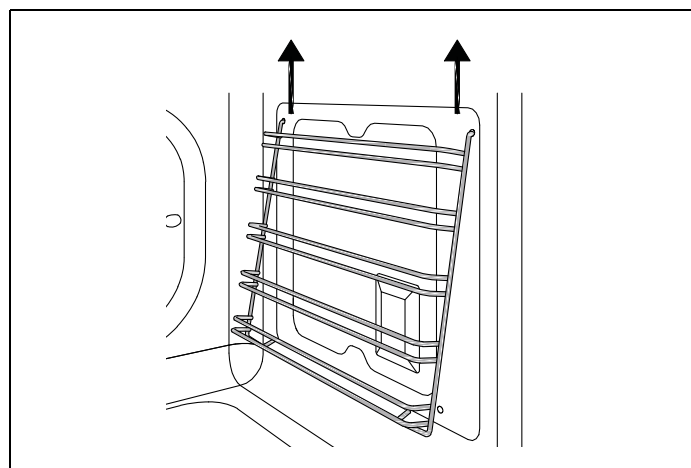


Fig. 26

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO



ATTENZIONE

Prima di sostituire la lampadina, isolare l'alimentazione del forno. **NON** toccare la lampadina a mani nude.

LUCE LATERALE DEL FORNO (SE PRESENTE)

Tipo di lampadina: Alogena G9 220 V, 40 W

- Assicurarsi che il forno sia spento e raffreddato.
- Se necessario rimuovere la guida laterale del forno.
- Far scorrere la punta di un cacciavite piatto tra il coperchio di vetro e l'alloggiamento della lampada, prestando attenzione che la guarnizione non si rovini.
- Ruotare delicatamente la punta del cacciavite per allentare il vetro, tenendolo in posizione con le dita per evitare che cada e si rompa.
- Rimuovere il vetro e rimuovere la lampadina alogena.
- Inserire una nuova lampadina alogena nella sua fessura. **NON** toccare la lampadina a mani nude.

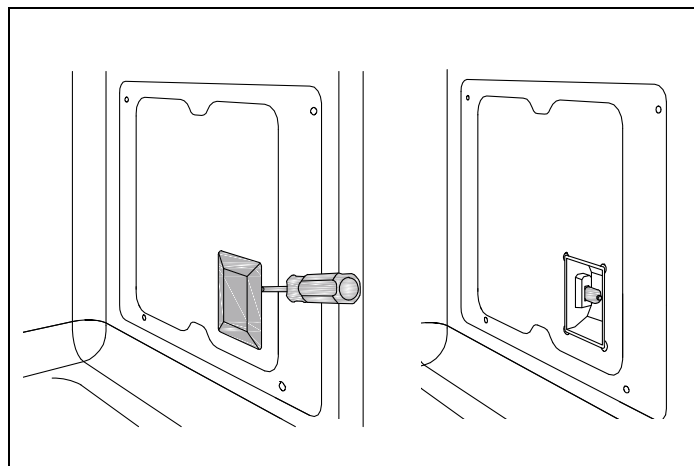


Fig. 27

- Premere di nuovo il coperchio in vetro e riposizionare la griglia del forno.
- Rimontare la guida laterale.
- Ricollegare il forno all'alimentazione elettrica.

SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO

Ad ogni estrazione del serbatoio controllare che le guarnizioni siano integre e correttamente posizionate. Sostituirle con quelle in dotazione nel caso siano danneggiate.

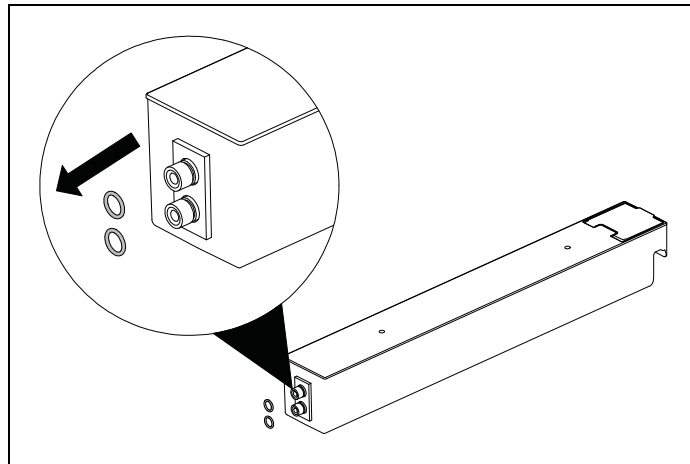


Fig. 28

PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO

I vetri interni della porta del forno possono essere facilmente rimossi per la pulizia. Non è necessario rimuovere la porta per pulire i vetri.

Il vetro può essere pulito in loco o rimosso.

- Aprire completamente la porta forno.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio di entrambe le cerniere.
- Richiudere lentamente la porta fino al punto di bloccaggio, verificando che le leve abbiano bloccato la porta.
- Togliere la copertura superiore della porta premendo a dx e sx con le dita sui tasti rotondi.
- Sollevare la copertura superiore ed estrarla.

Facendo attenzione al lato dei vetri:

- Estrarre i vetri facendoli scorrere.
- Pulire i vetri.
- Ripetere le operazioni in ordine inverso per riassemblare la porta.



ATTENZIONE

La parte serigrafata dei vetri deve essere rivolta verso l'esterno del forno.

Se le cerniere non sono bloccate correttamente e il vetro interno è rimosso la porta può chiudersi da sola.

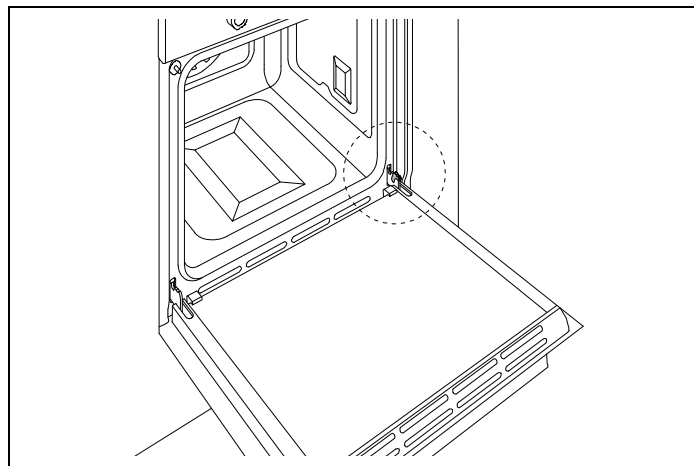


Fig. 29

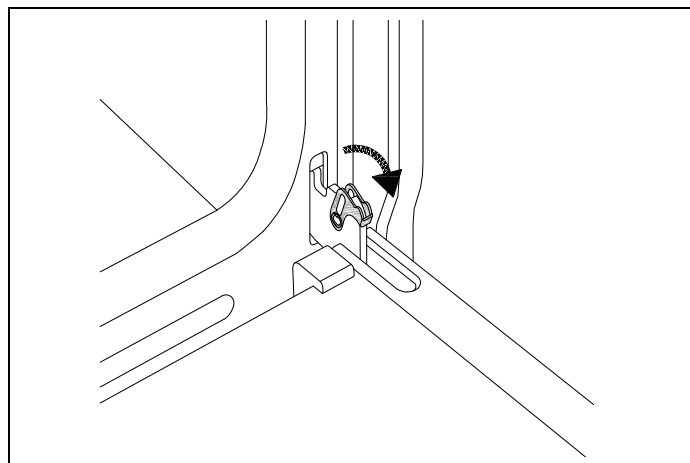


Fig. 30

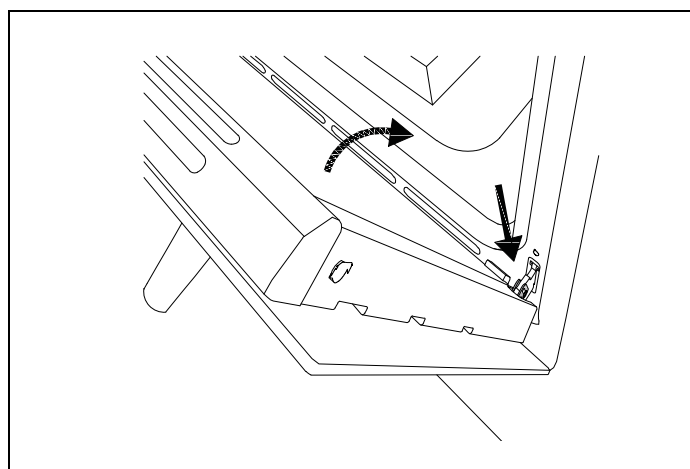


Fig. 31

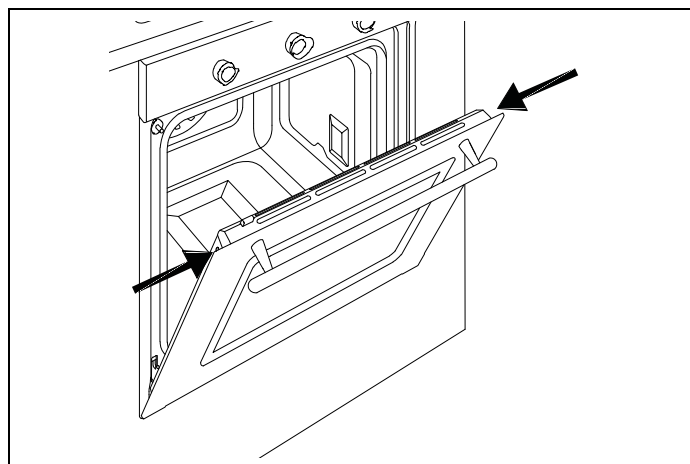


Fig. 32

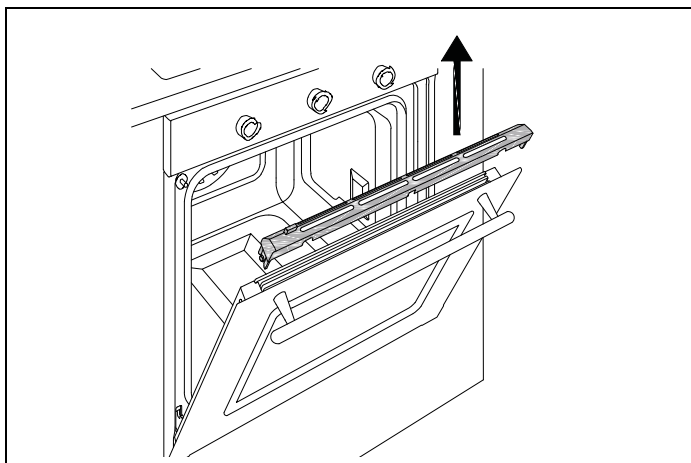


Fig. 33

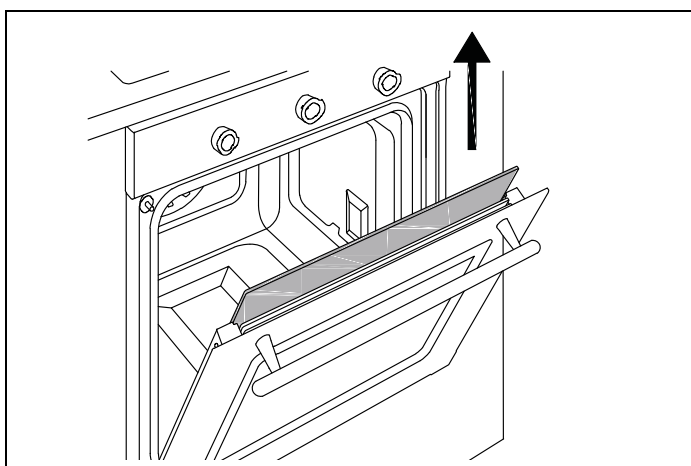


Fig. 34

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'APPARECCHIO NON FUNZIONA.

Il forno riceve corrente? Controllare l'interruttore o il fusibile. Staccare per un minuto circa il forno dalla rete elettrica disinserendo la spina o l'interruttore.

IL FORNO NON SCALDA

Verificare che non sia attiva la modalità showroom.

Verificare che non sia attiva una funzione di tempo. Staccare per un minuto circa il forno dalla rete elettrica disinserendo la spina o l'interruttore.

LA MANOPOLA NON RIMANE IN POSIZIONE.

La clip della manopola è rotta, chiamare l'assistenza per la sostituzione.

I COMANDI SONO MOLTO CALDI

È normale in caso di apertura prolungata della porta a forno acceso.

Verificare che la porta chiuda correttamente e sia in funzione il sistema di raffreddamento.

IL CIBO È TROPPO COTTO

Con una funzione ventilata ricordarsi di diminuire la temperatura di 20°C.

IL CIBO È POCO COTTO

Per cucinare grandi quantità di cibo il tempo di cottura va aumentato in modo proporzionale.

Verificare che ci sia abbastanza spazio attorno alla pirofila per assicurare una giusta circolazione del calore.

Verificare che la porta si chiuda correttamente.

Verificare con un tecnico specializzato l'adeguata tensione di rete.

SI FORMA CONDENZA SUL VETRO DEL FORNO.

È normale che si formi della condensa all'interno del vetro dello sportello del forno e sul pannello di controllo quando si cucinano cibi particolarmente ricchi di acqua. La condensa evapora da sola durante la cottura.

Pre-riscaldare il forno per ridurre la formazione di condensa.

SI FORMA FUMO DURANTE LA COTTURA.

È normale che durante la cottura di cibi particolarmente grassi si formi fumo all'interno del forno.

Durante la cottura con grill, una certa quantità di fumo è normale.

LA PROCEDURA DI PULIZIA VIENE INTERROTTA PRIMA DEL TERMINE.

Si è verificata un'interruzione di corrente. Verificare che le prese di alimentazione nel mobile siano state effettuate correttamente o non siano ostruite.

I RISULTATI DELLA PULIZIA NON SONO OTTIMALI

Verificare che tutti gli accessori e i ripiani laterali siano stati rimossi.

Prima del ciclo di pirolisi non sono stati rimossi manualmente gli accumuli più grandi.

IL FORNO INDICA MANCANZA DI ACQUA

Inserire acqua nel serbatoio. Verificare che il serbatoio sia inserito correttamente.

L'ACQUA FUORIESCE DALLA VASCHETTA.

Verificare che il coperchio del serbatoio sia stato montato correttamente. Controllare che il serbatoio non sia troppo pieno.

La vaschetta dell'acqua è difficile da pulire. Non sono stati rimossi il coperchio e il dispositivo anti fuoriuscita.

Fare riferimento al capitolo "Serbatoio acqua".

LA PROCEDURA DI DECALCIFICAZIONE VIENE INTERROTTA PRIMA DEL TERMINE.

Si è verificata un'interruzione di corrente.

La funzione è stata arrestata dall'utente.

Eseguire nuovamente la procedura.

SUL FONDO DELLA CAVITÀ È PRESENTE ACQUA SPORCA AL TERMINE DEL CICLO ANTICALCARE.

Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Lavare accuratamente la cavità.



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

Di seguito si riportano le condizioni di garanzia convenzionale (la «Garanzia Convenzionale») riconosciuta al Consumatore da Bertazzoni S. p.a., con sede legale a Guastalla (RE), Via Palazzina n. 6/8 (il «Produttore»), nel rispetto del D.Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, come modificato dal D.Lgs. 4 novembre 2021 n. 170.

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA

La Garanzia Convenzionale opera per i difetti di conformità del bene oggetto di cessione, identificato nel documento fiscale a cui la presente dichiarazione viene allegata (il «Bene»), **esistenti al momento della consegna del Bene e imputabili ad azioni od omissioni del Produttore.**

Ai fini dell'applicazione della Garanzia Convenzionale, si presume che i difetti di conformità manifestatisi entro un anno dalla consegna del Bene esistessero già a tale data, salvo prova contraria o incompatibilità di essi con la natura del Bene e/o con la natura del difetto di conformità. Per i successivi 12 (dodici) mesi di vigenza della Garanzia Convenzionale è onere del Consumatore provare l'esistenza del difetto di conformità del Bene al momento della consegna.

In caso di difetto di conformità, il Consumatore ha diritto di richiedere, gratuitamente, il ripristino della conformità del Bene mediante riparazione o sostituzione, purché il rimedio prescelto non sia impossibile o, rispetto al rimedio alternativo, non imponga al Produttore costi sproporzionati. In alternativa, il Consumatore può richiedere la riduzione proporzionale del prezzo o la risoluzione del contratto.

ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ

La durata della Garanzia Convenzionale è di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di consegna del Bene.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione del Bene e/o di suoi componenti accessori non estendono la durata originaria della Garanzia Convenzionale.

Ai fini della sua validità, il presente certificato deve essere conservato unitamente al documento fiscale (ad es.: documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale) riportante i dati del venditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene ed il prezzo di cessione. In caso di intervento, entrambi i documenti (Garanzia Convenzionale e documento fiscale) devono essere mostrati al personale tecnico.

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

- il Bene sia utilizzato per scopi domestici;
- il Bene sia utilizzato all'interno del territorio nazionale;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del Bene alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel relativo libretto d'uso, manutenzione e installazione (il «**Libretto**»), fornito unitamente al Bene stesso;
- tutte le operazioni di utilizzo del Bene, così come la sua manutenzione periodica, avvengano secondo le istruzioni, prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto;
- qualunque intervento di riparazione del Bene sia eseguito da personale dei centri di assistenza autorizzati dal Produttore (il «**Personale Autorizzato**») e con ricambi esclusivamente originali.

Per conoscere il centro assistenza di zona, il Consumatore potrà contattare il numero verde **800 927 987**.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

La Garanzia Convenzionale non opera:

- se il Bene venga utilizzato nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali (quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, pizzerie, bar, lavanderie, hotel, b&b, uffici, comunità, scuole, etc.);
- se il Bene venga utilizzato al di fuori del territorio nazionale;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene non dipenda da un suo difetto di conformità, ma da un fattore esterno, come, a titolo meramente esemplificativo, la portata insufficiente degli impianti elettrici e gas, l'errata installazione e/o lo scorretto allacciamento agli impianti di alimentazione o le incomplete regolazioni previste dal Libretto;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene dipenda da negligenza e/o incapacità d'uso e/o cattiva manutenzione da parte del Consumatore, il quale non si sia attenuto scrupolosamente alle istruzioni e raccomandazioni riportate nel Libretto;
- in caso di danni al Bene causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.), atti di vandalismo o, comunque, circostanze non riconducibili ad un difetto di conformità.

La Garanzia Convenzionale non copre:

- eventuali interventi volti a ripristinare danni al Bene causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento durante il trasporto, se effettuato dal Consumatore o dal venditore;
- eventuali interventi eseguiti da personale non autorizzato;
- eventuali interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche;
- eventuali difetti del Bene di cui il Consumatore è stato messo a conoscenza all'atto della vendita e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

In tutti questi casi, i costi del relativo intervento e delle eventuali parti di ricambio restano a carico del Consumatore.

La Garanzia Convenzionale non copre inoltre, salvo che si tratti di difetti di conformità, gli interventi di riparazione e/o sostituzione di parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, lampade, parti in vetro e smaltate, parti in gomma, eventuali accessori, materiali di consumo e comunque tutti i componenti del Bene sui quali il Consumatore può intervenire durante l'utilizzo o per effettuare la manutenzione del Bene.

ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Bertazzoni S.p.a. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza delle prescrizioni, indicazioni, raccomandazioni e istruzioni riportate nel Libretto.

ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE

Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene (ved. art. 2), nonché il numero di matricola/seriale presente sul Libretto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta direttamente sul Bene.

Il servizio assistenza lo porrà in contatto col centro di assistenza tecnica autorizzato a lui più vicino.

In ogni caso, qualora il Bene presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di contattare il servizio assistenza, si consiglia di effettuare le verifiche ed i controlli indicati nel Libretto.

LA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE NON PREGIUDICA I DIRITTI ED I RIMEDI PER I DIFETTI DI CONFORMITÀ CHE LA LEGGE RICONOSCE AL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL VENDITORE.

Bertazzoni S.p.A.

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

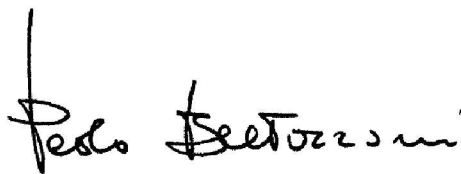
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

VALIDITY OF USER MANUAL

This user manual is valid for the following product codes:

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

CONTENTS

GENERAL INFORMATION	47
READING THE MANUAL	47
INTRODUCTION AND SAFETY	47
GENERAL SAFETY INFORMATION	48
MANUFACTURER LIABILITY	49
ENVIRONMENTAL PROTECTION	49
PLASTIC PACKAGING	49
APPLIANCE IDENTIFICATION	50
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	50
WARNINGS FOR USE	51
APPLIANCE WARNINGS	52
INSTALLATION	53
TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER	53
INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT	53
IMPORTANT INFORMATION	54
INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB	54
INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING	55
FIXING THE OVEN	56
ELECTRICAL CONNECTION	57
REPLACING COMPONENTS	57
USE	58
CONTROL PANEL	58
TWO-KNOB OVEN CONTROLS	58
FULL-TOUCH OVEN CONTROLS	58
OVEN FUNCTIONS	59
FIRST USE	59
FIRST SWITCH-ON	59
PRELIMINARY OPERATIONS	60
RACK POSITIONING	60
COOLING	60
PREHEATING	60
OVEN LIGHT	60
WATER HARDNESS	60
USING TWO-KNOB OVENS	60
USING TOUCHSCREEN OVENS	61
COOKING MODES	61
CONVECTION	61
FAN	61
STATIC	61
FAST PREHEAT	61
TURBO	61
BOTTOM BAKE	62
GRILL	62
FAN WITH GRILL	62
ASSISTANT	62
SPECIAL COOKING MODES	62
DEHYDRATE	62
DEFROST	62
WARMING	62
PROOFING	62
SABBATH	62
ECO	62
STEAM ONLY	62
AIR FRY	62

CONTENTS

CLEANING	63
PYROLYSIS	63
ECO PYRO	63
HYDROCLEAN	63
HYDROCLEAN (ELEVEN-FUNCTION OVEN ONLY)	63
STEAM	63
STEAM-ASSISTED COOKING	63
STEAM LEVELS	63
STEAM COOKING	63
PUMP	63
WATER RESERVOIR	64
STEAM ACCESSORIES	64
DERIVATIVE FUNCTIONS	64
CONDENSATION	64
COOKING GUIDANCE	64
ENERGY SAVING	64
WATER RESERVOIR	65
DRIP TRAY	66
COOKING GUIDELINES	67
USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY	68
DROP-DOWN MENU	68
SETTINGS MENU	68
MANAGING THE TIME FUNCTIONS	69
TIMER	69
COOKING TIME	69
START AT	69
ENDS AT	69
TEMPERATURE PROBE (WHERE AVAILABLE)	69
PROGRAMMING THE PROBE	69
ASSISTANT	70
RECIPE MANAGEMENT	70
MY COOKBOOK	70
SET	70
TELESCOPIC RAILS	71
REMOVING THE TELESCOPIC RAILS	71
MAINTENANCE	72
CLEANING THE APPLIANCE	72
CLEANING ENAMELLED OR PAINTED PARTS:	72
CLEANING STAINLESS-STEEL PARTS:	72
CLEANING THE DOOR GLAZING	72
CLEANING THE OVEN RACKS	72
CLEANING HANDLES	72
SEAL	72
REMOVING THE SIDE GUIDES	72
REPLACING THE OVEN LIGHT	73
OVEN SIDE LIGHT (WHERE FITTED)	73
REPLACING RESERVOIR SEAL	73
CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS	74
TROUBLESHOOTING	76
THE OVEN DOES NOT WORK	76
THE OVEN DOES NOT HEAT UP	76
THE KNOB WILL NOT STAY IN PLACE.	76
THE CONTROLS ARE VERY HOT	76
FOOD IS OVERCOOKED.	76
FOOD IS UNDERCOOKED	76

CONTENTS

CONDENSATION FORMS ON THE OVEN DOOR GLASS 76

SMOKE FORMS DURING COOKING 76

THE CLEANING PROCEDURE IS INTERRUPTED BEFORE IT FINISHES. 76

THE RESULTS OF CLEANING ARE NOT IDEAL 76

THE OVEN INDICATES THAT IT IS OUT OF WATER 76

WATER COMING OUT OF THE TRAY. 76

THE DESCALING PROCEDURE IS INTERRUPTED BEFORE IT FINISHES. 76

THERE IS DIRTY WATER ON THE BASE OF THE OVEN AFTER THE DESCALING PROCEDURE 76

WARRANTY AND SERVICE 77

GENERAL INFORMATION

READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

In the event of complaints, please contact the customer service.

Read this manual before using the appliance.

INTRODUCTION AND SAFETY

Read the instructions provided in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you to get to know your new device.

Keep this document to hand so that you consult it at any moment, and hand it on to any subsequent owners.

Read the safety messages provided in the introduction to this manual and give due consideration to the safety notes such as: "Attention", "Warning" and "Danger" which appear in the text.



DANGER

This symbol indicates a situation that is a danger to you and others. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



WARNING

This symbol indicates safety information. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous accidents.



CAUTION

This symbol indicates a procedure which could put the appliance's structure or components at risk. Take particular care over these procedures.



NOTE

This symbol indicates useful advice and draws your attention to correct procedures and practices. Complying with the instructions marked with this symbol will avoid problems for you.

The symbol highlights methods or procedures for correct use of the appliance.

GENERAL INFORMATION

GENERAL SAFETY INFORMATION

This appliance complies with European directive 2012/19/EU (RoHS).



This appliance is tagged in accordance with European directive 2012/19/EC regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive contains the regulations governing the collection and recycling of decommissioned appliances throughout the European Union.



The symbol of a waste bin with a cross over it which appears on the product indicates that Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with ordinary urban waste but must be disposed of separately, so it can undergo special processing to enable its reuse or specific treatment for safe removal and disposal of any substances harmful to the environment and extraction of raw materials which can be recycled.

Therefore, WEEE must be delivered to Recycling Centres run by Municipal Authorities or Waste Management Companies. What's more, when a new appliance is purchased WEEE can be consigned to the retailer, who is obliged to take it back free of charge ("1:1" take-back). "Very small" WEEE (with no dimension exceeding 25 cm) can be consigned to retailers free of charge even when no purchase is made ("0:1" take-back - which however is only compulsory for stores with sales area of over 400 m²).



DANGER

This appliance is not intended for use by people, including children, with reduced mental or motor capabilities, or who do not have experience in or knowledge of the product's operation. These persons may only use the appliance under the supervision of a person responsible for their safety and with suitable instruction in use of the appliance.



DANGER

If the surface of the induction hob is cracked, switch the appliance off to avoid the risk of electric shocks.



DANGER

Fire hazard: do not leave inflammable objects on cooking surfaces.



DANGER

Automatic cooking on the hob with fat or oil may be hazardous and may cause fires. If a fire breaks out, do not attempt to put it out with water. Switch the appliance off and cover the flames with a lid or a fire blanket.



DANGER

This appliance can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the necessary of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instruction concerning safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.



WARNING

The appliance and its accessible parts become very hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 16 years of age must be kept away from the appliance unless constantly supervised.

Do not touch the heating elements of the hob and/or inside the oven.



WARNING

Accessible parts may become hot during use. Children must be kept well away.



WARNING

Make sure that the appliance is disconnected from the electrical mains before replacing the lamp to avoid possible electric shocks.



WARNING

The cooker must not be installed on a stand.



WARNING

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



CAUTION

Do not use an external timer or other remote control systems to operate the appliance.

GENERAL INFORMATION

MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the user manual.
- Tampering with/unauthorized modifications to any part of the appliance.
- The use of non-genuine spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall constitute misuse.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.



CAUTION

Application of the marking **CE** on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Please think of the environment when disposing of the packaging.



This appliance is tagged in accordance with European directive 2012/19/EU regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive contains the regulations governing the collection and recycling of decommissioned appliances throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling.
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility. Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling center you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling center; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

GENERAL INFORMATION

APPLIANCE IDENTIFICATION

The appliance data plate is located on the side of the front of the oven, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

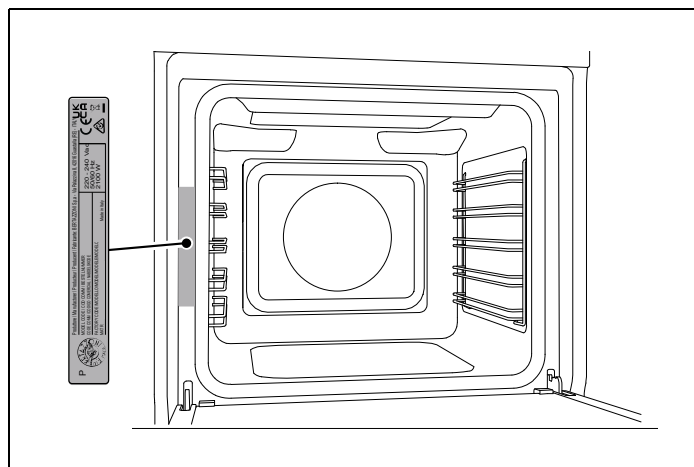


Fig. 1

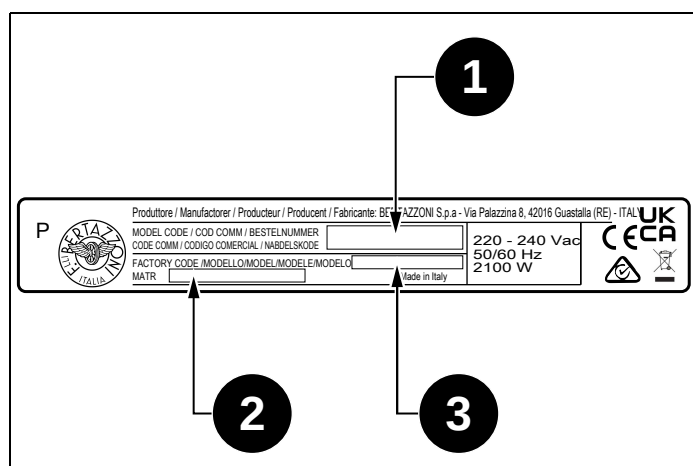


Fig. 2

The dataplate contains the following information:

- 1) Sales Code
- 2) Serial Number
- 3) Model

NOTE



You are advised to make a note of the appliance's data and serial numbers so they are immediately available if required.

NOTE



State the information provided on the dataplate to improve the efficiency of the after-sales and parts services.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it is in contact with water.
- Do not touch heating elements during use.
- Keep children under 8 years of age at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may be used by children from 8 years of age and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed by adults responsible for their safety.
- Keep children and animals away from the appliance while it is running or cooling down. Accessible parts become red hot during use.
- Switch off the appliance after use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e. g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit or put any weight on the oven door.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking in the glass, shut off the oven immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the oven door when in use.
- Use of the oven generates heat and humidity; ventilate the room thoroughly when it is in operation.
- Do not place flammable objects in the oven.
- Do not open the door if smoke is coming out of the oven. Shut the appliance off and disconnect its power supply.

GENERAL INFORMATION

- The oven contains electronic components which could interact with electronic medical equipment such as pacemakers or insulin pumps. Equipment of this type must be kept at least 10 cm from the oven.
- Ensure that there are no trapped objects which could prevent the oven door from shutting.
- The oven is not designed to operate with timers or remote control systems.
- Plastic containers not designed for high temperatures could melt, damaging the oven or even catching fire.
- Closed tins and jars could burst or even explode if heated: never use the oven for preparing or heating tins or jars.
- Always use specific oven gloves for removing or inserting heat-resistant cookware or accessories.
- Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.
- Use only the recommended temperature probe for this appliance.

WARNINGS FOR USE

- Take great care when cooking food with a high alcohol content, as this could cause a fire.
- Remove any food residue from inside the oven before using the appliance in order to prevent fires and smoking.
- Do not place any objects or baking paper on the bottom of the oven.
- After cooking, keep the door closed while the oven is cooling down to prevent damaging adjacent kitchen units.
- Fruit juice can cause indelible staining; use deep dishes to prevent leakage.
- Damaged containers, or those which are unsuitably small, can lead to serious injuries.
- When opening the oven door, be very careful of escaping steam: burn hazard! Note that at high temperatures, steam is not visible.
- Do not pour water into a hot oven: this would create steam, and thus a burn hazard!
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.
- Do not apply pressure to the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or shelf.
- Open the door with care. The use of ingredients containing alcohol can create a mixture of air and alcohol.
- Avoid creating sparks or naked flames near the oven when opening the door.
- Do not place or store flammable objects or those which could ignite easily on the appliance, inside it or in its immediate vicinity.
- Always wear suitable oven gloves.
- Empty the water reservoir each time the steam function is used. Otherwise, water left in the reservoir could overheat during subsequent use of the appliance.
- After operation with significant quantities of steam, dry the oven cavity with a soft cloth and empty the drip tray.
- Use only heat- and steam-resistant containers. Silicone molds are not recommended for combination steam cooking.
- For steam cooking, always insert the tray to ensure that any liquid is collected.
- Fill the reservoir with cold water only; hot water may damage the pump.

GENERAL INFORMATION

APPLIANCE WARNINGS

- Do not place heat-resistant cookware or other objects directly onto the oven's interior surface.
- Do not place sheets of aluminium foil directly onto the oven's interior surface.
- Do not place water directly inside the hot oven.
- Do not store moist dishes and food inside the oven after completing cooking.
- Take care when removing or inserting accessories.
- Any discolouration of the enamel will not affect the oven's performance.
- For very wet cake batters, use a dripping pan. Fruit juice can cause permanent stains.
- The oven is designed only for cooking. It must not be used for other purposes, such as space heating.

INSTALLATION

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

The installation, all adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation may cause injury to people and pets or damage to property, for which the manufacturer cannot be held liable. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorized supplier during the appliance's lifetime.

Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation.

INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions given in this guide.

The steam oven must be installed completely level. If it is not horizontal, its operation may be impaired.

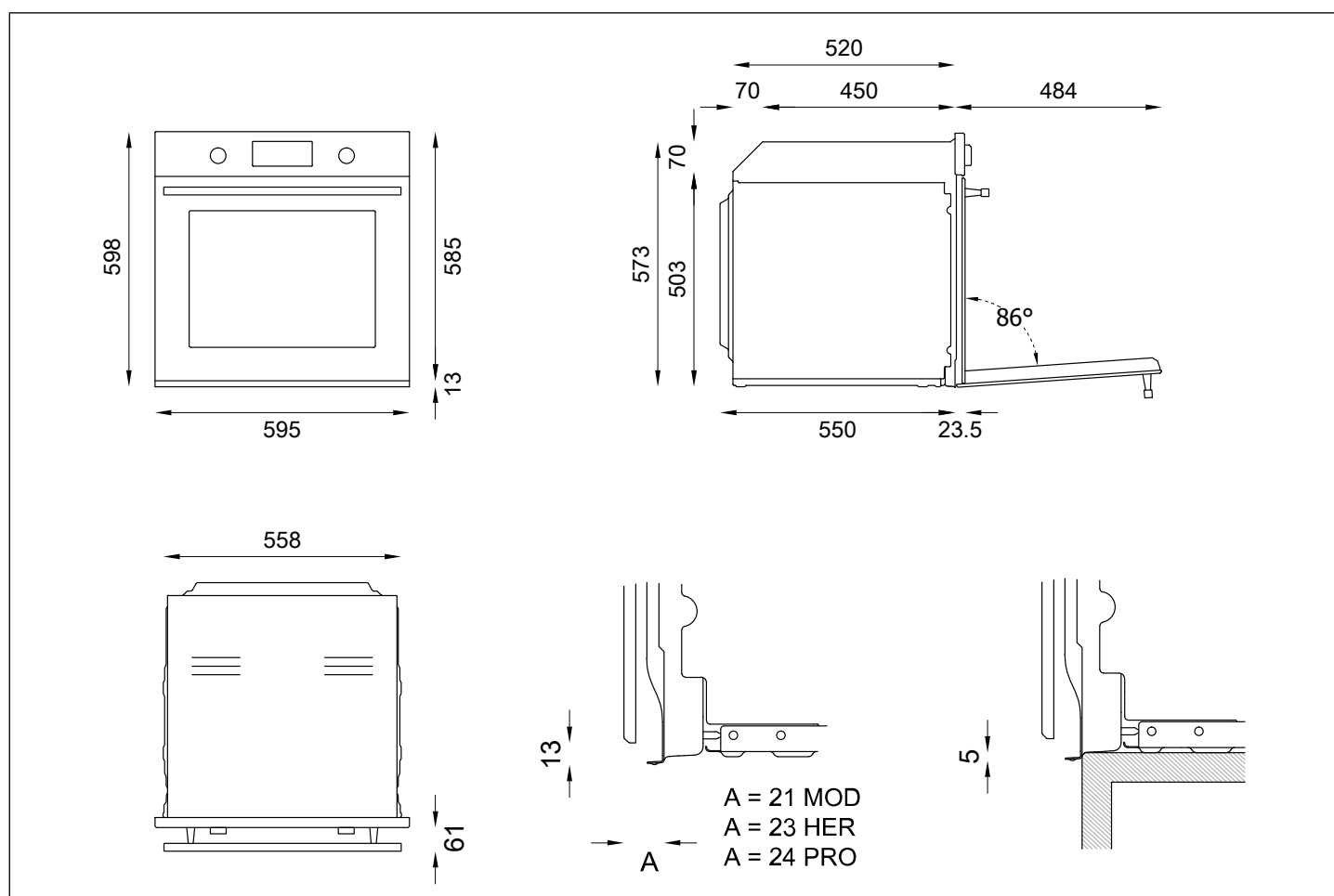


Fig. 3

INSTALLATION

IMPORTANT INFORMATION

The oven is only suitable for installation inside a fitted kitchen unit or carcass. The sides and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C.

Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

Provide for an opening in the rear of the carcass to allow for oven ventilation. Lack of sufficient ventilation could compromise oven performance.

Use the brackets provided to mount the oven on the unit.

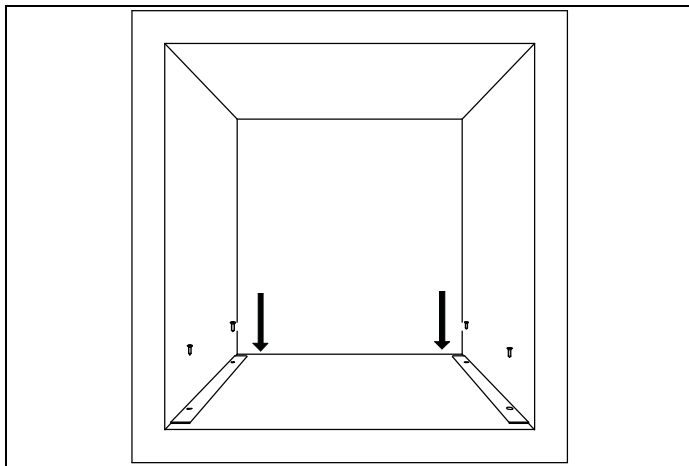


Fig. 4

INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.

If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see figure Fig. 6).

Any ventilation openings required for the hob are to be added to those required by the oven.

The manufacturer shall bear no liability in the event of the oven being installed in combination with a hob from another manufacturer.

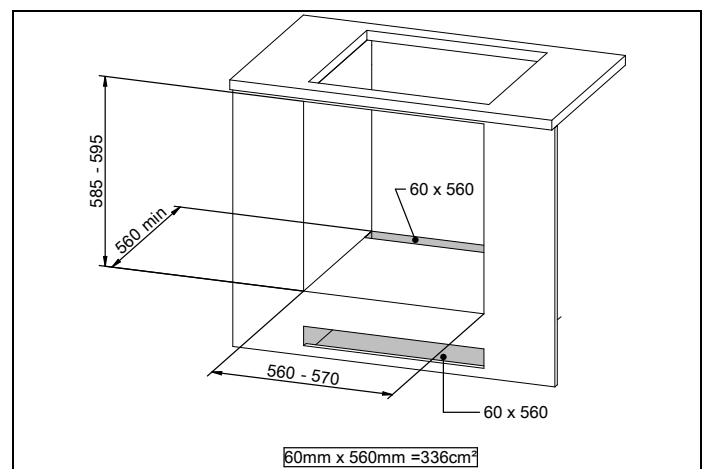


Fig. 5

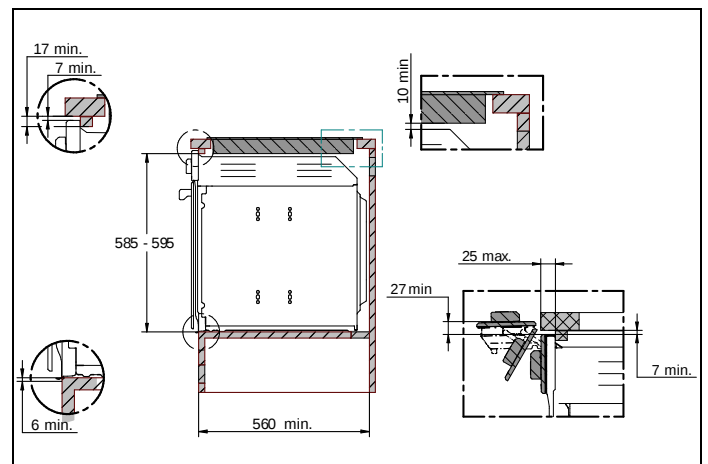


Fig. 6

INSTALLATION

INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

The clearance between the oven and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. Ensure there is an opening in the top or rear of the carcass as shown in the figure.

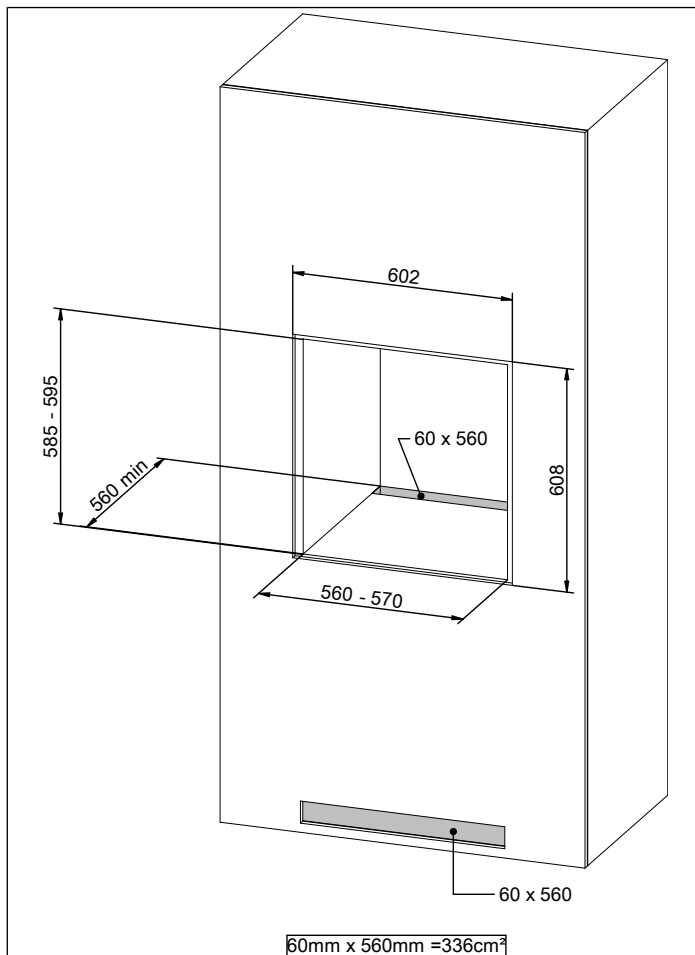


Fig. 7

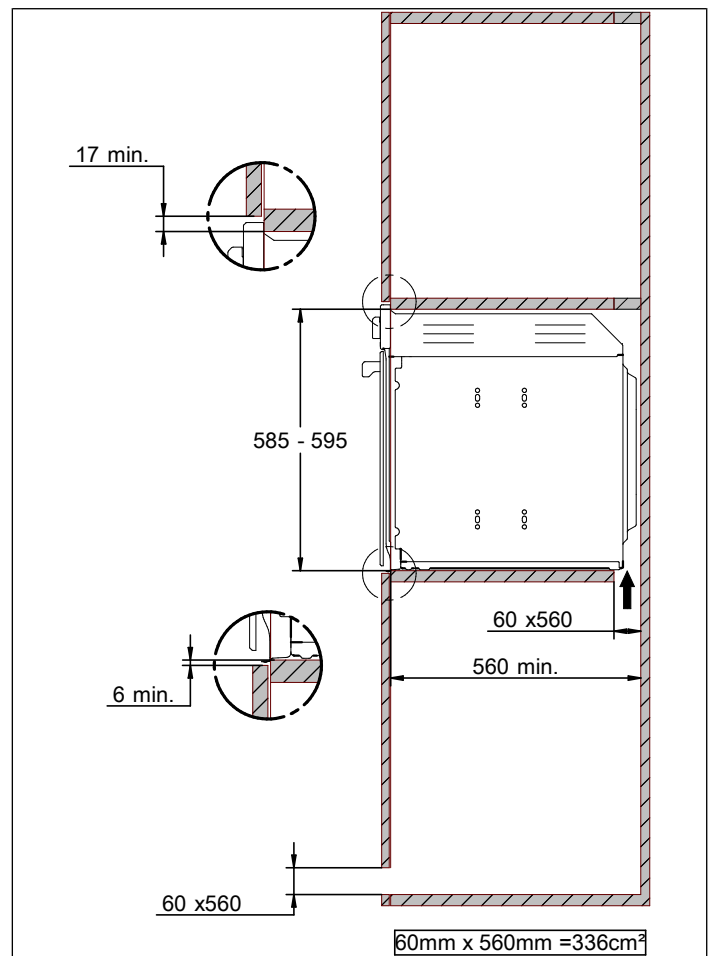


Fig. 8

INSTALLATION

FIXING THE OVEN

- Position the appliance into the carcass with the help of a second person.
- Do not use the door or handle to position the oven.
- Check that the oven is correctly aligned with the units.
- Check that the door opens correctly.
- Fasten the oven to the carcass with the supplied screws, ensuring that the oven remains centered.
- Cover the screws with the caps.

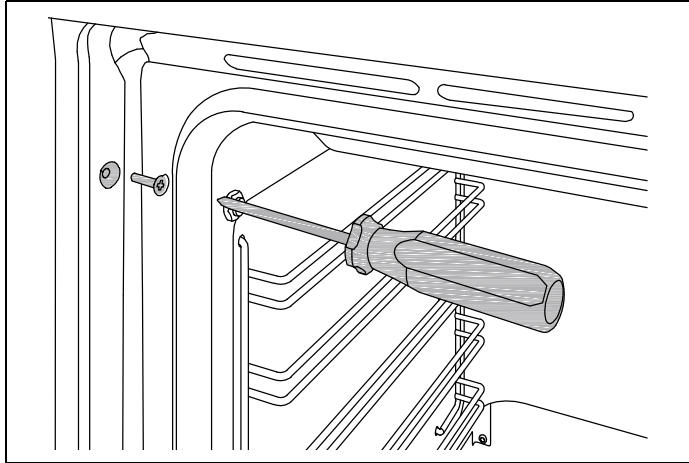


Fig. 9

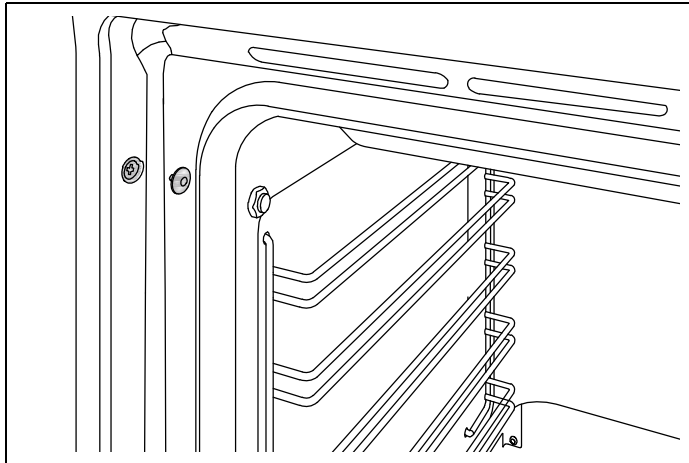


Fig. 10

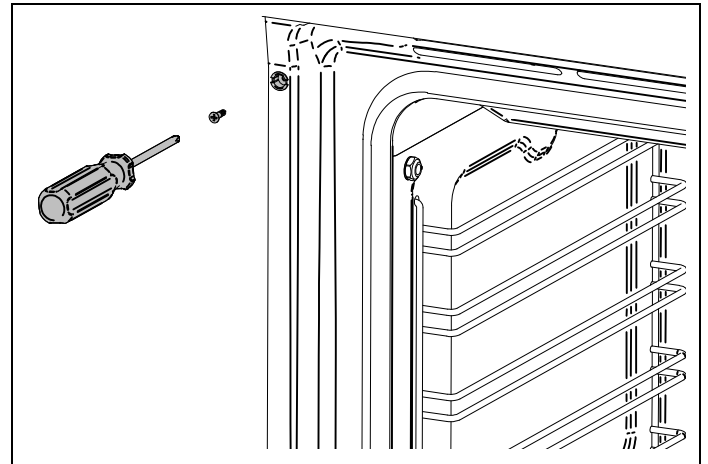


Fig. 11

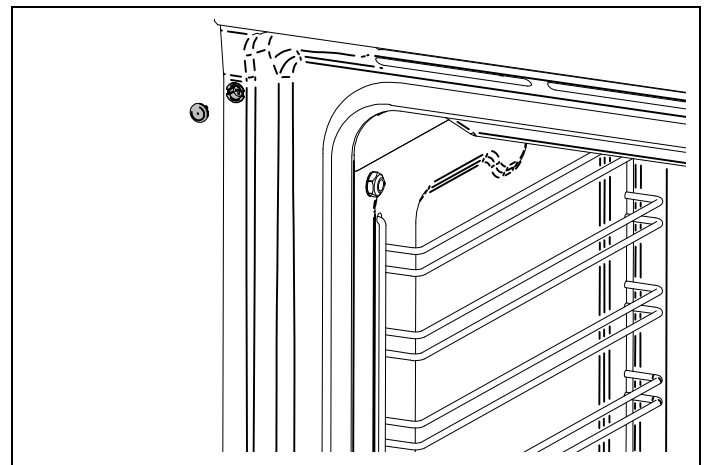


Fig. 12

INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before making the connection, check that:

- The characteristics of the mains power supply are compatible with the data shown on the label.
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

Connection to the mains power supply via a socket:

- Fit the power cable with a regulation plug, which must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure Fig. 13 , ensuring you follow the harmonized wiring color scheme:

Fit the power cable with a regulation plug, which must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure Fig. 13 , ensuring you follow the harmonized wiring color scheme:

- **letter L (live)** = brown wire;
- **letter N (neutral)** = blue wire;
- **earth symbol** = yellow/green wire

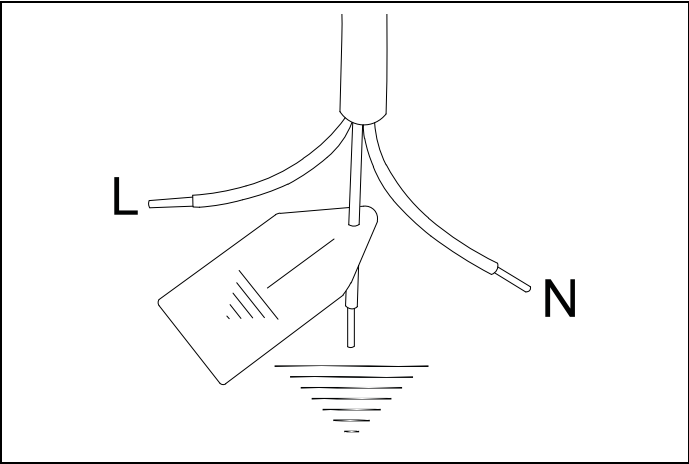


Fig. 13

- Position the power supply cable in such a way that it is not resting against the rear of the oven, that it is not in contact with sharp edges and will not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gangsockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

Hard-wired to the mains circuit:

- The circuit must be fitted with an omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCD may also be used.

Voltage	220–240 V
Frequency	50/60 Hz
Max. power	2800 W
Max current draw	13 A
Cable type	3x1.5mm ²

REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.

Contact an authorized service center if functional components require replacement.



CAUTION

If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. The instructions given **for the initial electrical connection** must also be complied with.

CONTROL PANEL

TWO-KNOB OVEN CONTROLS

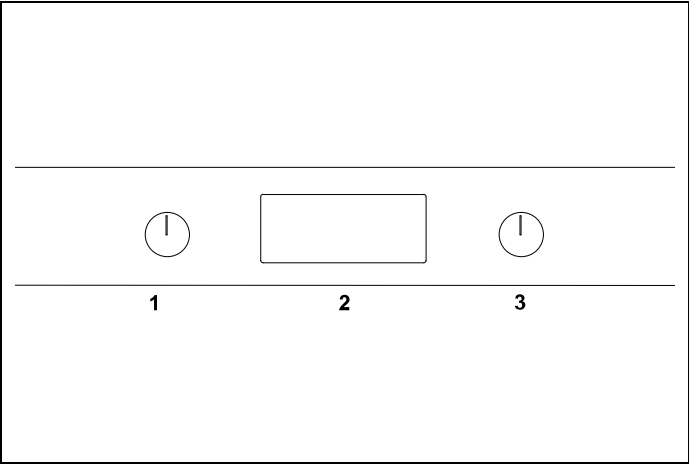


Fig. 14

- 1) Function selector
- 2) Touchscreen display
- 3) Temperature selector

	ON/OFF	Turns the oven on or off
	CANCEL/PREVIOUS MENU	Cancels or returns to the previous menu
	CONFIRM	Confirm or continue
	SETTINGS	Settings menu

FULL-TOUCH OVEN CONTROLS

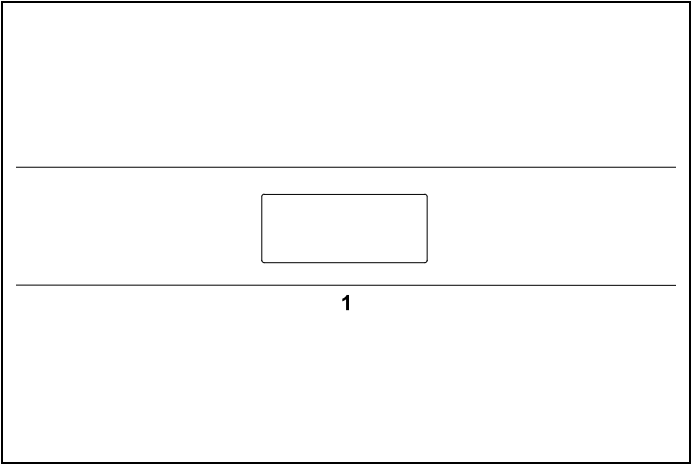


Fig. 15

- 1) Touchscreen display



NOTE

For temperature settings and functions, touch the icon on the display.

	ON/OFF	Turns the oven on or off
	CANCEL/PREVIOUS MENU	Cancels or returns to the previous menu
	CONFIRM	Confirm or continue
	SETTINGS	Settings menu

USE

OVEN FUNCTIONS

SYMBOL	DESCRIPTION	11 FUNCTIONS	11 PYROLYTIC FUNCTION
	Convection	•	•
	Fan	•	•
	Static	•	•
	Fast preheat	•	•
	Turbo	•	•
	Bottom bake	•	•
	Grill	•	•
	Fan grill	•	•
	Assistant	•	•
	Specials	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

FIRST USE

Run your finger up and down the display to scroll through the menu.

To activate a menu function, press and hold on the required function for at least two seconds. The chosen function will be selected as soon as you remove your finger from the display.

Touch a parameter on the display to modify it. For time, brightness and audio settings, confirm with the play button.

FIRST SWITCH-ON

Once the oven has been connected to the power supply, enter the settings menu (see settings chapter) and set the following:

- language
- clock
- clock format
- measurement units

USE

PRELIMINARY OPERATIONS

- Remove films and any packaging residues from the inside and outside of the oven.
- Remove and wash all the accessories.
- Operate the oven for 30 min. at a temperature of 250°C without placing food inside (it is normal for processing residues to produce smells and smoke during this operation).
- Leave the oven to cool.
- Open the oven door and leave it to air for 15 minutes.
- Clean the inside of the oven with a moist cloth and neutral detergent (do not use scouring powders).

RACK POSITIONING

Insert racks and trays into the side guides until they come to a complete stop in order to prevent contact with the oven door.

When removing accessories beyond halfway they are blocked to facilitate removing dishes.

The oven has five cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.

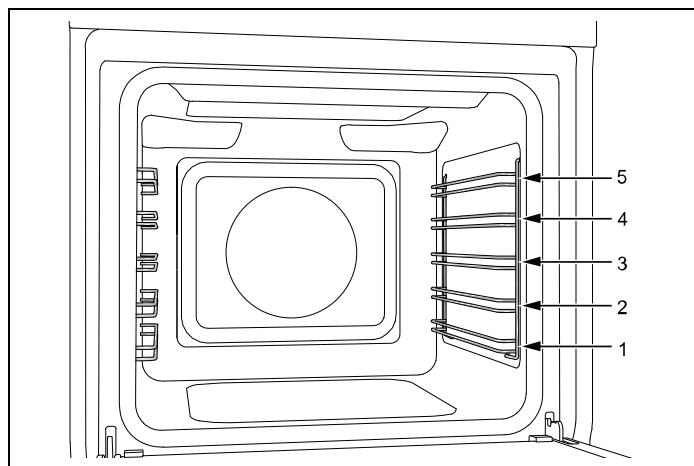


Fig. 16

COOLING

The oven is equipped with a variable-speed cooling system which operates during cooking.

An air flow between the control panel and the oven door keeps the controls at a temperature that enables their use.

The cooling system switches on and off automatically (it is normal for it to continue operating even after the oven is switched off).

PREHEATING

Most recipes require the oven already to be at the cooking temperature when the food is placed inside.

The preheating time depends on the temperature set and the number of accessories in the oven.

OVEN LIGHT

The oven light comes on automatically when the door is opened and remains on during standard cooking functions.

WATER HARDNESS

Do not use distilled water or tap water with a high chlorine content (> 40 mg/l), or other liquids.

- Use only cold, clean tap water.
- If the water in your area is very hard, use softened water or mineral water.
- Do not use sparkling water.
- Do not use water with hardness $dH > 7$ (1.3 mmol/l).

USING TWO-KNOB OVENS

- 1) Insert the rack at the required level.
- 2) Select the oven function by rotating the knob.
- 3) Set the temperature by turning the knob clockwise.
- 4) If necessary, set timed cooking via the touchscreen display.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached. Return at least one knob to the zero position at any time to stop cooking.

USING TOUCHSCREEN OVENS

Run your finger up and down the display to scroll through the menu.

To activate a menu function, press and hold on the required function for at least two seconds.

The chosen function will be selected as soon as you remove your finger from the display. Touch a parameter on the display to modify it.

- 1) Insert the rack at the required level
- 2) Touch the power button twice to turn the oven on (once if the appliance is already on)
- 3) Scroll through the functions menu and choose the required cooking method
- 4) Scroll to select the required temperature
- 5) If necessary, set timed cooking via the touchscreen display.
- 6) Touch the Play button to start cooking, or wait (15 seconds) for it to start automatically.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached. Touch the power button at any time to stop cooking.

COOKING MODES

The oven has several heating elements, operated individually or in combination to create the various cooking modes.



CAUTION

All cooking operations must take place with the door closed.

CONVECTION

Heat from rear element, distributed by fan.

Cooking on multiple levels, ideal for any type of dish requiring uniform heat.

- Level 2 or 3 for cooking single items
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items
- Possible addition of steam (min-med-max levels).

FAN

Heat from above and below distributed by the fan.

Cooking on multiple levels, ideal for biscuits and cakes.

- Level 2 or 3 for cooking single items
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items
- Possible addition of steam (min-med-max levels).

STATIC

Heat from above and below.

Cooking on just one level, ideal for roasts, bread and cakes.

- Roasts on level 2 or 3
- Cakes on level 2 or 3 to ensure they are completely cooked underneath without burning the top.

FAST PREHEAT

Use this function to bring the oven to the required temperature in a short time.

This function is only designed for heating the oven and not for cooking foods.

TURBO

Function which combines Convection cooking and heating from below. Cooking on a single level, ideal for pizza, flatbreads and other foods requiring high temperatures and heat from below.

- Level 1 or 2
- Possible addition of steam (min-med-max levels).

USE

BOTTOM BAKE

Heat from below.

Cooking on just one level, ideal for slow cooking and for warming plates.

At high temperature, use for sweet and savoury pastries which do not require browning.

- Level 2 or 3

GRILL

Heat from top grill. Max recommended temperature 200°C.

Cooking on just one level, ideal for grilling sausages, chops, bacon, fish or toast.

Surface browning after cooking.

- Level 4 or 5

FAN WITH GRILL

Heat from top grill, distributed by fan. Max recommended temperature 175°C.

Cooking on just one level, ideal for grilling thick foods

The circulation of the heat helps to cook the food through while still grilling it on the top.

- Level 4 or 5

Possible addition of steam (min-med-max levels).

ASSISTANT

See specific chapter

SPECIAL COOKING MODES

DEHYDRATE

Function with forced air circulation and temperature of 37°C for drying foodstuffs, flowers and vegetables.

DEFROST

Function with forced air circulation to speed up defrosting of foodstuffs.

WARMING

Function for warming up food; three temperature levels: 60°C - 76°C - 93°C.

PROOFING

Function for leavening dough. It is recommended to insert the foodstuffs with the oven still cold.

Do not open the oven door unless strictly necessary.

SABBATH

Heating method for use during periods of religious observance.

ECO

Fan-assisted cooking function with low power consumption (light deactivated during cooking).

STEAM ONLY

Special function for steam cooking of foods which is not combined with other cooking methods.

AIR FRY

Heat from broil element and air flow convection with fan.

Set the desired temperature according with the recipe (from 180°C to 250°C) Once reached the settled temperature place the tray with the food in the oven.

Food may be removed early and should be checked at minimum recommended time to avoid overcooking/browning.

Use level 4. To get best results use the air fry tray supplied with the oven and arrange the food in single layer.

USE

CLEANING

PYROLYSIS

In the self-cleaning cycle, the oven's interior is heated to very high temperatures – over 400°C – to burn off any food residue. Before starting a pyrolysis cycle, remove all accessories and side racks from the oven, then manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.

Remove the silicone cap from the meat probe socket and insert the metal cap.

During pyrolysis, the door locks automatically and will only reopen when the oven cools back down at the end of the cycle.

It is normal to see some flaming and smoke develop inside the oven.

After the cleaning cycle, the burned off residue is reduced to ash and can be easily brushed off with a damp sponge.

The complete cycle duration is 120 minutes.

ECO PYRO

Ninety-minute self-cleaning cycle which can be used when there are lower levels of encrusted dirt.

HYDROCLEAN

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

- 1) Manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.
- 2) Pour 400 ml of water onto the base inside the cavity.
- 3) Spray a solution of water and washing-up liquid (using a spray bottle) onto the side walls.
- 4) Activate the function (duration approx. 20 min).
- 5) after cooling, dry with a soft cloth.

HYDROCLEAN (ELEVEN-FUNCTION OVEN ONLY)

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

- 1) Manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.
- 2) Pour 400 ml of water onto the base inside the cavity.
- 3) Spray a solution of water and washing-up liquid (using a spray bottle) onto the side walls.
- 4) Activate the function (duration approx. 20 min).
- 5) Once it has cooled back down, dry with a soft

STEAM

STEAM-ASSISTED COOKING

During operation of the appliance with the addition of steam, steam is dispensed inside the oven at different intervals and with various intensities.

Adjusting the steam percentage and temperature will achieve improved cooking results:

- crunchy crust
- shiny surface
- soft, juicy center
- minimal reduction in volume

With fan-assisted functions, it is possible to select the percentage of steam to be added during cooking.

Use only heat- and corrosion-resistant cookware or food-grade stainless-steel containers.

When cooking on multiple levels, check that there is space between the different levels in order to allow the steam to circulate.

If the temperature probe is not being used during steam cooking, insert the silicone cap in the socket.

If the oven door is opened during operation, only the fan will turn off. Once the door is closed, the appliance will resume operation.

To shut off the appliance in advance or adjust the set steam quantity, press the steam icon on the display.

STEAM LEVELS

The addition of steam ensures dishes are cooked gently, keeping the interior juicy.

Three levels of steam can be selected for fan-assisted cooking programs:

- MIN. Ideal for meat, poultry and baked dishes.
- MED. Ideal for stewed/braised meat, bread and other leavened dishes.
- MAX. Ideal for delicate dishes such as custards, flans, timbales and fish.

STEAM COOKING

Ideal for fish and vegetables. The steam envelops the dish, preventing the loss of nutrients, while the color and flavor are unchanged.

PUMP

During operation and after switching off, an audible hum indicates that the pumps are operating.

USE

WATER RESERVOIR

The water reservoir is located behind the control panel. Before use, open the control panel and fill the water reservoir. If the water in the reservoir runs out during use of a steam function, a buzzer will sound and a message will be displayed instructing you to top it up.

STEAM ACCESSORIES

For steam cooking, use racks or perforated trays.

DERIVATIVE FUNCTIONS

VACUUM

To cook vacuum-packed foodstuffs, set steam cooking with a temperature between 60° and 90°C. Make sure that the vacuum bags are heat-proof.

When cooking with vacuum bags, more condensation will form on the base of the oven than with other types of cooking.

REGENERATION

Delicately reheat previously cooked food, or prepare baked goods in advance.

Set fan-assisted cooking at 120°C with the addition of Medium Steam for 7 minutes.

The time required may vary on the basis of the quantity of food or the container used.

FOOD PRESERVATION

To complete sterilization of jars of preserves in order to prolong their duration, set steam cooking for at least 20 min. at a temperature of 100°C (the duration may vary depending on the size of the jars).

STERILIZATION

Clean containers after use with a bottle brush and wash in the dishwasher. Position them on the oven rack so that they are not touching, with the mouth facing downwards.

To sterilize dishes and baby bottles, set steam cooking at 100°C for 40 min.

Dry with a clean towel.

CONDENSATION

It is normal for condensate to form on the inside of the oven door glass and on the control panel when cooking particularly water-rich foods.

The condensate will evaporate on its own during cooking.

Programs with steam, due to their nature, generate condensation throughout the oven, and particularly on the inside door glass. When using steam cooking functions, particularly at low temperatures, remember to empty the drip tray.

COOKING GUIDANCE

- The temperature set and cooking time may vary slightly from one oven to another. Small adjustments compared to the recipe may be necessary.
- Increasing the temperature does not reduce cooking times.
- Cooking times depend on the weight, thickness and quality of the food.
- Always place food in the middle of the shelf.
- Choose the cooking level in accordance with the recipe and your own experience.
- Leave a gap of at least 3 cm between oven dishes and the sides of the oven to enable heat to circulate effectively.
- Use light-coloured aluminium trays when baking small pastries.
- Use dark metal baking pans for cakes and biscuits because they help to absorb the heat.
- Turn and stir foods so that they are heated evenly.
- For new recipes, set the temperature at the bottom of the stated range and the shortest time, then assess how cooking is proceeding and extend the time if necessary.
- When steam cooking, position foodstuffs so that they are not overlapping.
- Do not open the oven door during cooking to ensure the correct moisture level for the food.

ENERGY SAVING

- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.
- Let frozen foodstuffs thaw completely before placing them in the oven.

WATER RESERVOIR

The water reservoir is located behind the control panel.

After setting the temperature function and steam quantity:

- Confirm opening of the control panel
- Lift the panel upwards with both hands until it clicks.
- Gently lift the reservoir and pull it out partially
- Open the lid and fill with water to the indicated level.
- Close the lid again.
- Reposition the reservoir by pushing it all the way until it locks in place.
- Lift the control panel upwards to release it, and then lower it until it is fully closed.

The water reservoir can be completely removed for cleaning or filling.

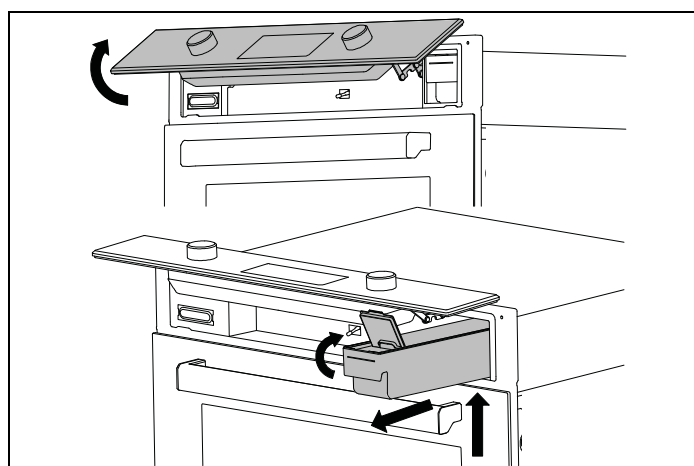


Fig. 17

- Touch the OK and ► icons simultaneously and then confirm by pressing OK on two-knob ovens, or press the + and OK icons simultaneously and then confirm by pressing OK on touchscreen ovens.
- Confirm
- Lift the panel upwards with both hands until it clicks.
- Gently lift the reservoir and pull it out completely.
- Empty the reservoir, removing the lid.
- Wash with soapy water and rinse thoroughly with clean water.
- Dry with a soft cloth.
- Reassemble the reservoir
- Reposition the reservoir by pushing it all the way until it locks in place.
- Lift the control panel upwards to release it, and then lower it until it is fully closed.

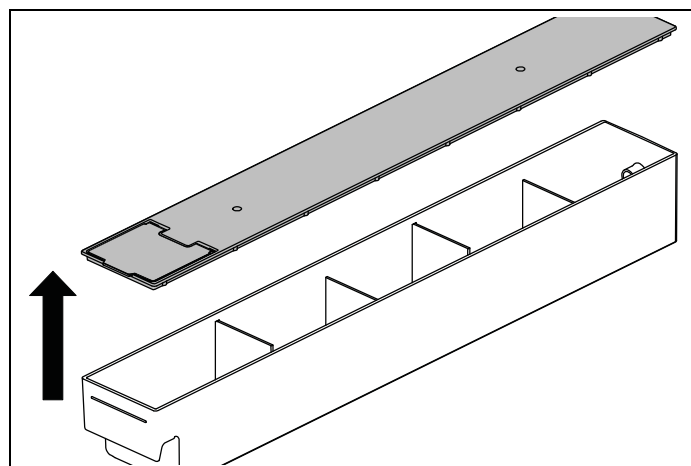


Fig. 18

It is possible to access the reservoir at any time: touch the OK and ► icons simultaneously and then confirm by pressing OK on two-knob ovens, or press the + and OK icons simultaneously and then confirm by pressing OK on touchscreen ovens.



CAUTION

Each time the reservoir is removed, check that the seals are intact and correctly positioned.

During steam cooking, the condensation that forms on the door is collected in the drip tray.

The water circuit is automatically drained into the reservoir at the end of cooking.



CAUTION

The water in the reservoir may be boiling hot: check that the water has cooled down before removing the reservoir.

Do not wash the reservoir in the dishwasher.

DRIP TRAY

During steam cooking, the condensation which forms on the door is collected in the drip tray. It must be dried at the end of every steam cooking process:

- Leave the oven to cool.
- Open the oven door.
- Mop up the water in the drip tray with a soft cloth.

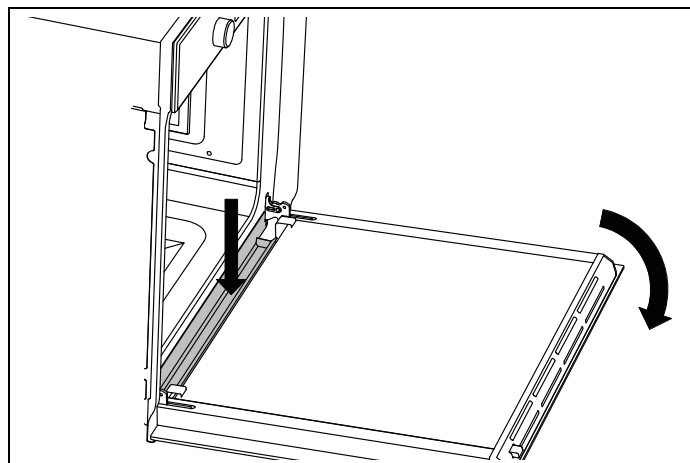


Fig. 19

USE

COOKING GUIDELINES

The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

FOOD	WEIGHT (KG)	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	TIME (MINUTES)
Lasagna	3-4	Static	220-230	45-50
Baked pasta	3-4	Static	220-230	45-50
Roast veal	2	Fan	180-190	90-100
Pork loin	2	Fan	180-190	70-80
Sausages	1.5	Fan grill	175	15
Roast beef	1	Fan	200	40-45
Roast rabbit	1.5	Convection	180-190	70-80
Turkey breast	3	Fan	180-190	110-120
Roast pork neck	2-3	Fan	180-190	170-180
Roast chicken	1.2	Fan	180-190	65-70
				1st side 2nd side
Pork chops	1.5	Fan grill	175	15 5
Spare ribs	1.5	Fan grill	175	10 10
Bacon	0.7	grill	200	7 8
Pork fillet	1.5	Fan grill	175	10 5
Beef fillet	1	grill	200	10 7
Rainbow trout	1.2	Fan	150-160	35-40
Monkfish	1.5	Fan	160	60-65
Turbot	1.5	Fan	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9
Bread	1	Convection	190-200	25-30
Focaccia	1	Fan	180-190	20-25
Bundt cake	1	Convection	160	55-60
Jam tart	1	Convection	160	35-40
Ricotta cake	1	Convection	160-170	55-60
Stuffed tortellini	1	Fan	160	20-25
Sponge cake	1.2	Convection	160	55-60
Profiteroles	1.2	Fan	180	80-90
light sponge cake	1	Convection	150-160	55-60
Rice cake	1	Fan	160	55-60
Brioche	0.6	Convection	160	30-35

USE

USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

DROP-DOWN MENU

The drop-down menu contains some functions which can be activated with the oven off.



Fig. 20

Scroll the FLAP _ symbol upwards to open; scroll the FLAP _ symbol downwards to close.

TIMER

Countdown timer: when it finishes, a buzzer will sound. The timer does not stop the cooking operation.

Scroll to set; the timer starts automatically.

LIGHT

To turn the oven light on and off with the door closed.

OVEN PREHEATING

Function to bring the oven to the required temperature in a short period of time.

This function is only designed for heating the oven and not for cooking foods.

SCREEN BRIGHTNESS

To set or change the display brightness.

SETTINGS MENU

Touch the settings button to enter the menu.

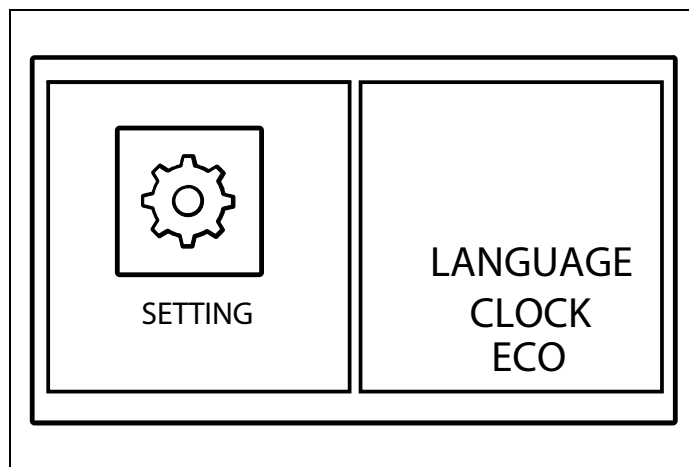


Fig. 21

BRIGHTNESS

To set or change the display brightness.

AUDIO

To set or change the volume of the sounds.

LANGUAGE

To select the preferred appliance language (the default is English).

CLOCK

To set or change the time.

SHOWROOM MODE

Deactivates the heating elements for showrooms use.

ECO MODE

To reduce energy consumption.

MANAGING THE TIME FUNCTIONS

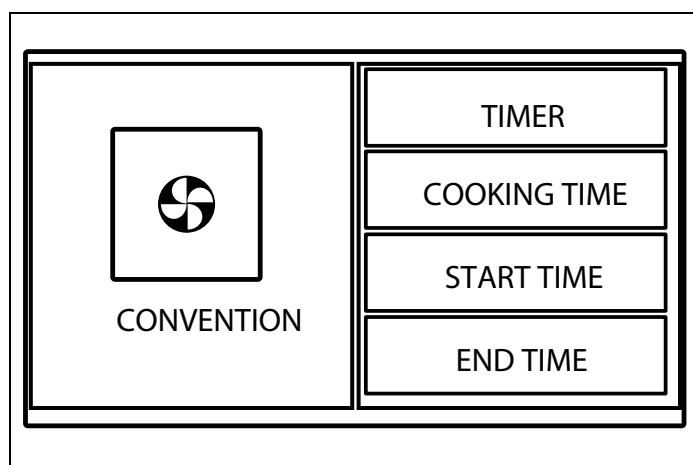


Fig. 22

Touch the clock icon to modify the duration of the current cooking program.

After setting the function and temperature, press the clock icon several times (🕒) and choose a time function.

TIMER

For setting the countdown at the end of which a beep is emitted and an alert message is displayed. The timer does not stop the cooking operation.

Scroll to set; the timer starts automatically.

COOKING TIME

To set a countdown timer, at the end of which cooking will be stopped, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set; the cooking time starts automatically.

START AT

To set the start time and duration of cooking. When the set time arrives, an audible warning will sound indicating the start of cooking. When the set duration has elapsed, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set first the start time and then the cooking time.

ENDS AT

To set the cooking end time and duration (the start time will be calculated by the appliance).

An audible warning will sound when cooking begins. When the set duration has elapsed, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set first the end time and then the cooking time.

Touch the Power button, or else return the function knob to the off position, to stop cooking at any point.

To change the duration of cooking in progress, touch the clock icon.



NOTE

If the time functions are not managed, the duration of the cooking must be managed manually.

TEMPERATURE PROBE (WHERE AVAILABLE)

The temperature probe allows you to choose the level of cooking by measuring the internal temperature of the food.

PROGRAMMING THE PROBE

- 1) Insert the sharp end of the probe into the food. For the best results, the tip must be as close as possible to the center point of the food, and not in contact with fat, bone or hollow areas.
- 2) Choosing the cooking function and temperature
- 3) Plug in the probe inside the oven (on the top left-hand side).
- 4) Set the temperature you wish to obtain at the center of the food.

When the set temperature is measured by the probe, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.



NOTE

When using the temperature probe, only the Timer function is available.

USE

ASSISTANT

The assistant function helps you manage a range of cooking, temperature and time functions for each type of food.

The system does not provide recipes, but helps the oven get the best out of yours.

It is possible to create new sequences and store them for future use.

RECIPE MANAGEMENT

Preset cooking sequences.

1) Choose the required food category.

- Meat
- Poultry
- Fish
- Desserts
- Bread
- Pizza
- Pasta
- Vegetables

2) Choose the required dish.

3) Select the weight and level of cooking, where required.

4) Use the temperature probe where required.

5) Press play.

At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed. Touch the power button, or else return the function knob to the off position, to stop cooking.

MY COOKBOOK

Saved personal cooking sequences

1) Select the required recipe from the saved ones.

2) Press play.

At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed. To stop cooking, press the power button. To delete a saved recipe, select the name and drag it from the right to the left-hand side and confirm.

SET

For setting and saving complex cooking sequences. Up to three functions in sequence can be selected.

1) Selection function 1

2) Set cooking function, temperature and duration.

3) Repeat for functions 2 and 3, where necessary.

4) Press play to run the recipe.

5) Before activating cooking, you can decide whether or not to save the recipe; if saving, an on-screen keyboard will be displayed to name and save it.

6) Once saved, touch the play button to start cooking.

Use the My Cookbook function to bring up the saved recipe.

TELESCOPIC RAILS

The telescopic rails can be installed on any level of the oven guides.

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Locate the pin indicating the rear part of the rail.
- Position the telescopic rail flush with the upper edge of the selected level.
- Insert the front clip, pushing it towards the side guide.
- Insert the rear clip, pushing it towards the side guide.
- Repeat the insertion operation for the other side.
- Pull both rails out and position the oven rack or tray between the rear pin and the front stop.

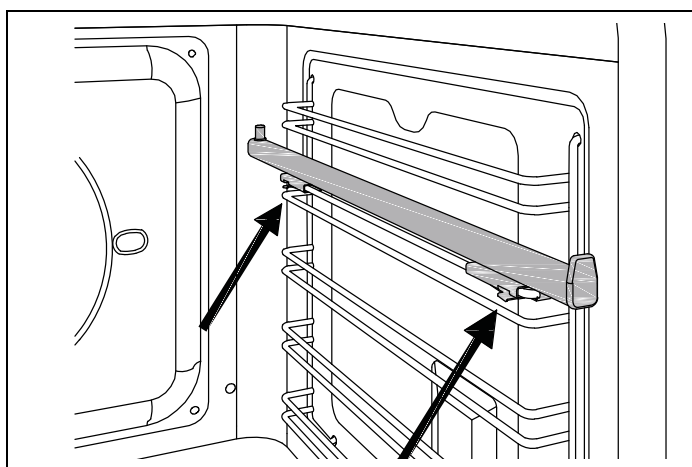


Fig. 23

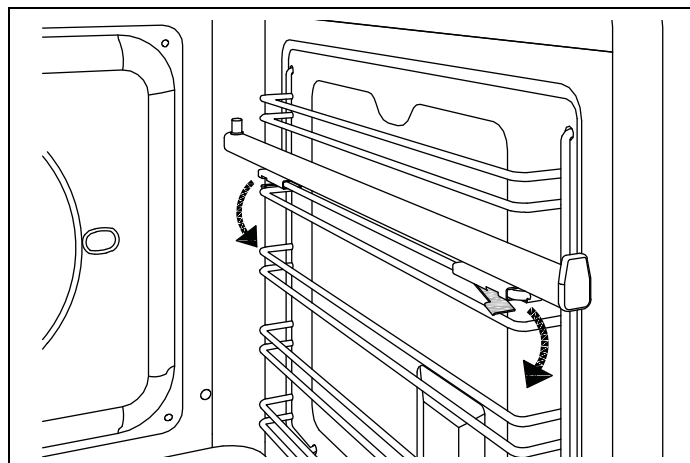
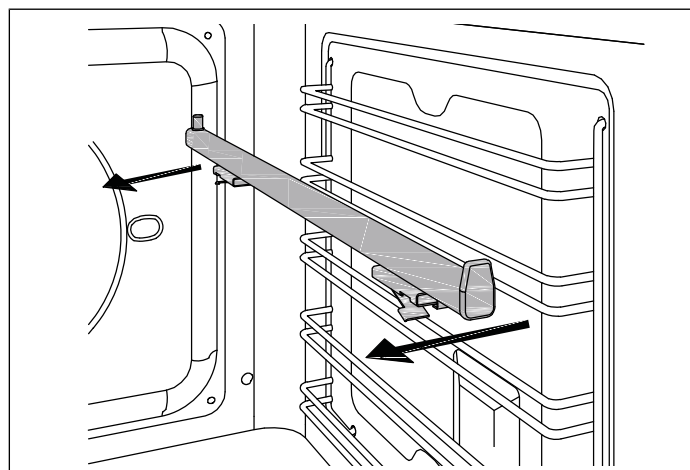


Fig. 24

REMOVING THE TELESCOPIC RAILS

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Keeping the front clip pushed down, pull the rail towards the interior of the oven.
- Repeat the operation for the rear clip.



MAINTENANCE

CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any manual cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the oven from the electrical supply.

Scrupulous care of your oven will help keep it in excellent condition for many years to come.

CLEANING ENAMELLED OR PAINTED PARTS:

To maintain the characteristics of the enameled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders.

Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enameled parts, and do not wash enameled parts when they are still hot.

CLEANING STAINLESS-STEEL PARTS:

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Do not use harsh/aggressive detergents such as:

- Limescale removers
- Bleach
- Hydrochloric acid
- Ammonia cleaners
- Scouring pads or powders.

Immediately remove limescale, grease, starch or egg-white stains.

CLEANING THE DOOR GLAZING

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

CLEANING THE OVEN RACKS

Do not wash the racks in the dishwasher.

Immerse them in hot soapy water, then wipe with a non-abrasive sponge before rinsing and drying with a soft cloth.

CLEANING HANDLES

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. Never use scouring powders or pads.

SEAL

Wipe with a damp cloth.

REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two hooks at the bottom of the guide assembly and pull them gently downwards.
- Pull the guide assembly away from the side of the oven and remove by pulling the upper hooks of the assembly upwards from the side of the oven.
- Remove the side guide assembly from the oven.

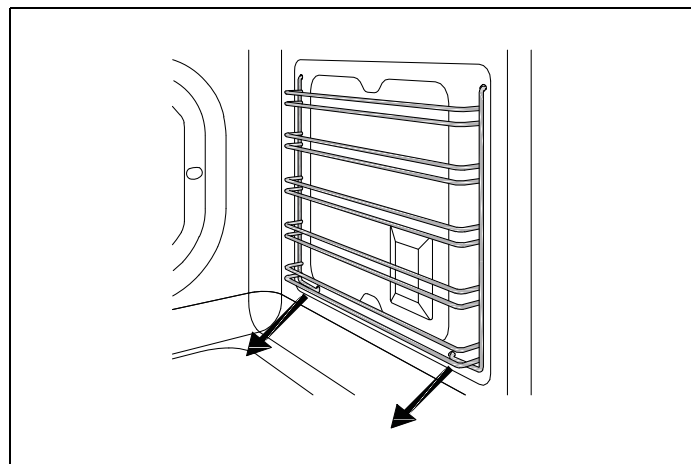


Fig. 25

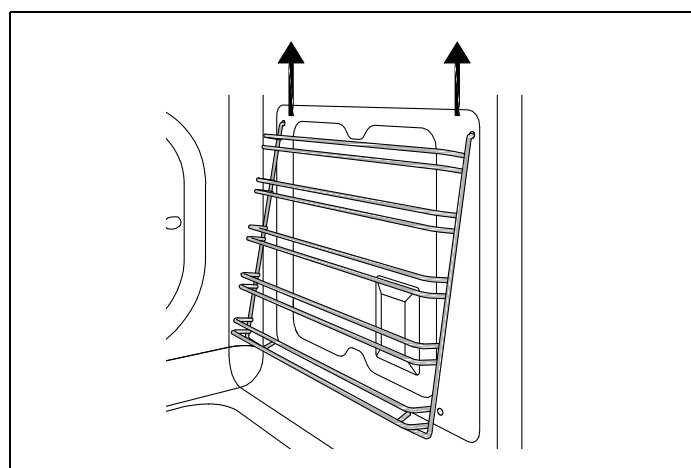


Fig. 26

MAINTENANCE

REPLACING THE OVEN LIGHT



CAUTION

Isolate the oven's power supply before changing the light bulb. DO NOT touch the bulb with your bare hands.

OVEN SIDE LIGHT (WHERE FITTED)

Type of light bulb: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Ensure that the oven is off and cool.
- If necessary, remove the side guides from the oven.
- Slide the tip of a flat-head screwdriver between the glass cover and the bulb housing, taking care not to damage the seal.
- Gently turn the tip of the screwdriver to loosen the glass while keeping it in position with your fingers to prevent it falling and breaking.
- Remove the glass and take out the old halogen bulb.
- Insert a new halogen bulb in the holder. DO NOT touch the bulb with your bare hands.

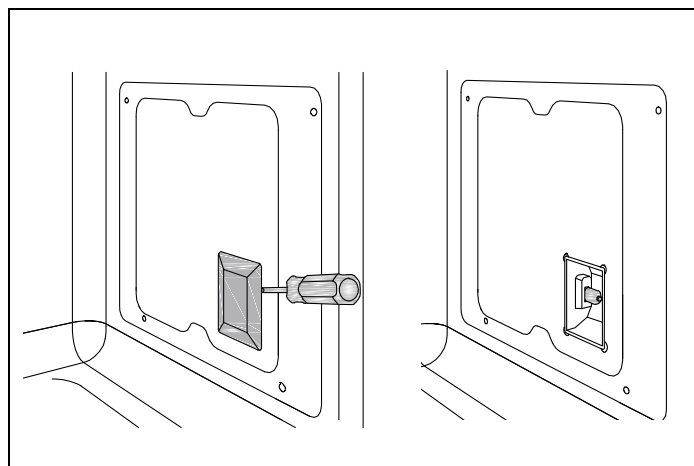


Fig. 27

- Press the glass cover back on and reposition the side guide assembly.
- Refit the side guide.
- Reinstall the power supply.

REPLACING RESERVOIR SEAL

Each time the reservoir is removed, check that the seals are intact and correctly positioned. Replace them with those supplied if they should be damaged.

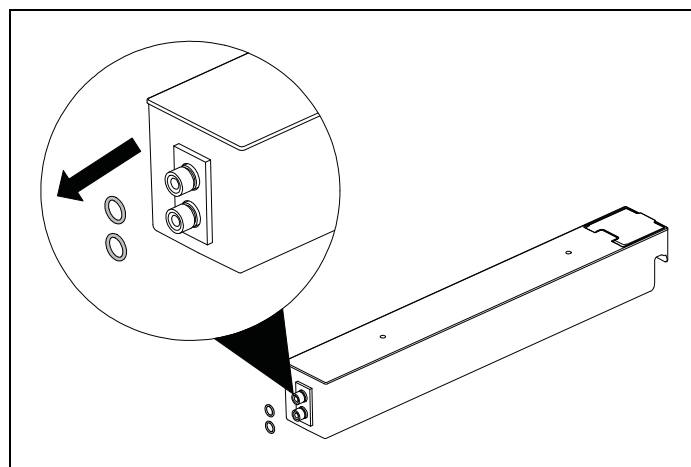


Fig. 28

MAINTENANCE

CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS

The internal door glass can be easily removed for cleaning. There is no need to remove the door to clean the glass.

The glass can be cleaned in place, or removed for cleaning.

- Fully open the oven door.
- Fully open the blocking levers for both hinges.
- Slowly close the door until it blocks, checking that the levers have blocked the door.
- Remove the top cover of the door by pressing the round buttons on the left and right.
- Lift the top cover and remove.

Paying close attention to the sides of the glass:

- Slide the panes of glass out.
- Clean the glass.
- Repeat the operations above in reverse to reassemble the door.



CAUTION

The markings on the glass must face outwards.

If the hinges are not correctly blocked and the internal glass is removed, the door can close by itself.

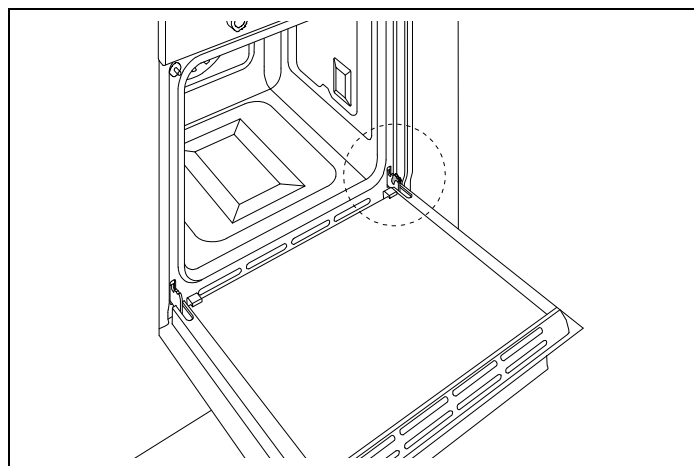


Fig. 29

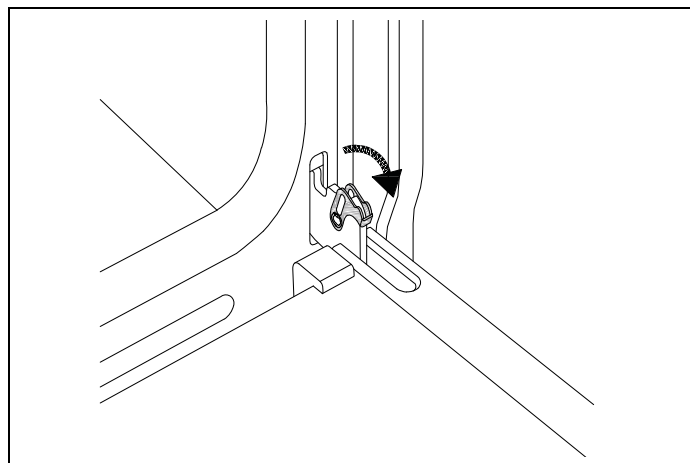


Fig. 30

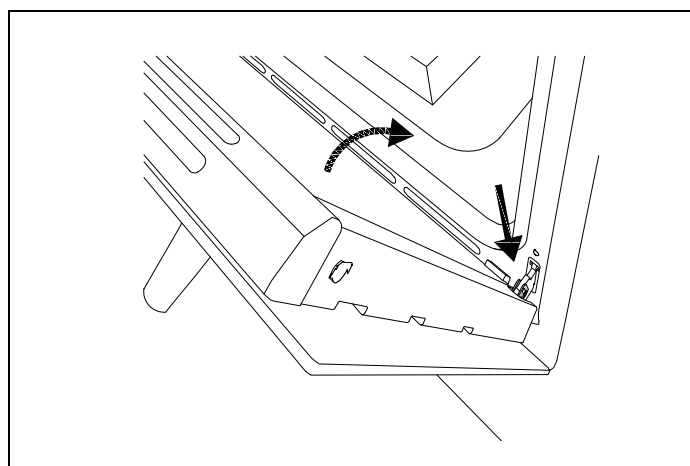


Fig. 31

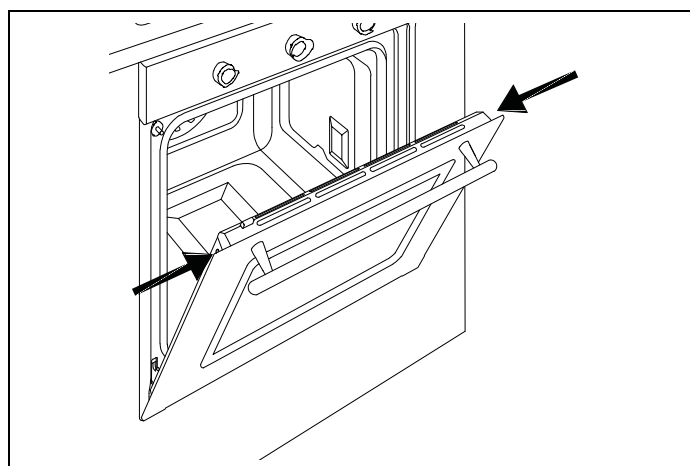


Fig. 32

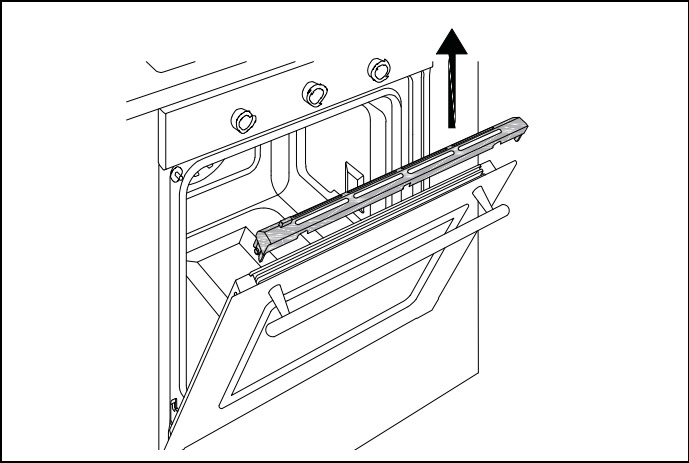


Fig. 33

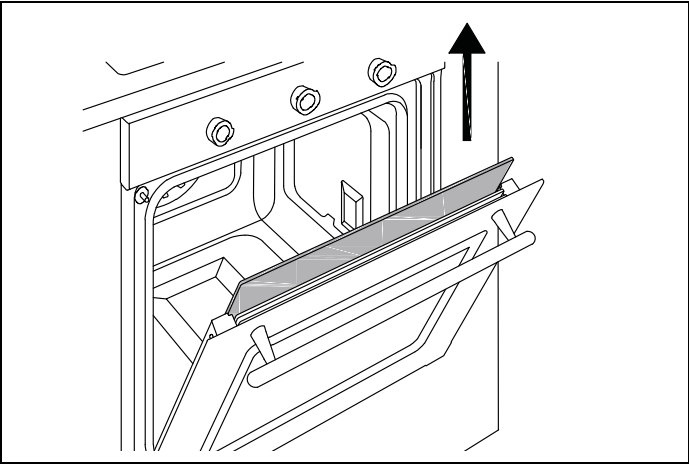


Fig. 34

TROUBLESHOOTING

THE OVEN DOES NOT WORK

Is the oven receiving power? Check the switch or fuse. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

THE OVEN DOES NOT HEAT UP

Check that showroom mode is not enabled.

Check that a time function is not active. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

THE KNOB WILL NOT STAY IN PLACE.

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

THE CONTROLS ARE VERY HOT

This is normal if the door is left open for a prolonged period of time with the oven running.

Check that the door closes correctly and that the cooking system is operational.

FOOD IS OVERCOOKED.

When using a fan-assisted function, remember to lower the cooking temperature by 20°C.

FOOD IS UNDERCOOKED

When cooking large quantities of food, the cooking time must be increased proportionally.

Check that there is sufficient space around the oven dish to allow heat to circulate correctly.

Check that the door closes correctly.

Have a technician check the actual mains voltage.

CONDENSATION FORMS ON THE OVEN DOOR GLASS

It is normal for condensate to form on the inside of the oven door glass and on the control panel when cooking particularly water-rich foods. The condensate will evaporate on its own during cooking.

Pre-heat the oven to reduce condensation build-up.

SMOKE FORMS DURING COOKING

It is normal for smoke to form inside the oven when cooking particularly fatty foods.

When cooking with the grill, a certain quantity of smoke is normal.

THE CLEANING PROCEDURE IS INTERRUPTED BEFORE IT FINISHES.

A power failure has occurred. Check that the ventilation openings in the carcass are correctly sized and located and are not blocked.

THE RESULTS OF CLEANING ARE NOT IDEAL

Check that all accessories and the side racks were removed.

Larger accumulations and residue should be removed manually before running the pyrolysis cycle.

THE OVEN INDICATES THAT IT IS OUT OF WATER

Add water to the reservoir. Check that the reservoir is correctly inserted.

WATER COMING OUT OF THE TRAY.

Check that the reservoir lid is correctly installed. Check that the reservoir is not too full.

The water reservoir is difficult to clean. The lid and the leak prevention device have not been removed.

Refer to the “Water Reservoir” chapter.

THE DESCALING PROCEDURE IS INTERRUPTED BEFORE IT FINISHES.

A power failure has occurred.

The function has been stopped by the user.

Carry out the procedure again.

THERE IS DIRTY WATER ON THE BASE OF THE OVEN AFTER THE DESCALING PROCEDURE

Remove the residual water and the descaling product from the base of the oven. Clean the oven cavity thoroughly.

WARRANTY AND SERVICE



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

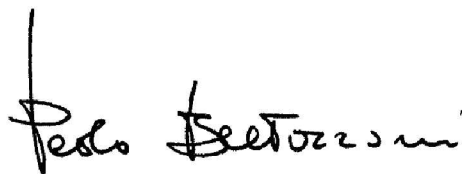
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez-en bien !

Paolo Bertazzoni

Président

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION

Ce manuel d'utilisation est valable pour les codes de produits suivants :

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES	85
LECTURE DU MANUEL	85
INTRODUCTION ET SÉCURITÉ	85
INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	86
RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	87
PROTECTION ENVIRONNEMENTALE	88
EMBALLAGES EN PLASTIQUE	88
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	88
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	89
AVERTISSEMENTS D'UTILISATION	90
AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'APPAREIL	91
INSTALLATION	92
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR	92
INTÉGRATION DU FOUR	92
INFORMATIONS IMPORTANTES	93
INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON	93
INSTALLATION SUR COLONNE	94
FIXATION DU FOUR	95
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	96
REPLACEMENT DES COMPOSANTS	96
UTILISATION	97
PANNEAU DE COMMANDE	97
COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS	97
COMMANDES DU FOUR FULL TOUCH	97
FONCTIONS DU FOUR	98
PREMIÈRE UTILISATION	98
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	98
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	99
NIVEAUX DU FOUR	99
REFROIDISSEMENT	99
PRÉ-CHAUFFAGE	99
LUMIÈRE FOUR	99
DURETÉ DE L'EAU	99
UTILISATION FOUR À 2 BOUTONS	99
UTILISATION DES FOURS À ÉCRAN TACTILE	100
MODES DE CUISSON	100
CONVECTION	100
VENTILATEUR	100
STATIQUE	100
PRÉCH RAPIDE	100
TURBO	100
CUISSON PAR LA SOLE	101
GRIL	101
VENTILATEUR AVEC GRILL	101
ASSISTANT	101
MODES DE CUISSON SPÉCIAUX	101
DÉSHYDRATATION	101
DÉCONGÉLATION	101
RÉCHAUFFAGE	101
LEVAGE	101
SHABBAT	101
ECO	101
VAPEUR UNIQUEMENT	101
CUISSON AIR FRY	101

SOMMAIRE

NETTOYAGE	102
PYROLYSE	102
ECO PYRO	102
HYDROCLEAN	102
HYDROCLEAN (FOUR À ONZE FONCTIONS UNIQUEMENT)	102
VAPEUR	102
CUISSON ASSISTÉE À LA VAPEUR	102
NIVEAU VAPEUR	102
CUISSON À LA VAPEUR	102
POMPE	103
RÉSERVOIR D'EAU	103
ACCESSOIRES VAPEUR	103
FONCTIONS DÉRIVÉES	103
CONDENSATION	103
GUIDE DE CUISINE	103
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	104
RÉSERVOIR D'EAU	104
COLLECTEUR DE GOUTTES	105
DIRECTIVES DE CUISSON	106
UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE	107
MENU DÉROULANT	107
MENU RÉGLAGES	107
GESTION DES FONCTIONS TEMPS	108
MINUTEUR	108
TEMPS DE CUISSON	108
DÉBUT À	108
FIN À	108
SONDE TEMPÉRATURE (SI DISPONIBLE)	108
PROGRAMMATION DE LA SONDE DE CUISSON	108
ASSISTANT	109
GESTION RECETTES	109
MY COOKBOOK	109
RÉGLER	109
GUIDES TÉLESCOPIQUES	110
RETRAIT DES GUIDES TÉLESCOPIQUES	110
ENTRETIEN	111
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	111
NETTOYAGE DES PARTIES ÉMAILLÉES OU PEINTES :	111
NETTOYAGE DES PARTIES EN ACIER INOX :	111
NETTOYAGE DU VERRE :	111
NETTOYAGE DES GRILLES	111
NETTOYAGE DES PARTIES SENSIBLES	111
JOINT	111
RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX	111
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR	112
LAMPE LATÉRALE DU FOUR (SI PRÉSENTE)	112
REMPLACEMENT DES JOINTS DU RÉSERVOIR	112
NETTOYAGE DES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR	113
REMÈDES	115
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	115
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	115
LE BOUTON NE RESTE PAS EN POSITION.	115
LES COMMANDES SONT TRÈS CHAUDES.	115
L'ALIMENT EST TROP CUIT.	115
L'ALIMENT N'EST PAS ASSEZ CUIT.	115

SOMMAIRE

DE LA CONDENSATION SE FORME SUR LE VERRE DU FOUR. 115

DE LA FUMÉE SE FORME PENDANT LA CUISSON. 115

LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE EST INTERROMPUE PRÉMATURÉMENT. 115

LES RÉSULTATS DU NETTOYAGE NE SONT PAS IDÉAUX 115

LE FOUR SIGNALE LE MANQUE D'EAU. 115

DE L'EAU S'ÉCOULE DU RÉSERVOIR. 115

LA PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE EST INTERROMPUE PRÉMATURÉMENT. 115

SUR LE FOND DE L'INTÉRIEUR DU FOUR, DE L'EAU SALE EST PRÉSENTE AU TERME DU CYCLE DE
DÉTARTRAGE. 115

GARANTIE ET ASSISTANCE 116

LECTURE DU MANUEL

Ces instructions s'appliquent à différents types d'appareils. Elles peuvent donc contenir des descriptions de fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil, ou que celui-ci ne supporte pas.

Les images et illustrations du présent document se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement du produit acheté.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications requises aux différents modèles afin de se conformer à la réglementation technique en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel des instructions et sur l'étiquette de l'appareil.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service client.

Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

INTRODUCTION ET SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions fournies dans ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.

Cela vous aidera à connaître votre nouvel appareil.

Conservez ce document à portée de main afin de pouvoir le consulter à tout moment et le transmettre à d'éventuels propriétaires ultérieurs.

Lisez les messages de sécurité fournis dans l'introduction du présent manuel et tenez dûment compte des notes de sécurité, telles que : « Attention », « Avertissement » et « Danger » qui apparaissent dans le texte.



DANGER

Ce symbole indique une situation qui constitue un danger pour vous-même et autrui. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux ou mortels.



MISE EN GARDE

Ce symbole indique des informations de sécurité. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux.



ATTENTION !

Ce symbole indique une procédure qui pourrait compromettre la structure ou les composants de l'appareil. Faites particulièrement attention à ces procédures.



NOTE

Ce symbole indique des conseils utiles et attire votre attention sur les bonnes procédures et pratiques. Le respect des instructions marquées de ce symbole vous évitera des problèmes.

Le symbole met en évidence les méthodes ou procédures d'utilisation correcte de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/EU (DEEE).



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive contient les réglementations régissant la collecte et le recyclage des appareils hors service dans toute l'Union européenne.



Le symbole d'une poubelle barrée d'une croix qui apparaît sur le produit indique que les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés avec les déchets urbains ordinaires, mais doivent être éliminés séparément, afin de subir un traitement spécial pour permettre sa réutilisation ou un traitement spécifique pour l'enlèvement et l'élimination en toute sécurité de toute substance nocive pour l'environnement et l'extraction de matières premières recyclables.

Par conséquent, les DEEE doivent être livrés aux centres de recyclage gérés par la municipalité ou des sociétés de gestion des déchets. En outre, lors de l'achat d'un nouvel appareil, les DEEE peuvent être confiés au revendeur, qui est tenu de le reprendre gratuitement (reprise « 1:1 »). Les « très petits » DEEE (dont la dimension n'excède pas 25 cm) peuvent être remis gratuitement aux commerçants même en l'absence d'achat (reprise « 0:1 » - qui n'est toutefois obligatoire que pour les magasins de plus de 400 m²).



FR

**EMBALLAGES A SEPARER
ET A DEPOSER DANS LE
BAC DE TRI**



FR

**Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent**



REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



DANGER

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris des enfants, ayant des capacités mentales ou motrices réduites, ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances sur le fonctionnement du produit. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et avec des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil.



DANGER

Si la surface de la plaque à induction est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



DANGER

Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets inflammables sur les surfaces de cuisson.



DANGER

La cuisson automatique sur la table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies. Si un incendie se déclare, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



DANGER

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes inexpérimentées et sans connaissances nécessaires, à condition qu'elles restent sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



MISE EN GARDE

L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants. Les enfants de moins de 16 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

Ne touchez pas les éléments chauffants de la plaque de cuisson et/ou l'intérieur du four.



MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à bonne distance.



MISE EN GARDE

Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique avant de remplacer la lampe afin d'éviter d'éventuels chocs électriques.



MISE EN GARDE

Le four ne doit pas être installé sur un support.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION !

N'utilisez pas de minuterie externe ou d'autres systèmes de télécommande pour faire fonctionner l'appareil.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'utilisation ;
- la modification de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation constitue un abus.
- l'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteries externes ni à des systèmes de commande à distance.



ATTENTION !

Apposition du marquage **CE** sur le produit objet du présent manuel, le fabricant certifie, en engageant sa seule responsabilité, la conformité de l'appareil à toutes les normes européennes de sécurité, de santé et de protection

INFORMATIONS GÉNÉRALES

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Veiller à éliminer les emballages dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive contient les réglementations régissant la collecte et le recyclage des appareils hors service dans toute l'Union européenne.

L'emballage de l'appareil est constitué des éléments strictement nécessaires afin de garantir une protection efficace pendant son transport. Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, aussi leur impact sur l'environnement est minime. Le fabricant invite à contribuer à la protection de l'environnement en respectant entre autres les conseils suivants :

- éliminer les éléments et matériaux d'emballage dans les conteneurs de tri prévus à cet effet ;
- Rendre l'ancien appareil inutilisable avant de le rapporter au centre de collecte. Renseignez-vous auprès des autorités locales compétentes sur la déchetterie la plus proche où vous pouvez déposer l'ancien appareil.
- Ne pas jeter l'huile usagée dans les égouts. Ne pas éliminer les huiles usées dans un lavabo ; les conserver dans un récipient fermé et les remettre à un centre de collecte ou, en cas d'impossibilité, les éliminer avec les ordures ménagères (de sorte qu'elles soient éliminées dans une décharge contrôlée ; bien qu'il ne s'agisse pas de la meilleure solution, cela permet de prévenir la contamination des eaux).

EMBALLAGES EN PLASTIQUE

Risque d'étouffement

- Ne pas laisser les emballages ou parties de ceux-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec les sachets en plastique de l'emballage.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaque d'identification se trouve sur le côté du four, près de la façade, et ne doit en aucun cas être retirée (une copie de cette plaque figure dans le manuel). Une copie est fournie dans ce manuel à titre de référence.

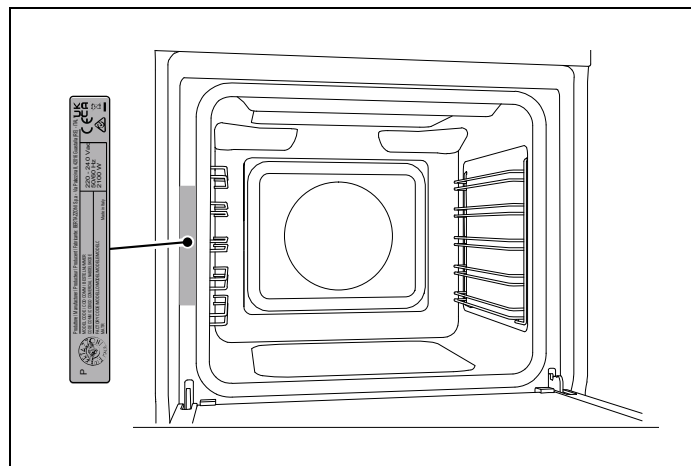


Fig. 1

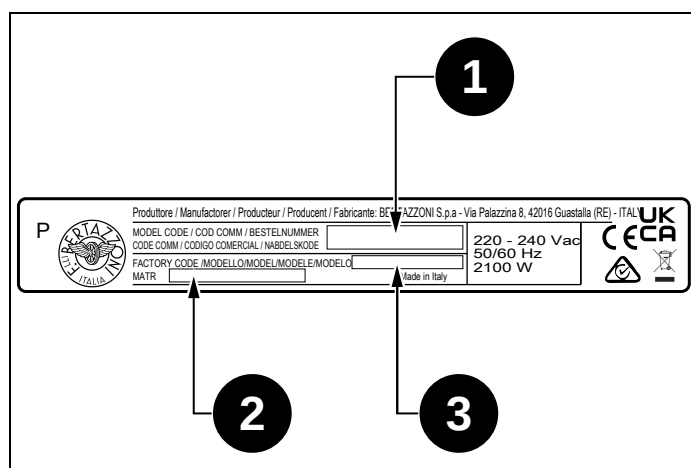


Fig. 2

La plaque signalétique contient les informations suivantes :

- 1) Code de vente
- 2) Numéro de série
- 3) Modèle



NOTE

Nous vous conseillons de noter les données et le numéro de série de l'appareil afin qu'ils soient immédiatement disponibles en cas de besoin.



NOTE

Indiquer les informations fournies sur la plaque signalétique afin d'améliorer l'efficacité des services après-vente et pièces de rechange.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas allumer l'appareil avec les mains humides ni en étant en contact avec de l'eau.
- Ne pas toucher d'éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.
- Pendant son fonctionnement et son refroidissement, éloigner les enfants et les animaux de l'appareil. Les pièces accessibles deviennent rouges pendant l'utilisation.
- Après utilisation, éteindre l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées à des enfants sans surveillance.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four. Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four.
- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure du verre, éteindre immédiatement le four
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.
- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure du verre, éteindre immédiatement le four et le débrancher du secteur d'alimentation électrique. S'adresser au service d'assistance.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la porte du four pendant son utilisation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- L'utilisation du four génère de la chaleur et de l'humidité ; aérer soigneusement la pièce lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas ranger d'objets inflammables dans le four.
- Ne pas ouvrir la porte du four si de la fumée s'en échappe. Éteindre le four et le débrancher du secteur d'alimentation électrique.
- Le four est doté de composants électroniques susceptibles d'interagir avec des dispositifs électroniques médicaux tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline. De tels dispositifs doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du four.
- S'assurer qu'aucun objet n'est coincé susceptible d'empêcher la porte du four de se fermer.
- Le four n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteries ni à des systèmes de commande à distance.
- Les récipients en plastique non adaptés aux températures élevées peuvent fondre et endommager le four voire prendre feu.
- Les boîtes et bords fermés pourraient éclater, voire exploser s'ils sont chauffés : ne jamais utiliser le four pour préparer ou chauffer des boîtes ou des bords.
- Les récipients en plastique non adaptés aux températures élevées peuvent fondre et endommager le four, voire prendre feu.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.
- Utiliser uniquement la sonde de température conseillée pour l'appareil.

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Faire particulièrement attention lors de la cuisson d'aliments contenant une grande quantité d'alcool : ils pourraient s'enflammer.
- Ne poser aucun objet ni papier sulfurisé au fond de la cavité du four. Après la cuisson, le refroidissement doit s'effectuer avec la porte fermée afin d'éviter d'endommager les meubles adjacents.
- Ne poser aucun objet ni du papier sulfurisé au fond de la cavité du four.
- Après la cuisson, le refroidissement doit s'effectuer avec la porte fermée afin d'éviter d'endommager les meubles adjacents.
- Les jus de fruit peuvent former des taches indélébiles ; veiller à utiliser des récipients profonds pour éviter qu'ils ne débordent.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à l'échappement de vapeur chaude qui expose à des risques de brûlures.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire très attention à la vapeur qui s'échappe : risque de brûlure ! Noter qu'à haute température, la vapeur n'est pas visible.
- Ne pas verser d'eau dans le four afin d'éviter la formation de vapeur.
- S'assurer de la propreté du joint afin d'éviter la dissipation de chaleur susceptible d'endommager les meubles adjacents.
- Enfiler les accessoires du four jusqu'en butée afin d'éviter d'endommager la porte au moment de sa fermeture.
- Ne pas exercer de pression sur la porte ouverte.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de travail ni comme plan d'appui.
- Ouvrir la porte avec précaution. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut donner lieu à la formation d'un mélange d'alcool et d'air.
- Éviter la présence d'étincelles ou de flammes à proximité du four lors de l'ouverture de la porte.
- Ne pas poser de liquides inflammables ni d'objets susceptibles de prendre feu facilement sur l'appareil, ni en placer à l'intérieur ou à proximité.
- Porter toujours des gants de cuisine adaptés.
- Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec la vapeur. L'eau présente dans le réservoir peut surchauffer en atteignant une très haute température lors de l'actionnement suivant de l'appareil.
- Après un fonctionnement en présence d'une grande quantité de vapeur, essuyer avec un chiffon doux l'intérieur du four et vider le collecteur.
- Utiliser uniquement des récipients résistants à la vapeur et à la chaleur. Les moules en silicone ne sont pas indiqués pour le fonctionnement combiné avec vapeur.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Pour la cuisson à la vapeur, veiller à toujours mettre en place la plaque de telle sorte que les liquides soient récupérés.
- Remplir le réservoir uniquement d'eau froide : l'eau chaude peut endommager la pompe.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'APPAREIL

- Ne pas placer de casseroles/récipients résistant à la chaleur ou autres objets directement sur la surface inférieure du four.
- Ne pas placer de papier aluminium directement sur la surface inférieure du four.
- Ne pas placer directement de l'eau à l'intérieur du four chaud.
- Ne pas laisser de plats humides ni d'aliments à l'intérieur du four une fois la phase de cuisson terminée.
- Observer la prudence nécessaire lors du retrait et de l'introduction des accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances du four.
- Pour les tartes très humides, utiliser une lèchefrite. Les jus de fruit peuvent former des taches permanentes.
- Le four est exclusivement destiné à la cuisson. Il ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage différent, par exemple pour chauffer l'espace ambiant.

INSTALLATION

MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur). Une installation incorrecte peut causer des blessures aux personnes et aux animaux domestiques ou des dommages matériels, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé à cet effet.

Procéder à l'installation uniquement après s'être muni des équipements de protection individuelle.

INTÉGRATION DU FOUR

Après avoir retiré les différentes parties mobiles de leur emballage interne et externe, s'assurer que le four est intact. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance.

Compte tenu des dimensions importantes de l'appareil, s'assurer que le meuble est adapté à l'encastrement du four.

Le four à vapeur doit être installé complètement de niveau. S'il n'est pas horizontal, son fonctionnement peut être altéré.

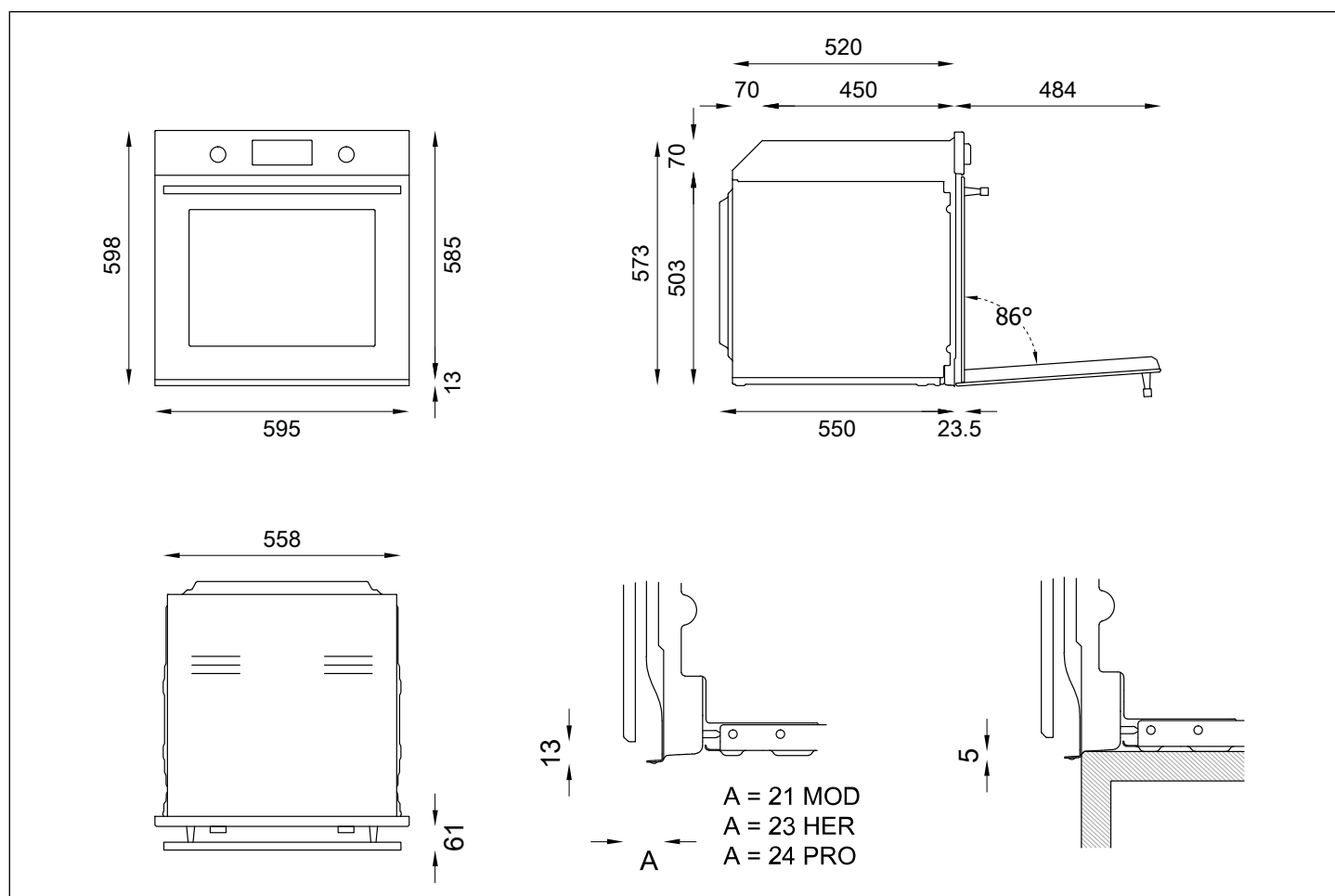


Fig. 3

INSTALLATION

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le four peut être installé uniquement en étant encastré. Les parois et les surfaces situées autour de l'appareil doivent résister à une température d'au moins 90°C.

Sur la partie postérieure du meuble, prévoir une ouverture pour l'aération du four, comme indiqué sur la figure.

Sur la partie postérieure du meuble, prévoir une ouverture pour l'aération du four. Une mauvaise ventilation peut compromettre les performances du four.

Utiliser les supports fournis pour monter le four sur l'appareil.

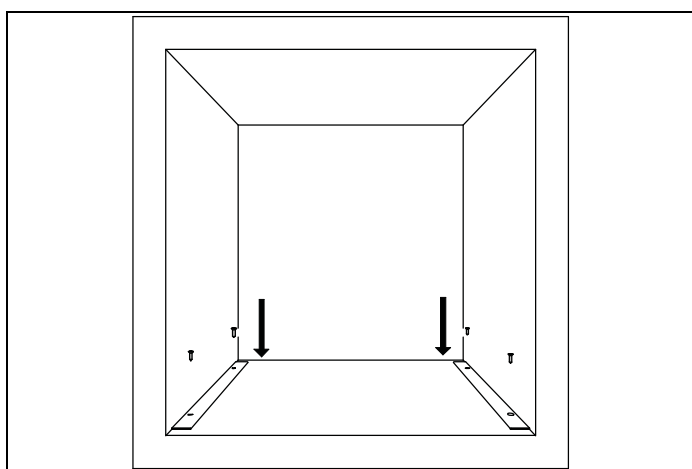


Fig. 4

INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON

La distance entre le four et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

En cas d'installation sous un plan de cuisson, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous du plan de cuisson et la partie supérieure du four ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure Fig. 6).

Les éventuelles ouvertures requises pour le plan de cuisson doivent s'ajouter à celles nécessaires pour le four.

S'assurer de la présence d'une ouverture sur la partie supérieure ou postérieure du meuble, comme indiqué sur la figure.

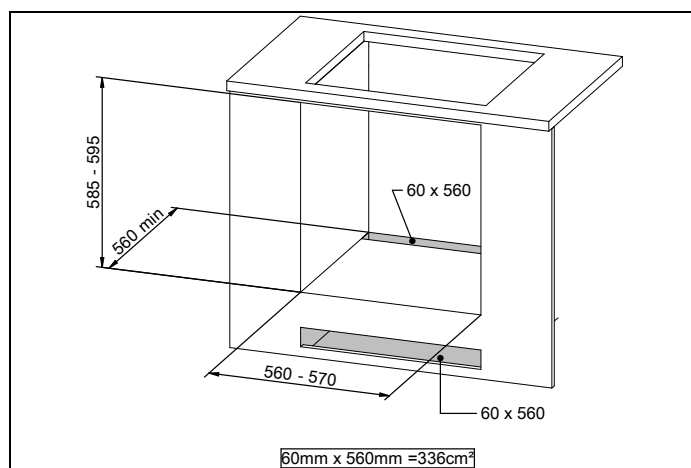


Fig. 5

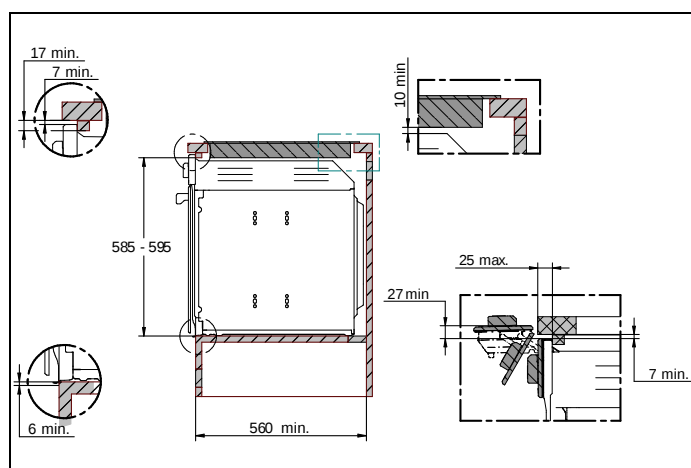


Fig. 6

INSTALLATION

INSTALLATION SUR COLONNE

La distance entre le four et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. S'assurer de la présence d'une ouverture sur la partie supérieure ou postérieure du meuble, comme indiqué sur la figure.

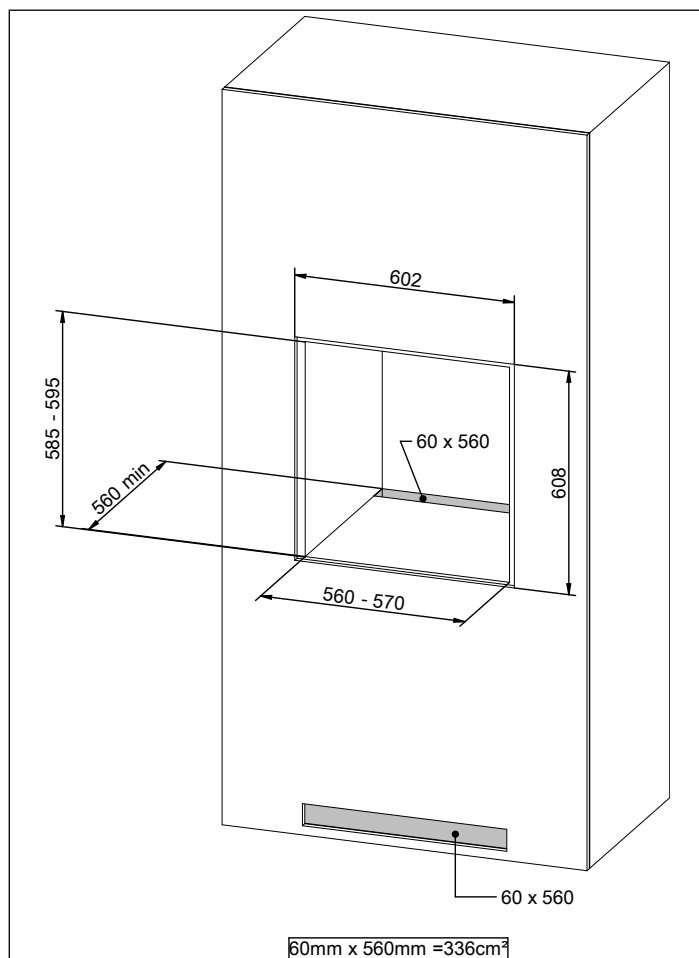


Fig. 7

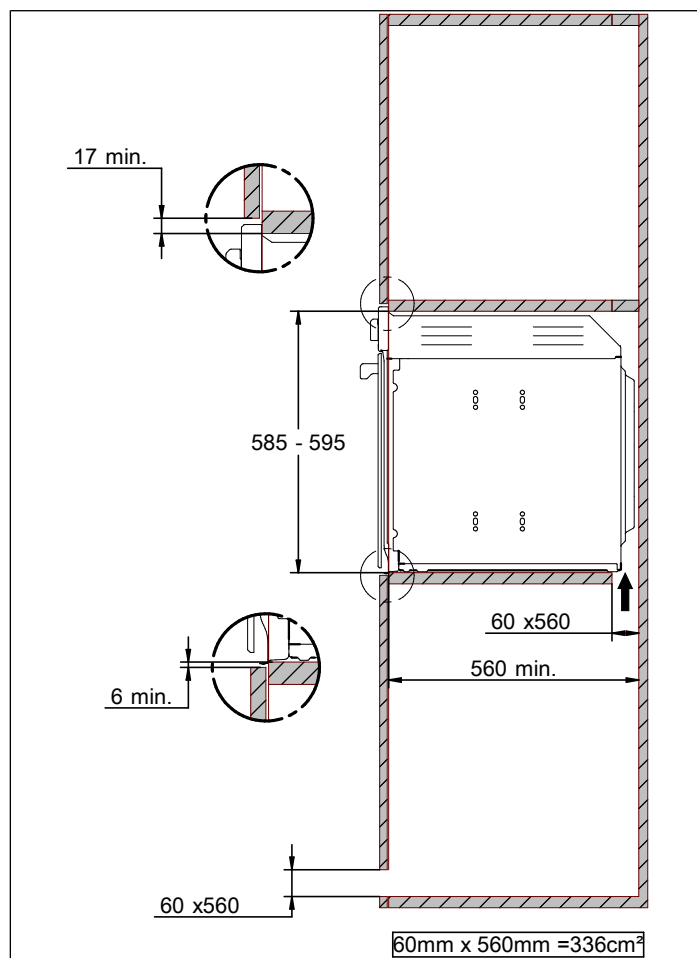


Fig. 8

INSTALLATION

FIXATION DU FOUR

- Positionner l'appareil dans le meuble en se faisant aider par une deuxième personne.
- Ne pas utiliser la porte ni la poignée pour positionner le four.
- Contrôler l'alignement du four avec les meubles.
- S'assurer que la porte du four s'ouvre correctement.
- Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies à cet effet en veillant à ce qu'il reste centré.
- Couvrir les vis à l'aide des caches prévus à cet effet.

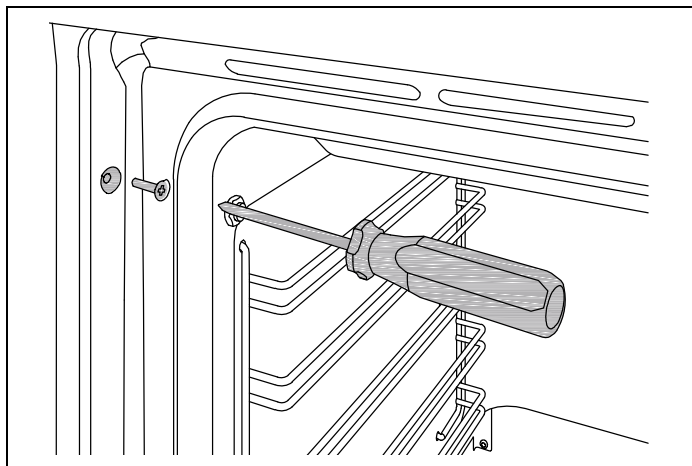


Fig. 9

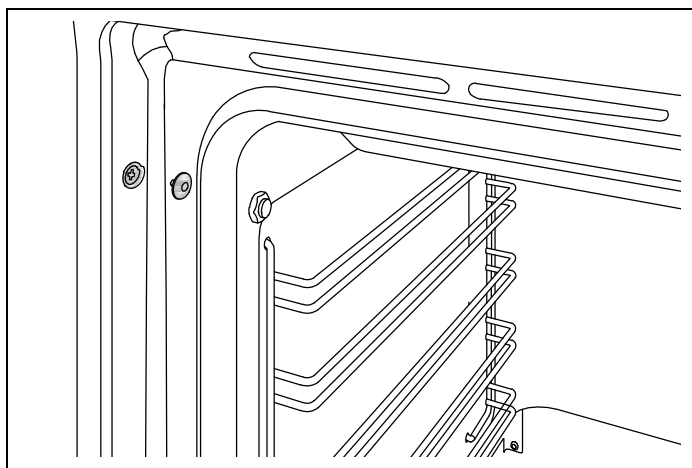


Fig. 10

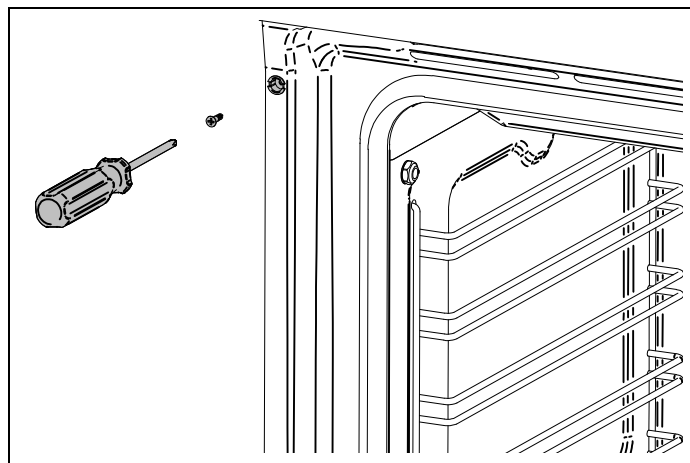


Fig. 11

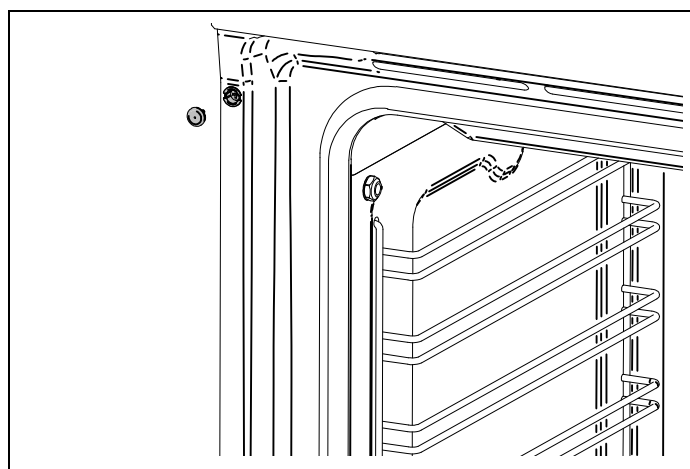


Fig. 12

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué en conformité aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

- Les caractéristiques de l'alimentation secteur sont compatibles avec les données indiquées sur l'étiquette.
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

Branchement au secteur d'alimentation au moyen d'une prise :

- Équiper le câble d'alimentation d'une fiche de régulation, qui doit être adaptée à la charge nominale spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure Fig. 13 et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

Équiper le câble d'alimentation d'une fiche de régulation, qui doit être adaptée à la charge nominale spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure Fig. 13 et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

- **lettre L (sous tension)** = conducteur marron ;
- **lettre N (neutre)** = conducteur bleu ;
- **symbole terre** = conducteur jaune-vert ;

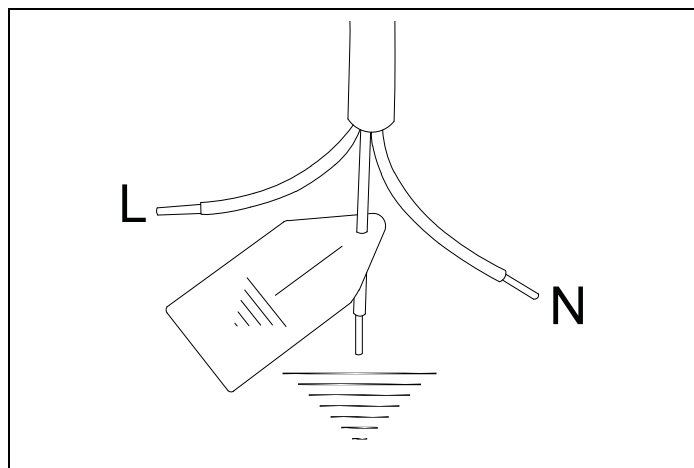


Fig. 13

- Disposer le câble d'alimentation électrique de sorte qu'il ne soit pas en appui sur la partie postérieure du four ni en contact avec des bords coupants et qu'il n'atteigne à hauteur d'aucun point une température de 90°C.
- Ne pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ni de dérivateurs susceptibles de provoquer des faux contacts et des surchauffes dangereuses.

Branchement effectué directement au secteur d'alimentation électrique :

- Entre l'appareil et le secteur d'alimentation électrique, intercaler un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la terre.
- Comme alternative, un RCD peut également être utilisé.

Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance max.	2 800 W
Absorption Max.	13 A
Type de câble	3x1,5 mm ²

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.

Contactez un centre d'assistance agréé si des composants fonctionnels doivent être remplacés.



ATTENTION !

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / technicien doit utiliser un câble H05VV-F et veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (d'environ 2 cm). Les instructions données **pour le premier raccordement électrique** doivent également être respectées.

UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDE

COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS

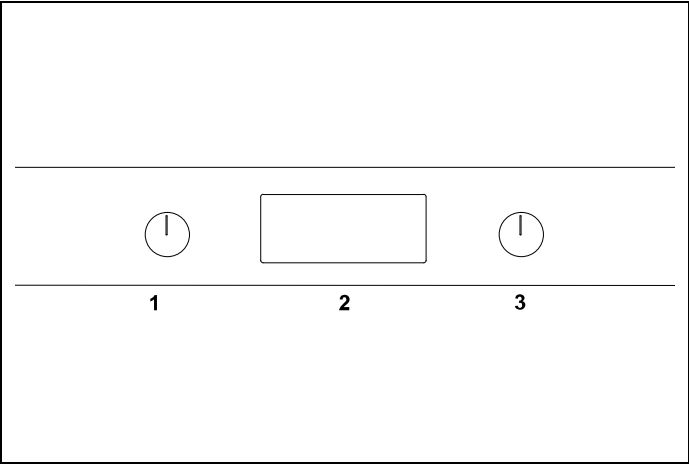


Fig. 14

- 1) Sélecteur des fonctions
- 2) Écran à commande tactile
- 3) Sélecteur de température

	ALLUMÉ/ÉTEINT	Pour allumer ou éteindre le four
	ANNULER/MENU PRÉCÉDENT	Pour annuler ou revenir au menu précédent
	CONFIRMER	Confirmer ou continuer
	PARAMÈTRES	Menu réglages

COMMANDES DU FOUR FULL TOUCH

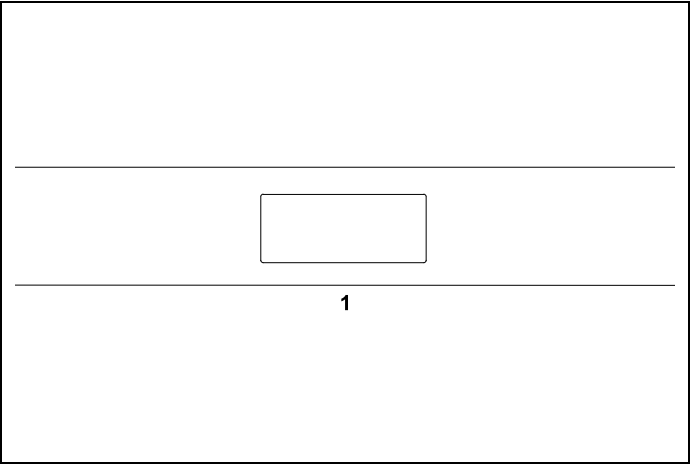


Fig. 15

- 1) Écran à commande tactile



NOTE

Pour régler la température et les fonctions, toucher l'icône sur l'écran.

	ALLUMÉ/ÉTEINT	Pour allumer ou éteindre le four
	ANNULER/MENU PRÉCÉDENT	Pour annuler ou revenir au menu précédent
	CONFIRMER	Confirmer ou continuer
	PARAMÈTRES	Menu réglages

UTILISATION

FONCTIONS DU FOUR

SYMBOLE	DESCRIPTION	11 FONCTIONS	11 FONCTIONS PYRO
	Convection	•	•
	Ventilateur	•	•
	Statique	•	•
	Préch rapide	•	•
	Turbo	•	•
	Cuisson par le bas	•	•
	Grill	•	•
	Grille ventilée	•	•
	Assistant	•	•
	Spéciaux	•	•
	Hydroclean	•	
	Nettoyage		•

PREMIÈRE UTILISATION

Pour faire défiler le menu, faire glisser le doigt sur l'écran.

Pour activer une fonction du menu, toucher l'écran à hauteur de la fonction voulue en maintenant la pression pendant au moins 2 secondes. La fonction choisie est sélectionnée dès que le doigt est détaché de l'écran.

Toucher un paramètre sur l'écran pour le modifier. Pour l'heure, la luminosité et l'audio, confirmer le réglage avec la touche Play.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Une fois le four branché au secteur d'alimentation électrique, accéder au menu réglages (voir chapitre Réglages) et régler :

- Langue
- Horloge
- Format heure
- Unités de mesure

UTILISATION

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

- Retirer les pellicules et les éventuels résidus d'emballage présents à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Retirer et laver tous les accessoires.
- Faire fonctionner le four pendant 30 min. à une température de 250°C sans y placer d'aliments (il est normal que les résidus de transformation produisent des odeurs et de la fumée pendant cette opération).
- Laisser le four refroidir.
- Ouvrir la porte du four et laissez-le aérer pendant 15 minutes.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et un détergent neutre (ne pas utiliser de poudres abrasives).

NIVEAUX DU FOUR

Introduire les grilles et les plaques sur les guides latéraux jusqu'en butée afin d'éviter tout contact avec la porte du four.

Extraits au-delà de la moitié, les accessoires sont bloqués afin de faciliter le prélèvement des plats.

Le four offre 5 niveaux de cuisson indiqués sur le côté droit de la façade.

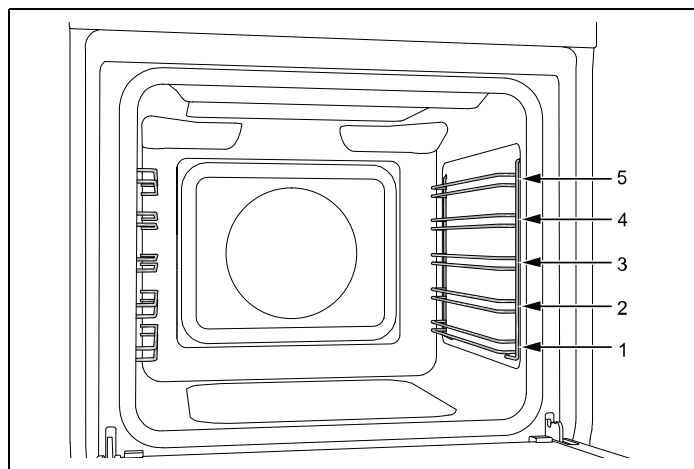


Fig. 16

REFROIDISSEMENT

Le four est équipé d'un système de refroidissement à vitesse variable qui s'active pendant la cuisson.

Un flux d'air entre le panneau de commande et la porte du four maintient les commandes à une température permettant leur utilisation.

Le système de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement (il est normal qu'il continue à fonctionner après l'arrêt du four).

PRÉ-CHAUFFAGE

La plupart des recettes exigent que le four soit déjà à la température de cuisson lorsque les aliments sont placés à l'intérieur.

Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

LUMIÈRE FOUR

La lumière du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte et reste allumée pendant l'utilisation des fonctions standard de cuisson.

DURETÉ DE L'EAU

Ne pas utiliser d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore (> 40 mg/l) ni autres liquides.

- Utiliser uniquement de l'eau du robinet propre et froide.
- Si l'eau du robinet est très calcaire, utiliser de l'eau adoucie ou de l'eau minérale naturelle.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas utiliser d'eau à degré de dureté dH > 7 (1,3 mmol/l).

UTILISATION FOUR À 2 BOUTONS

- 1) Introduire la grille au niveau voulu.
- 2) Sélectionner la fonction voulue du four en tournant le bouton.
- 3) Régler la température en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4) Si nécessaire, sélectionner la cuisson temporisée à l'aide de l'écran à commande tactile.

Un signal sonore et un message visuel indiquent que la température programmée a été atteinte. Pour interrompre la cuisson à tout moment, ramener au moins un bouton sur la position 0.

UTILISATION DES FOURS À ÉCRAN TACTILE

Pour faire défiler le menu, faire glisser le doigt sur l'écran.

Pour activer une fonction du menu, toucher l'écran à hauteur de la fonction voulue en maintenant la pression pendant au moins 2 secondes.

La fonction choisie est sélectionnée dès que le doigt est détaché de l'écran. Toucher un paramètre sur l'écran pour le modifier.

- 1) Introduire la grille au niveau voulu.
- 2) Toucher 2 fois la touche Power pour allumer le four (1 fois avec le four déjà allumé).
- 3) Faire défiler le menu des fonctions et choisir le mode de cuisson voulu.
- 4) Faire défiler les températures et choisir la température voulue.
- 5) Si nécessaire, sélectionner la cuisson temporisée à l'aide de l'écran à commande tactile.
- 6) Toucher la touche Play pour démarrer la cuisson ou attendre (15 secondes) le démarrage automatique.

Un signal sonore et un message visuel indiquent que la température programmée a été atteinte. Pour interrompre la cuisson à tout moment, toucher la touche Power.

MODES DE CUISSON

Le four dispose de plusieurs éléments chauffants, actionnés individuellement ou en combinaison pour créer les différents modes de cuisson.



ATTENTION !

Toutes les cuissons doivent s'effectuer avec la porte du four fermée.

CONVECTION

Chaleur de l'élément arrière, distribuée par ventilateur.

Cuisson sur plusieurs niveaux, idéale pour tout type de préparation nécessitant une chaleur uniforme.

- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 2 et 4 pour les cuissons multiples.
- Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).

VENTILATEUR

Chaleur du haut et du bas distribuée par le ventilateur.

Cuisson sur plusieurs niveaux, idéale pour les biscuits et les tartes.

- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 2 et 4 pour les cuissons multiples.
- Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).

STATIQUE

Chaleur par le haut et par le bas.

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour les rôtis, le pain et les tartes.

- Rôti niveau 2 ou 3.
- Tartes niveau 2 ou 3 pour assurer la bonne cuisson du dessous sans brûler le dessus.

PRÉCH RAPIDE

Utiliser cette fonction pour amener rapidement le four à la température voulue.

Cette fonction est uniquement conçue pour le chauffage du four et non pas pour la cuisson des aliments.

TURBO

Fonction qui combine cuisson par convection et chauffage par le bas. Cuisson sur un niveau, idéale pour les pizzas, fougasses et autres aliments nécessitant des températures élevées et une cuisson par le bas.

- Niveau 1 ou 2.
- Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).

UTILISATION

CUISSON PAR LA SOLE

Chaleur par le bas.

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour les cuissons lentes et pour chauffer les plats.

À haute température, utiliser pour les pâtisseries sucrées et salées qui ne nécessitent pas de brunir.

- Niveau 2 ou 3.

GRIL

Chauffer sur le gril supérieur. Température maximale recommandée 200°C.

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller saucisses, carrés, bacon, poisson ou croque-monsieur.

Brunissement de la surface après cuisson.

- Niveau 4 ou 5.

VENTILATEUR AVEC GRILL

Chaleur du gril supérieur, distribuée par ventilateur. Température maximale recommandée 175°C.

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller des aliments épais.

La circulation de la chaleur permet de cuire les aliments tout en les grillant sur le dessus.

- Niveau 4 ou 5.

Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).

ASSISTANT

Voir le chapitre correspondant

MODES DE CUISSON SPÉCIAUX

DÉSHYDRATATION

Fonction à circulation forcée de l'air et température de 37°C pour la déshydratation d'aliments, fleurs et légumes.

DÉCONGÉLATION

Fonction avec circulation d'air forcée pour accélérer la décongélation des aliments.

RÉCHAUFFAGE

Fonction pour réchauffer les aliments ; trois niveaux de température : 60°C - 76°C - 93°C.

LEVAGE

Fonction pour faire lever la pâte. Il est recommandé d'insérer les aliments avec le four encore froid.

N'ouvrir la porte du four que si cela est strictement nécessaire.

SHABBAT

Méthode de chauffage à utiliser pendant les périodes d'observance strictes.

ECO

Fonction de cuisson ventilée à basse consommation d'énergie (lumière éteinte pendant la cuisson).

VAPEUR UNIQUEMENT

Fonction spéciale pour la cuisson à la vapeur d'aliments qui n'est pas combinée avec d'autres méthodes de cuisson.

AIR FRY

Chaleur produite par le grill avec convection par ventilateur

Régler la température souhaitée en fonction de la recette (de 180°C à 250°C). Dès que la température souhaitée est atteinte, enfourner le plateau avec les aliments à cuire.

Retirer les aliments du four lorsque le minimum de temps recommandé est écoulé, afin de vérifier le niveau de cuisson et éviter la cuisson ou le brunissage excessif.

Utiliser le niveau 4. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser la plaque Air Fry fournie avec le four et disposer les aliments en une seule couche.

UTILISATION

NETTOYAGE

PYROLYSE

Pendant les cycles d'auto-nettoyage, l'intérieur du four est chauffé à une très haute température, supérieure à 400°C, pour brûler les résidus d'aliments restés présents. Avant de lancer le cycle de pyrolyse, retirer de l'intérieur du four tous les accessoires et les grilles latérales et éliminer manuellement à l'aide d'une éponge humide les éventuels résidus d'aliments et autres dépôts importants.

Retirer le capuchon en silicone de la douille de la sonde à viande et insérer le capuchon en métal.

Pendant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et elle n'est débloquée qu'en phase de refroidissement une fois le cycle terminé.

Il est normal de voir de petites flammes ou de la fumée se former à l'intérieur du four.

À l'issue du cycle de nettoyage, les résidus brûlés se présentent sous la forme de cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide.

La durée complète du cycle est de 120 minutes.

ECO PYRO

Cycle d'autonettoyage de 90 minutes qui peut être utilisé en cas de moindre niveau de saleté incrustée.

HYDROCLEAN

Cycle de nettoyage du four à basse température de vingt minutes.

- 1) Grâce à l'ajout de vapeur, les aliments sont cuits de manière délicate et la partie interne reste bien juteuse.
- 2) Verser 400 ml d'eau sur la base à l'intérieur de la cavité.
- 3) Vaporiser une solution d'eau et de liquide vaisselle (à l'aide d'un vaporisateur) sur les parois latérales.
- 4) Activer la fonction (durée environ 20 min).
- 5) Après refroidissement, sécher avec un chiffon doux.

HYDROCLEAN (FOUR À ONZE FONCTIONS UNIQUEMENT)

Cycle de nettoyage du four à basse température de vingt minutes.

- 1) Grâce à l'ajout de vapeur, les aliments sont cuits de manière délicate et la partie interne reste bien juteuse.
- 2) Verser 400 ml d'eau sur la base à l'intérieur de la cavité.
- 3) Vaporiser une solution d'eau et de liquide vaisselle (à l'aide d'un vaporisateur) sur les parois latérales.
- 4) Activer la fonction (durée environ 20 min).
- 5) Après refroidissement, essuyer avec un chiffon doux.

VAPEUR

CUISSON ASSISTÉE À LA VAPEUR

Lors du fonctionnement de l'appareil avec ajout de vapeur, de la vapeur est distribuée à l'intérieur du four à différents intervalles et avec différentes intensités.

Le réglage du pourcentage de vapeur et de la température permettra d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson :

- croûte croustillante
- surface brillante
- cœur doux et juteux
- réduction minimale du volume

Les fonctions ventilées permettent de régler le pourcentage de vapeur à ajouter pendant la cuisson.

Utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur et à la corrosion ou des récipients pour aliments en acier inox.

Lors d'une cuisson sur plusieurs niveaux, vérifiez la présence d'un espace entre les différents niveaux afin de permettre à la vapeur de circuler.

Pendant les cuissons à la vapeur, si la sonde de température n'est pas utilisée, mettre en place le bouchon en silicone dans la prise.

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, seul le ventilateur s'éteindra. Une fois la porte refermée, l'appareil se remet à fonctionner.

Pour éteindre l'appareil à l'avance ou régler la quantité de vapeur réglée, appuyer sur l'icône vapeur sur l'écran.

NIVEAU VAPEUR

Grâce à l'ajout de vapeur, les aliments sont cuits de manière délicate et la partie interne reste bien juteuse.

Les cuissons ventilées permettent de régler l'ajout de vapeur sur trois niveaux :

- MIN. Idéal pour les viandes, les volailles, les plats au four.
- MOY. Les placer sur les grilles du four avec l'ouverture orientée vers le bas et sans qu'ils ne se touchent.
- MAX. Idéal pour les plats délicats tels que les crèmes, les flans, les timbales et le poisson.

CUISSON À LA VAPEUR

Idéal pour les poissons et les légumes. La vapeur enveloppe le plat, évitant ainsi la perte de nutriments, tandis que la couleur et la saveur restent inchangées.

UTILISATION

POMPE

Pendant le fonctionnement et après l'arrêt, un bruit semblable à un bourdonnement indique le fonctionnement de la pompe.

RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau se trouve derrière le panneau. Avant de faire fonctionner le four, ouvrir le panneau et remplir le réservoir d'eau. Dans le cas où pendant le fonctionnement de la fonction vapeur, le réservoir d'eau se serait vidé, un signal sonore est émis et un message visuel signale la nécessité de le remplir.

ACCESSOIRES VAPEUR

Pour les cuissons à la vapeur, utiliser des grilles ou le plateau perforé.

FONCTIONS DÉRIVÉES

VIDE

Pour cuire des aliments emballés sous vide, réglez la cuisson vapeur sur une température comprise entre 60° et 90°C. Assurez-vous que les sacs sous vide résistent à la chaleur.

Lors d'une cuisson avec des sacs sous vide, davantage de condensation se formera sur la base du four qu'avec d'autres types de cuisson.

RÉGÉNÉRATION

Pour réchauffer de manière délicate les aliments déjà cuits ou pour préparer à l'avance les produits de four.

Réglez la cuisson ventilée à 120°C avec l'ajout de Vapeur moyenne pendant 7 minutes.

Le temps nécessaire peut varier en fonction de la quantité d'aliment ou du récipient utilisé.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Pour compléter la stérilisation des pots de conserves afin d'en prolonger la durée, réglez la cuisson vapeur pendant au moins 20 min. à une température de 100°C (la durée peut varier selon la taille des pots).

STÉRILISATION

Nettoyer les récipients après utilisation avec un goupillon et laver au lave-vaisselle. Les placer sur la grille du four de manière à ce qu'ils ne se touchent pas, la bouche tournée vers le bas.

Pour stériliser la vaisselle et les biberons, régler la cuisson vapeur à 100°C pendant 40 min.

Sécher avec une serviette propre.

CONDENSATION

Il est normal que de la condensation se forme à l'intérieur de la vitre de la porte du four et sur le panneau de commande lors de la cuisson d'aliments particulièrement riches en eau.

Le condensat s'évaporerait tout seul pendant la cuisson.

Les programmes à vapeur, de par leur nature, génèrent de la condensation dans tout le four, et particulièrement sur la vitre intérieure de la porte. Pour les cuissons à la vapeur, en particulier à basse température, il est recommandé de veiller à vider le collecteur de gouttes.

GUIDE DE CUISINE

- Le réglage de la température et les temps de cuisson peuvent varier légèrement d'un four à un autre. De petits ajustements par rapport à la recette peuvent être nécessaires.
- Augmenter la température ne réduit pas les temps de cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.
- Placer toujours les aliments au milieu de la grille.
- Choisir le niveau de cuisson en fonction de la recette et de votre propre expérience.
- Laisser un espace d'au moins 3 cm entre les plats à four et les parois du four pour permettre à la chaleur de circuler efficacement.
- Utiliser des plaques en aluminium de couleur claire pour la cuisson de petites pâtisseries.
- Utiliser des moules en métal foncé pour les gâteaux et les biscuits, car ils permettent d'absorber la chaleur.
- Retourner et remuer les aliments pour qu'ils soient chauffés uniformément.
- Pour de nouvelles recettes, régler la température au bas de la plage indiquée et sur la durée la plus courte, puis évaluer le déroulement de la cuisson et prolonger la durée, si nécessaire.
- Lors d'une cuisson à la vapeur, positionner les aliments de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour garantir le bon niveau d'humidité des aliments.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- N'ouvrir la porte du four qu'en cas de besoin afin d'éviter les pertes de chaleur.
- Garder l'intérieur du four propre.
- Retirer tous les accessoires qui ne sont pas actuellement utilisés.
- Éteindre le four quelques minutes avant la durée normalement utilisée, permettant ainsi à la chaleur résiduelle du four de terminer la cuisson.
- Laisser les aliments surgelés décongeler complètement avant de les enfourner.

RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau se trouve derrière le panneau.

Après avoir réglé la fonction de température et la quantité de vapeur :

- Confirmer l'ouverture du panneau de commande
- Soulever le panneau des deux mains jusqu'au déclic.
- Soulever doucement le réservoir et le retirer partiellement
- Ouvrir le couvercle et remplir d'eau jusqu'au niveau indiqué.
- Refermer le couvercle.
- Replacer le réservoir en le poussant à fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Soulever le panneau de commande vers le haut pour le libérer, puis l'abaisser jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.

Le réservoir d'eau peut être complètement retiré pour le nettoyage ou le remplissage.

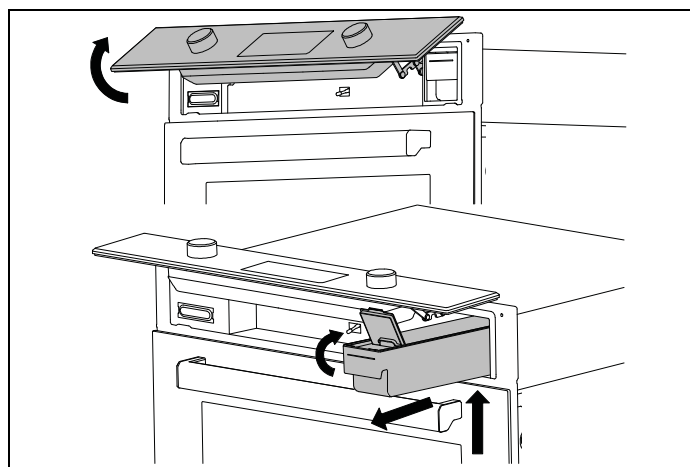


Fig. 17

Il est possible d'accéder au réservoir à tout moment : appuyer sur **OK** et **▷** simultanément sur les icônes, puis confirmer en appuyant sur **OK** sur les fours à deux boutons, ou appuyer simultanément sur les icônes **+** et **OK** puis confirmer en appuyant sur **OK** sur les fours tactiles.



ATTENTION !

À chaque extraction du réservoir, s'assurer que les joints sont intacts et correctement positionnés.

Pendant la cuisson à la vapeur, la condensation qui se forme sur la porte est récupérée dans le collecteur de gouttes.

Le circuit d'eau se vide automatiquement dans le réservoir en fin de cuisson.



ATTENTION !

L'eau du réservoir peut être bouillante °: vérifier que l'eau a refroidi avant de retirer le réservoir.

- Appuyer sur **OK** et **▶** simultanément sur les icônes, puis confirmer en appuyant sur **OK** sur les fours à deux boutons, ou appuyer simultanément sur les icônes **+** et **OK** puis confirmer en appuyant sur **OK** sur les fours tactiles.
- Confirmer
- Soulever le panneau des deux mains jusqu'au déclic.
- Soulever doucement le réservoir et le retirer complètement.
- Vider le réservoir en retirant le couvercle.
- Laver à l'eau savonneuse et rincer abondamment à l'eau claire.
- Sécher avec un chiffon doux.
- Remonter le réservoir
- Replacer le réservoir en le poussant à fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Soulever le panneau de commande vers le haut pour le libérer, puis l'abaisser jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.

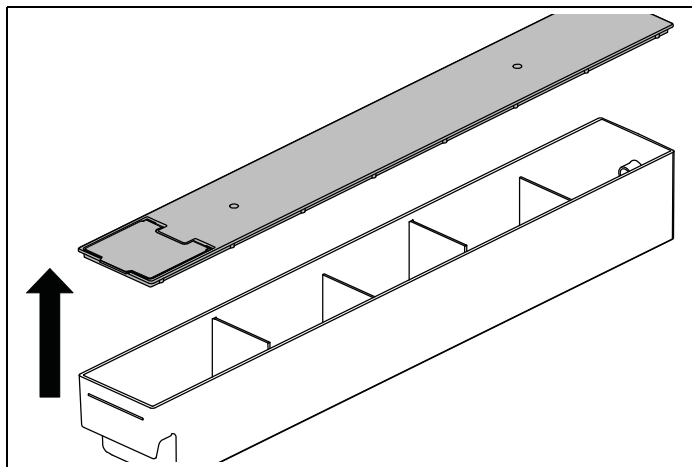


Fig. 18

Ne pas laver le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

COLLECTEUR DE GOUTTES

Pendant la cuisson à la vapeur, la condensation qui se forme sur la porte est récupérée dans le collecteur de gouttes. Il doit être séché à la fin de chaque cuisson vapeur :

- Laisser le four refroidir.
- Ouvrir la porte du four.
- Éliminer l'eau présente dans le collecteur de gouttes à l'aide d'un chiffon doux.

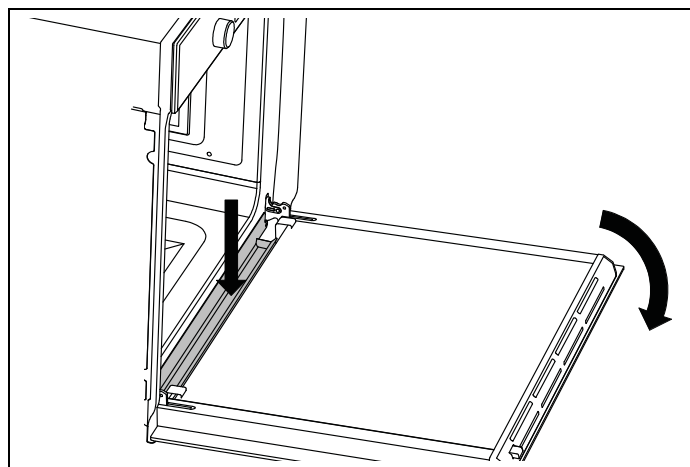


Fig. 19

UTILISATION

DIRECTIVES DE CUISSON

Les temps indiqués dans le tableau n'incluent pas les temps de préchauffage et sont fournis uniquement à titre indicatif.

ALIMENT	POIDS (KG)	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MINUTES)
Lasagne	3-4	Statique	220-230	45-50
Pâtes au four	3-4	Statique	220-230	45-50
Veau rôti	2	Ventilateur	180-190	90-100
Longe de porc	2	Ventilateur	180-190	70-80
Saucisses	1,5	Grille ventilée	175	15
Rôti de bœuf	1	Ventilateur	200	40-45
Lapin rôti	1,5	Convection	180-190	70-80
Poitrine de dinde	3	Ventilateur	180-190	110-120
Cou de porc rôti	2-3	Ventilateur	180-190	170-180
Poulet rôti	1,2	Ventilateur	180-190	65-70
				1er côté 2e côté
Côtes de porc	1,5	Grille ventilée	175	15/5
Côtes levées	1,5	Grille ventilée	175	10/10
Bacon	0,7	Grill	200	7/8
Filet de porc	1,5	Grille ventilée	175	10/5
Filet de bœuf	1	Grill	200	10/7
Truite arc-en-ciel	1,2	Ventilateur	150-160	35-40
Lotte	1,5	Ventilateur	160	60-65
Turbot	1,5	Ventilateur	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9
Pain	1	Convection	190-200	25-30
Focaccia	1	Ventilateur	180-190	20-25
Gâteau Bundt	1	Convection	160	55-60
Tarte à la confiture	1	Convection	160	35-40
Gâteau à la ricotta	1	Convection	160-170	55-60
Tortellinis farcis	1	Ventilateur	160	20-25
Gâteau éponge	1,2	Convection	160	55-60
Profiteroles	1,2	Ventilateur	180	80-90
Génoise légère	1	Convection	150-160	55-60
Gâteau de riz	1	Ventilateur	160	55-60
Brioches	0,6	Convection	160	30-35

UTILISATION

UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE

MENU DÉROULANT

Le menu déroulant contient certaines fonctions qui peuvent être activées lorsque le four est éteint.



Fig. 20

Faire défiler vers le haut le symbole FLAP _ pour ouvrir et faire défiler vers le bas le symbole FLAP_ pour fermer.

MINUTEUR

Compte à rebours au terme duquel un signal sonore est émis. La minuterie n'interrompt pas la cuisson.

Faire défiler pour régler ; la minuterie démarre automatiquement.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer et éteindre la lumière du four alors que la porte est fermée.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Fonction qui permet de préchauffer rapidement le four à la température voulue.

Cette fonction est uniquement conçue pour le chauffage du four et non pas pour la cuisson des aliments.

LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Pour régler ou modifier la luminosité de l'écran.

MENU RÉGLAGES

Toucher la touche réglages pour accéder au menu.

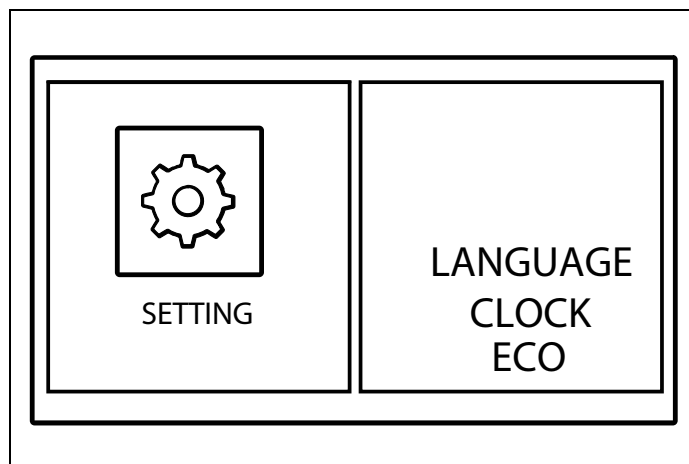


Fig. 21

LUMINOSITÉ

Pour régler ou modifier la luminosité de l'écran.

AUDIO

Pour régler ou modifier le volume des sons.

LANGUE

Pour sélectionner la langue voulue (la langue sélectionnée par défaut est l'anglais).

HORLOGE

Pour régler ou modifier l'heure.

MODE SHOWROOM

Désactive les éléments chauffants pour une utilisation dans les salles d'exposition.

MODE ÉCO

Pour réduire les consommations d'énergie.

GESTION DES FONCTIONS TEMPS

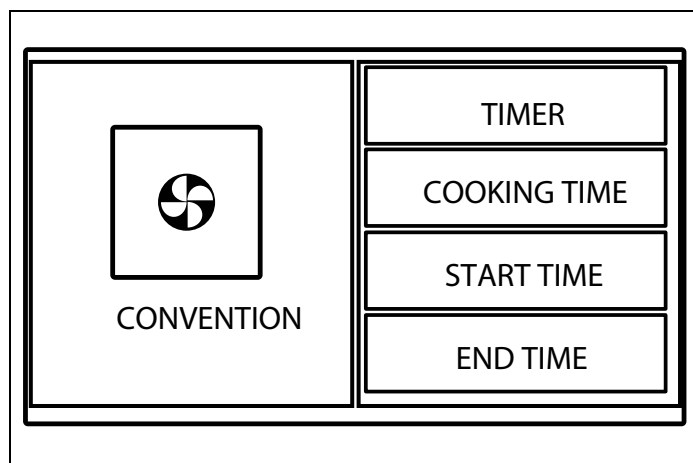


Fig. 22

Pour modifier la durée de la cuisson en cours, toucher l'icône horloge.

Après avoir sélectionné la fonction et réglé la température, appuyer plusieurs fois sur l'icône horloge (🕒) et sélectionner une fonction temps.

MINUTEUR

Permet de régler le compte à rebours à la fin duquel un bip est émis et un message d'alerte s'affiche. La minuterie n'interrompt pas la cuisson.

Faire défiler pour régler ; la minuterie démarre automatiquement.

TEMPS DE CUISSON

Pour régler le compte à rebours au terme duquel la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; le temps de cuisson démarre automatiquement.

DÉBUT À

Pour régler le début de la cuisson et la durée. À l'heure programmée, un signal sonore est émis qui indique le début de la cuisson. Au terme de la durée programmée, la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; tout d'abord l'heure de début puis la durée de la cuisson.

FIN À

Pour régler l'heure de fin de cuisson et la durée (l'heure de début de cuisson est calculée par le four).

Un signal sonore indique le début de la cuisson. Au terme de la durée programmée, la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; tout d'abord l'heure de fin puis la durée de la cuisson.

Pour interrompre la cuisson à tout moment, toucher la touche Power ou ramener la commande des fonctions en position d'extinction.

Pour modifier la durée de la cuisson en cours, touchez l'icône de l'horloge.



NOTE

Si les fonctions temps ne sont pas gérées, la durée de la cuisson doit être gérée manuellement.

SONDE TEMPÉRATURE (SI DISPONIBLE)

La sonde de température permet de sélectionner le degré de cuisson en mesurant la température interne de l'aliment.

PROGRAMMATION DE LA SONDÉ DE CUISSON

- 1) Introduire l'aiguille de la sonde dans l'aliment. Pour obtenir les meilleurs résultats, la pointe doit se trouver le plus près possible du centre et ne doit pas être au contact de gras, d'os ni autre cavité.
- 2) Sélectionner fonction et température de cuisson.
- 3) Brancher la fiche de la sonde à la prise présente à l'intérieur du four (en haut du côté gauche).
- 4) Régler la température à atteindre au cœur de la pièce de viande.

Lorsque la température réglée est mesurée par la sonde, la cuisson s'arrêtera, un signal sonore retentira et un message s'affichera.



NOTE

Pendant l'utilisation de la sonde de température, seule la fonction Minuterie est disponible.

UTILISATION

ASSISTANT

La fonction assistant permet de gérer une gamme de fonctions de cuisson, températures et temps pour chaque type d'aliment.

Le système ne fournit pas de recettes, mais commande le four pour en utiliser au mieux les fonctions.

Il est possible de créer de nouvelles séquences et de les mémoriser pour les utiliser à nouveau.

GESTION RECETTES

Séquences de cuisson préprogrammées.

1) Sélectionner la catégorie voulue d'aliment

- Viande
- Volaille
- Poisson
- Desserts
- Pain
- Pizza
- Pâtes
- Légumes

2) Sélectionner la préparation voulue.

3) Éventuellement, sélectionner le poids et le degré de cuisson.

4) Utiliser si nécessaire la sonde de température.

5) Appuyer sur Play.

Au terme de la cuisson, un signal sonore est émis et un message visuel affiché. Pour interrompre la cuisson, appuyer sur la touche Power ou ramener la commande des fonctions en position d'extinction.

MY COOKBOOK

Séquences de cuisson personnelles sauvegardées.

1) Sélectionner la recette voulue parmi celles sauvegardées.

2) Appuyer sur Play.

Au terme de la cuisson, un signal sonore est émis et un message visuel affiché. Pour interrompre la cuisson, appuyer sur la touche Power. Pour éliminer une recette sauvegardée, se positionner sur le nom, glisser de droite à gauche et confirmer.

RÉGLER

Pour programmer et sauvegarder des séquences de cuisson complexes. Il est possible de sélectionner jusqu'à 3 fonctions en une séquence.

1) Sélection de la fonction 1

2) Régler la fonction de cuisson, la température et la durée.

3) Si nécessaire, répéter les opérations pour les fonctions 2 et 3.

4) Appuyer sur Play pour réaliser la recette.

5) Avant d'activer la cuisson, la recette peut être sauvegardée ou non ; en cas de sauvegarde de la recette, une page s'affiche avec un clavier pour en composer le nom et la sauvegarder.

6) Une fois la recette sauvegardée, toucher la touche Play pour démarrer la cuisson.

Pour sélectionner la recette sauvegardée, utiliser la fonction My cookbook.

GUIDES TÉLESCOPIQUES

Les guides télescopiques peuvent être montés à hauteur de tout niveau du four prévu à cet effet.

- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- Repérer la goupille indiquant la partie arrière du rail.
- Positionner le guide télescopique à hauteur du bord supérieur du niveau choisi.
- Insérer le clip avant en poussant vers le guide latéral.
- Insérer le clip arrière en poussant vers le guide latéral.
- Effectuer les mêmes opérations de positionnement de l'autre côté.
- Extraire les deux guides et positionner la plaque ou la grille du four entre la broche arrière et la butée avant.

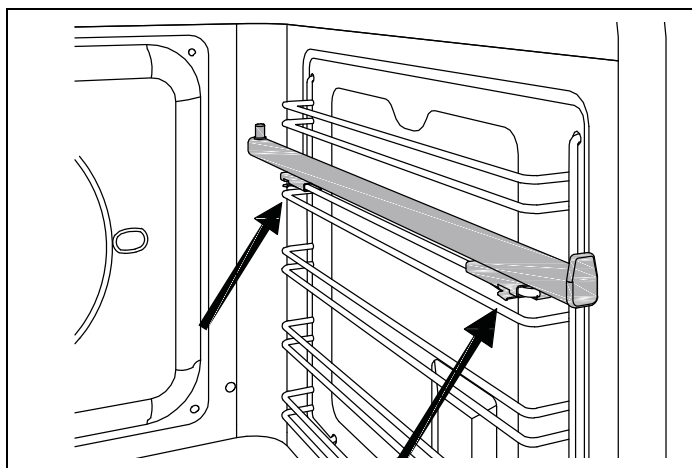


Fig. 23

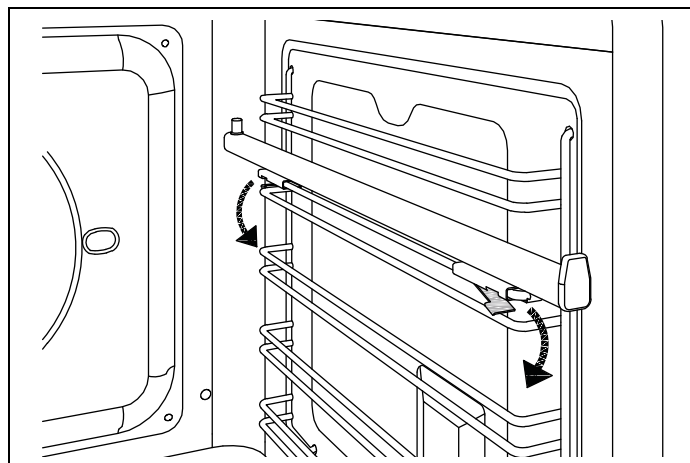
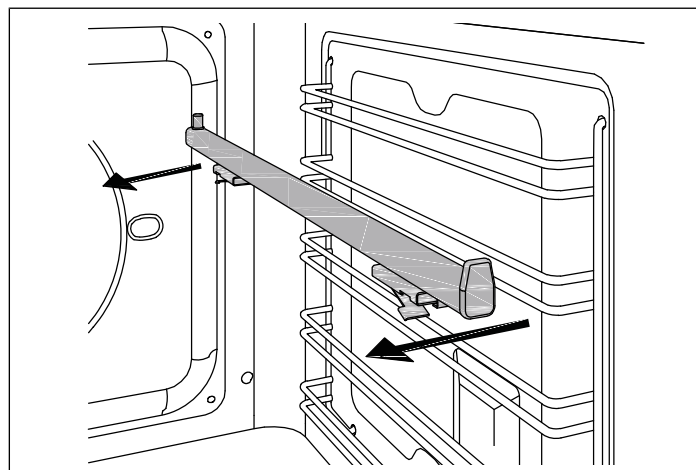


Fig. 24

RETRAIT DES GUIDES TÉLESCOPIQUES

- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- En maintenant le clip avant abaissé, tirer le guide vers l'intérieur du four.
- Répéter l'opération pour le clip arrière.



ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage manuel, attendre que toutes les parties aient refroidi et débrancher le four du secteur d'alimentation électrique.

Un entretien minutieux du four contribue à le maintenir durablement en bon état.

NETTOYAGE DES PARTIES ÉMAILLÉES OU PEINTES :

Pour conserver les caractéristiques des parties émaillées, il est nécessaire de procéder à un nettoyage fréquent à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres à récurer.

Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) sur les parties émaillées et de les laver lorsqu'elles sont encore chaudes.

NETTOYAGE DES PARTIES EN ACIER INOX :

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet. Ne pas utiliser de détergents agressifs tels que :

- Détartrants
- Eau de Javel
- Acide muriatique
- Nettoyants à l'ammoniac
- Poudres ou éponges abrasives

Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf.

NETTOYAGE DU VERRE :

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer.

Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Éviter les produits anti-calcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

NETTOYAGE DES GRILLES

Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

Les immerger dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle et passer une éponge non abrasive, puis rincer et essuyer avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DES PARTIES SENSIBLES

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

JOINT

Essuyez avec un chiffon humide.

RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX

- Localiser les deux crochets sur la partie inférieure de la grille et, délicatement, les tirer tous deux simultanément vers le bas.
- Extraire la grille du côté du four puis libérer, en les soulevant, les crochets supérieurs de la grille. Retirer la grille du four.
- Retirer l'ensemble de guidage latéral du four.

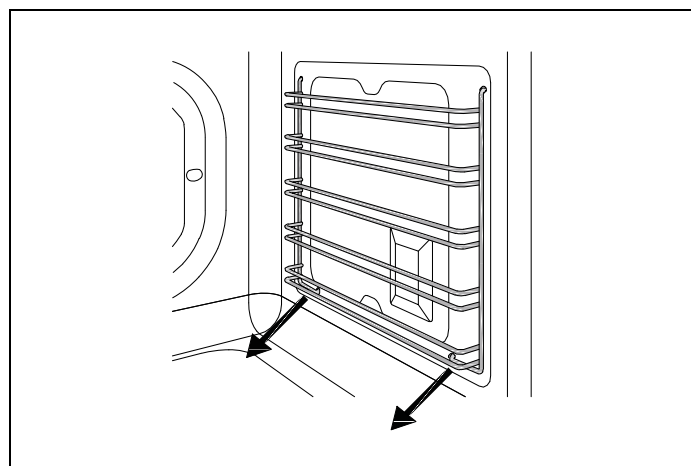


Fig. 25

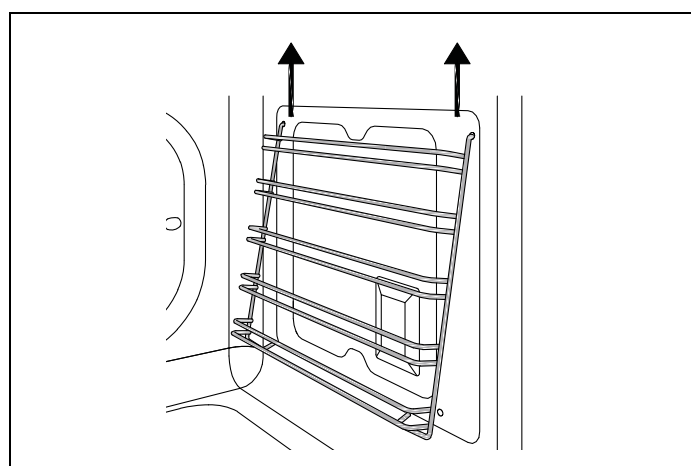


Fig. 26

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



ATTENTION !

Débrancher l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.

LAMPE LATÉRALE DU FOUR (SI PRÉSENTE)

Type d'ampoule : Halogène G9, 220 V, 40 W

- S'assurer que le four est éteint et froid.
- Au besoin, retirer le guide latéral du four.
- Faire coulisser la pointe d'un tournevis à tête plate entre le couvercle en verre et le logement de l'ampoule, en veillant à ne pas endommager le joint.
- Tourner délicatement la pointe du tournevis pour dégager le verre tout en le maintenant en position avec les doigts afin d'éviter qu'il ne tombe et se rompe.
- Retirer le verre puis l'ampoule halogène.
- Mettre en place une ampoule halogène neuve dans le logement prévu à cet effet. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.

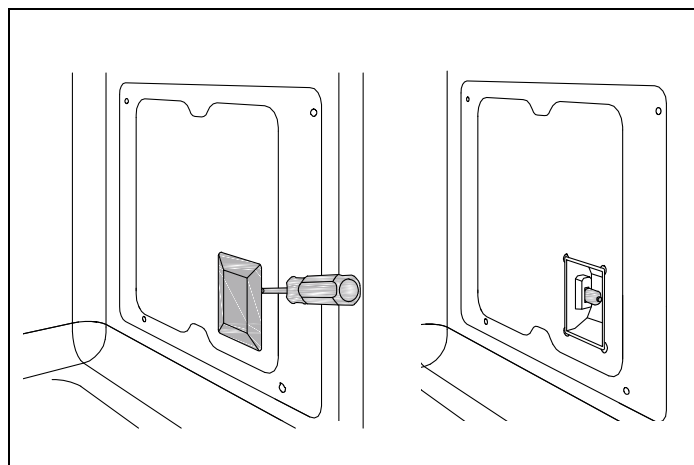


Fig. 27

- Remettre le couvercle en verre en place en faisant pression et repositionner la grille du four.
- Remonter le guide latéral du four.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.

REPLACEMENT DES JOINTS DU RÉSERVOIR

À chaque extraction du réservoir, s'assurer que les joints sont intacts et correctement positionnés. Les remplacer par ceux fournis à cet effet dans le cas où ils seraient endommagés.

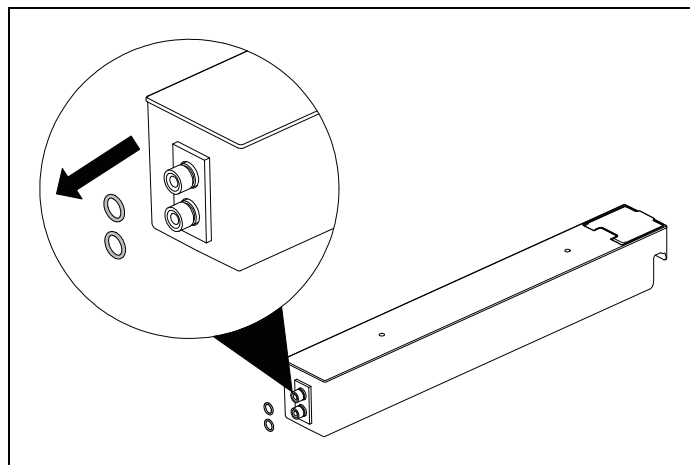


Fig. 28

NETTOYAGE DES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR

Les verres intérieurs de la porte du four peuvent être facilement retirés afin de procéder à leur nettoyage. Pour nettoyer les verres, il n'est pas nécessaire de démonter la porte.

Le verre peut être nettoyé sur place ou retiré pour le nettoyage.

- Ouvrir complètement la porte du four.
- Ouvrir complètement les leviers de blocage des deux charnières.
- Refermer lentement la porte du four jusqu'au point de blocage, en s'assurant que les leviers ont bloqué la porte.
- Retirer le cache supérieur de la porte en faisant pression avec les doigts sur les touches rondes situées à droite et à gauche.
- Soulever le cache supérieur et l'extraire.

En faisant attention au côté des verres :

- Extraire les verres en les faisant coulisser.
- Nettoyer les verres.
- Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.



ATTENTION !

La partie sérigraphiée du verre doit être orientée vers l'extérieur du four.

Si les charnières ne sont pas correctement bloquées et que le verre interne est retiré, la porte peut se refermer d'elle-même.

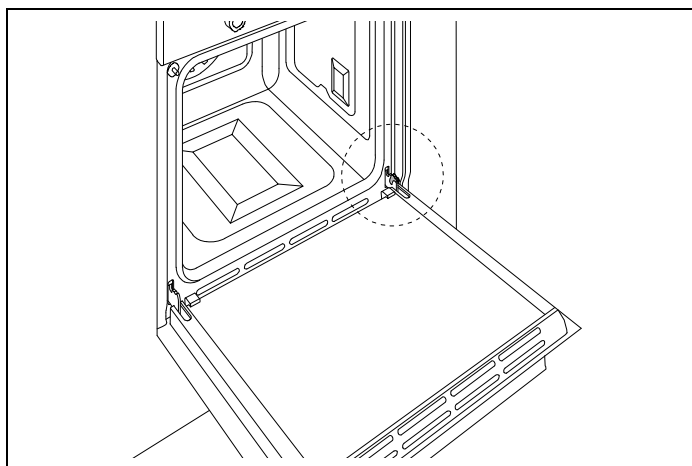


Fig. 29

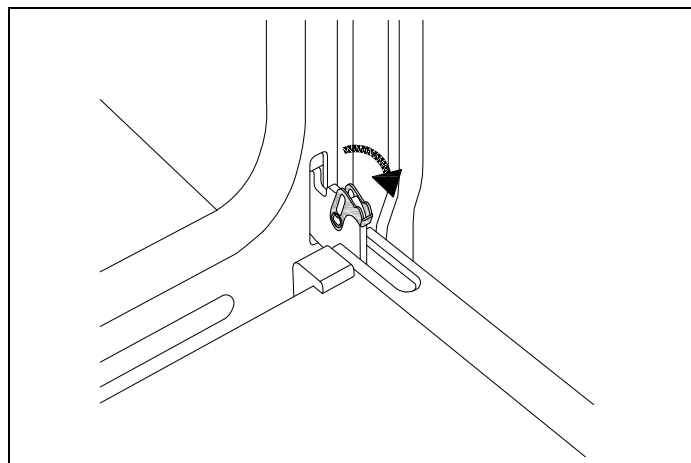


Fig. 30

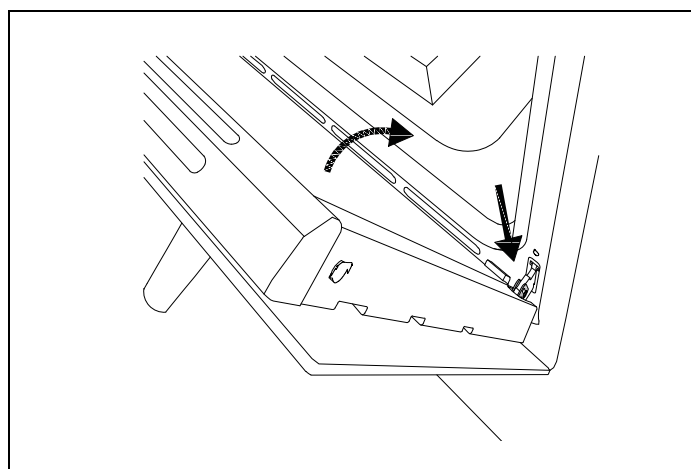


Fig. 31

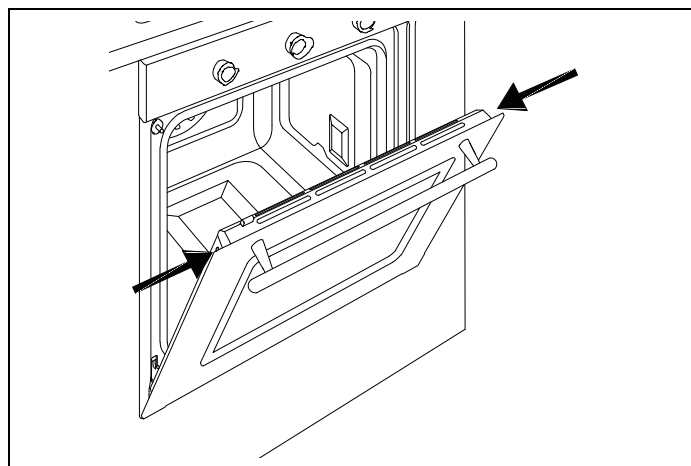


Fig. 32

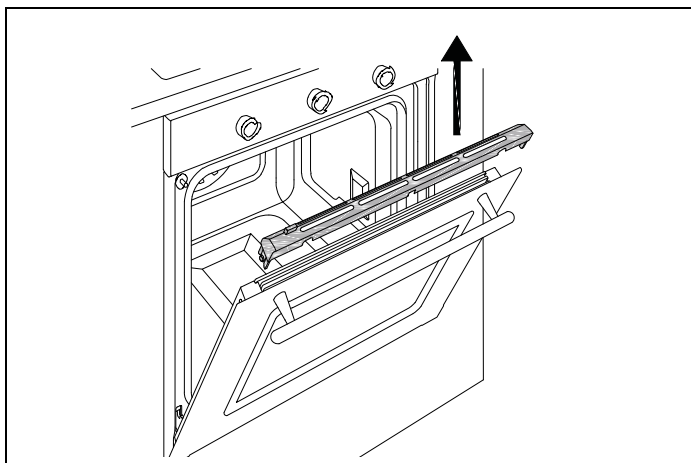


Fig. 33

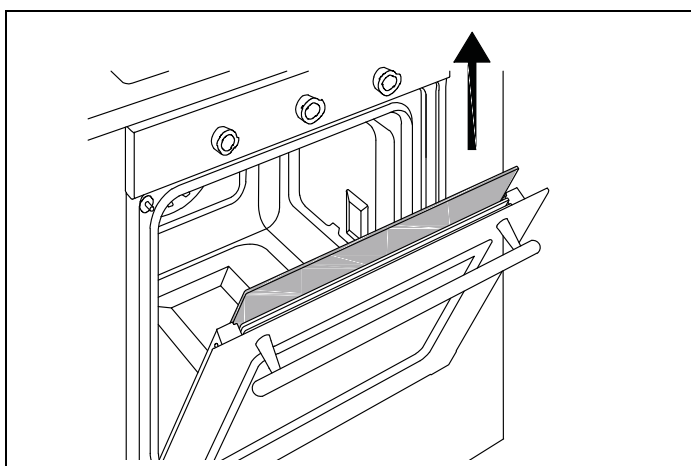


Fig. 34

REMÈDES

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Le four est-il branché ? Vérifier l'interrupteur ou le fusible. Débrancher le four du secteur d'alimentation électrique pendant 1 minute environ en débranchant la fiche ou en plaçant l'interrupteur sur OFF.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

S'assurer que le mode démo n'est pas activé.

S'assurer qu'une fonction de temps n'est pas activée. Débrancher le four du secteur d'alimentation électrique pendant 1 minute environ en débranchant la fiche ou en plaçant l'interrupteur sur OFF.

LE BOUTON NE RESTE PAS EN POSITION.

Le clip du bouton est cassé : contacter le service d'assistance pour le remplacer.

LES COMMANDES SONT TRÈS CHAUDES.

Situation normale en cas d'ouverture prolongée de la porte alors que le four est allumé.

S'assurer que la porte se ferme correctement et que le système de refroidissement est en marche.

L'ALIMENT EST TROP CUIT.

Lorsqu'une fonction ventilée est sélectionnée, ne pas oublier de diminuer la température de 20 °C.

L'ALIMENT N'EST PAS ASSEZ CUIT.

Pour cuire de grandes quantités d'aliment, le temps de cuisson doit être augmenté en proportion.

S'assurer de la présence d'un espace suffisant autour du plat afin de garantir une bonne circulation de la chaleur.

S'assurer que la porte se ferme correctement.

Faire contrôler la tension de secteur par un technicien qualifié.

DE LA CONDENSATION SE FORME SUR LE VERRE DU FOUR.

Il est normal que de la condensation se forme à l'intérieur de la vitre de la porte du four et sur le panneau de commande lors de la cuisson d'aliments particulièrement riches en eau. Le condensat s'évaporerait tout seul pendant la cuisson.

Préchauffer le four pour réduire la formation de condensation.

DE LA FUMÉE SE FORME PENDANT LA CUISSON.

Pendant la cuisson des aliments particulièrement gras, il est normal que de la fumée se forme à l'intérieur du four.

Pendant la cuisson au grill, la présence de fumée est normale.

LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE EST INTERROMPUE PRÉMATURÉMENT.

Une coupure de courant est intervenue. S'assurer que les prises d'aération du meuble ont été correctement réalisées et qu'elles ne sont pas bouchées.

LES RÉSULTATS DU NETTOYAGE NE SONT PAS IDÉAUX

Vérifier que tous les accessoires et les supports latéraux ont été retirés.

Les dépôts et résidus les plus gros n'ont pas été retirés manuellement avant le cycle de pyrolyse.

LE FOUR SIGNALLE LE MANQUE D'EAU.

Remplir d'eau le réservoir. S'assurer que le réservoir est correctement introduit.

DE L'EAU S'ÉCOULE DU RÉSERVOIR.

S'assurer que le couvercle du réservoir a été correctement monté. S'assurer que le réservoir n'est pas excessivement rempli.

Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer. Le couvercle et le dispositif anti-débordement n'ont pas été retirés.

Faire référence au chapitre « Réservoir d'eau ».

LA PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE EST INTERROMPUE PRÉMATURÉMENT.

Une coupure de courant est intervenue.

La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.

Effectuer à nouveau la procédure.

SUR LE FOND DE L'INTÉRIEUR DU FOUR, DE L'EAU SALE EST PRÉSENTE AU TERME DU CYCLE DE DÉTARTRAGE.

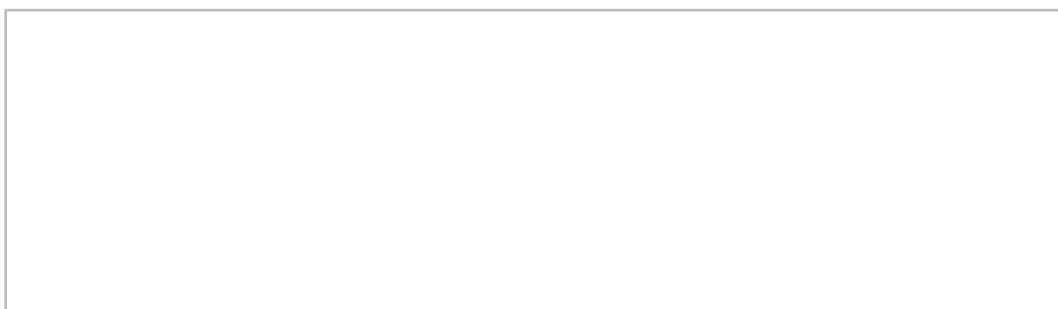
Éliminer l'eau résiduelle et le produit anti-calcaire du fond du four. Laver soigneusement l'intérieur du four.



Bertazzoni s'engage à fournir un service de la plus haute qualité à ses clients. Dans le cas peu probable où votre produit présenterait un défaut de fabrication, veuillez contacter notre équipe d'assistance au sur le site :

<https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

Il vous sera demandé de fournir des informations sur le produit, une preuve d'achat, une photo de l'étiquette de données argentée et une description du problème. Veuillez préparer ces informations.



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla RE

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100987_v.01