

# LIBRETTO ISTRUZIONI INSTRUCTION BOOKLET

## *Prontofotino* **MULTI**

type B301 (mod. AFO-07D-C3)



Scansiona il codice QR per guardare il ricettario.  
Scan the qr code to see the recipes.





Questo simbolo vi invita a leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio, ed eventualmente informare terzi, se necessario. Conservare il libretto per ulteriori consultazioni e per l'intera durata di vita dell'apparecchio. Se nella lettura di queste istruzioni d'uso alcune parti risultassero difficili nella comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo scritto in ultima pagina.



Questo simbolo evidenzia istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro. Avvertenze, installazione, uso, pulizia e manutenzione dell'apparecchio potrebbero avere aggiornamenti: si consiglia di collegarsi periodicamente al sito [www.bimaritaly.it](http://www.bimaritaly.it) e consultare il manuale aggiornato on-line.

## **ATTENZIONE: pareti calde.**



Questo simbolo avverte che: le temperature della porta e delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.

## **AVVERTENZE**

- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico (quindi non professionale) per cuocere, scaldare, tostare, scongelare gli alimenti, secondo le modalità indicate in queste istruzioni.
- Fare attenzione alla cottura di cibi con oli e grassi poiché, se surriscaldati, sono possibili cause d'incendio. Verificare costantemente il forno durante la cottura. In caso di fiamme emanate dai cibi o altre parti, non tentare in nessun caso di spegnerle con acqua, ma mantenere lo sportello

chiuso, per prima cosa disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, e solo dopo togliere la spina dalla presa di corrente e soffocare la fiamma con un panno ignifugo.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, in appoggio su superfici solide, ignifughe, orizzontali e sicure e in conformità alle indicazioni del paragrafo installazione.

Il forno non è concepito per essere utilizzato all'esterno, né per l'uso ad incasso, né per impieghi diversi da quelli indicati in questo paragrafo e in quelli seguenti. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.).

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Esempi di apparecchi per ambiente domestico sono apparecchi per tipiche funzioni domestiche, usati in ambito domestico, che possono essere utilizzati anche da persone non esperte:

- in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro similari;
- in aziende agricole o similari;

- da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in ambienti del tipo bed and breakfast.
- Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'utilizzo, tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro dello sportello, maneggiare solo i tasti del pannello di controllo e maniglia sportello, utilizzare guanti da cucina se necessario.
- Quando il forno è in uso la griglia interna di appoggio deve essere mantenuta nella propria sede per evitare cadute accidentali: rimuovere unicamente il contenitore (teglia o piatto) con la pietanza.
- Non inserire mai carta, cartone, plastica, forchette o altri utensili all'interno della cavità.

- Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature e posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che i contenitori siano termoresistenti e adatti alla cottura. Non utilizzare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo. Utilizzare sempre guanti o dispositivi di protezione durante l'inserimento o l'estrazione dei contenitori dal forno. Non inserire alimenti ingombranti in quanto possono provocare un incendio o un rischio di scosse elettriche. Attenzione: i liquidi e i prodotti alimentari non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.
- Manipolare con attenzione lo sportello per evitare il ribaltamento del forno:
  - non appoggiare nulla (tegami o contenitori o utensili) al di sopra dello sportello o del forno
  - evitare di sbattere o urtare violentemente il forno durante l'utilizzo
  - non versare liquidi sopra o all'interno del forno

- Non aprire la porta del forno durante la cottura.
- Se l'apparecchio non è in funzione togliere la spina dalla presa di corrente.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza.
- L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in uso.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di calore.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione

destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini **a meno che non abbiano più di 8 anni** e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

- **Attenzione:** quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre sempre rispettare le precauzioni di sicurezza di base per evitare i rischi di incendio, di scosse elettriche e di lesioni fisiche.

- Quando il forno viene utilizzato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti metalliche e la porta del forno diventano molto calde.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- In caso di caduta o cattivo funzionamento, scollegare immediatamente il cordone elettrico. Verificare che nessuna parte sia danneggiata, e dopo questi accertamenti accenderlo: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai la spina, il cordone elettrico e l'apparecchio nell'acqua od in nessun altro liquido.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona



con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (togliere la spina dalla presa di corrente), prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

#### INSTALLAZIONE

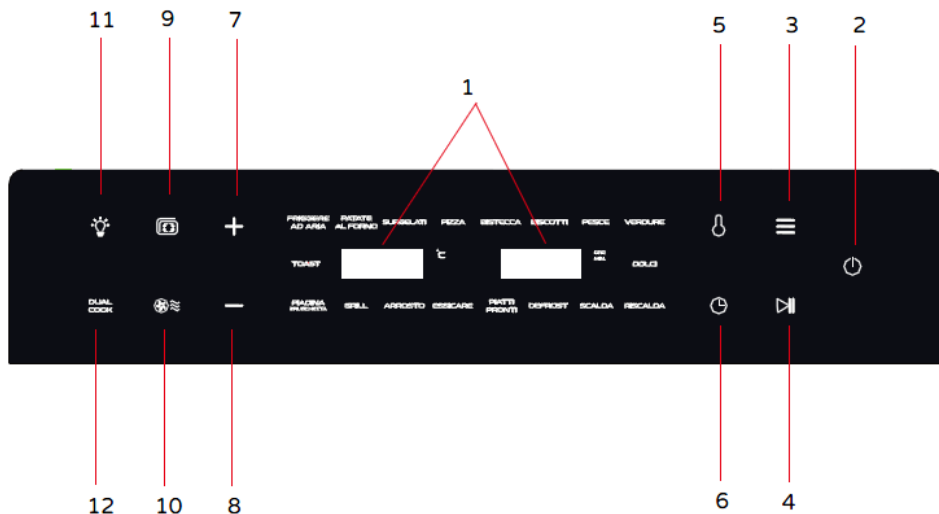
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di mano di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo; smaltirli secondo le norme vigenti. Attenzione: eventuali adesivi o fogli pubblicitari applicati sullo sportello, o film protettivi, devono essere rimossi prima dell'uso dell'apparecchio.  
Tutti gli elementi dell'imballaggio vanno conferiti alla raccolta differenziata e destinati nei contenitori pertinenti alla materia prima dell'elemento (essa è identificata dall'apposito simbolo), e secondo le disposizioni del proprio Comune.  
Gli elementi secondari dell'imballaggio con peso esiguo (es : nastro adesivo) sono privi di marcatura e così pure i sacchetti di ridotte misure, la pellicola protettiva di superfici : essi vanno destinati alla raccolta nelle modalità vigenti nel proprio Comune.
- Prima di collegare l'apparecchio controllare che i valori di tensione riportati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica, e che la presa sia dotata di efficace messa a terra (la casa costruttrice declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma). In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato, il quale accerti che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. Verificare che sulla linea elettrica non siano collegati altri apparecchi ad elevato assorbimento, per evitare sovraccarichi e rischi di incendio. In generale è sconsigliato l'uso di adattatori e/o prolunghie; se il loro uso si rendesse indispensabile, devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e la loro portata di corrente (ampère) non deve essere inferiore a quella massima dell'apparecchio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio sia in buono stato, che il cordone elettrico non sia danneggiato: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Posizionare l'apparecchio:
  - lontano da altre fonti di calore (ad es. altri forni, fornello gas, ecc.), da materiali infiammabili (tappezzerie, ecc.), materiale esplosivo (bombolette spray) e da materiali che possono deformarsi con il calore

- su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie sia resistente al calore e sufficientemente robusta, in posizione dove non possa subire urti, e a debita distanza dal bordo del mobile in modo che non possa cadere
- lontano da contenitori di liquidi, ad esempio lavelli ecc. Nel caso dovesse inavvertitamente bagnarsi o immergersi in un liquido, per prima cosa disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, e solo dopo togliere la spina dalla presa di corrente, farlo raffreddare, asciugarlo con cura, e verificare che le parti elettriche non si siano bagnate; in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato
- ad una altezza di almeno di 85cm, fuori dalla portata dei bambini
- L'apparecchio deve avere uno spazio libero di almeno 35cm dalla parte superiore, 10cm nella parte posteriore e 20 cm ai lati.
- Non appoggiare nulla al di sopra del forno, non ostruire le griglie di aerazione: l'ostruzione delle griglie può causare un surriscaldamento dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo sia posizionato correttamente e che non sia a contatto con parti calde o spigoli taglienti, né avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su se stesso e non si impigli, onde evitare una caduta dell'apparecchio. Verificare che non vi si possa inciampare, per evitare cadute accidentali o danni alle persone.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e farlo controllare da personale professionalmente qualificato.








## USO

L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di regolazione (vedi le figure):

### *PANNELLO DI CONTROLLO*



<b>Porta Apertura e Chiusura</b>	Durante lo stato di lavoro, se la porta viene aperta il forno temporaneamente smette di funzionare ed entra in stato di pausa: si accende la luce e sul display appare il simbolo "....". Alla richiusura della porta, la luce si spegne ed il forno in automatico ritorna allo stato di lavoro.
----------------------------------	--

<u>1</u>	<b>DISPLAY</b>	
<u>2</u>		<p><b>Tasto ON/stand-by:</b> quando viene connesso all'alimentazione elettrica (spina inserita nella presa di corrente), l'apparecchio entra in Stand-By, emette un "Beep" acustico e tutti i simboli del pannello di controllo si accendono solo per un secondo circa.</p> <p>Premere il tasto per accendere l'apparecchio e programmare le funzioni: lampeggia il programma "FRIGGERE AD ARIA", mentre gli altri simboli rimangono accesi. Per disattivare tutte le funzioni del forno, ripremere il tasto: tutti i simboli si spengono e funzionerà solo il motore della ventola per 4 minuti circa per raffreddare l'interno dell'apparecchio; il forno passa così in stato di Stand-By.</p>
<u>3</u>		<p><b>Tasto MENU,</b> premere ripetutamente il tasto: ad ogni pressione varia il programma e sul pannello di controllo lampeggia il simbolo della funzione selezionata, mentre i simboli degli altri programmi rimangono accesi.</p> <p>Se il tasto viene mantenuto premuto il parametro cambia velocemente.</p>
<u>4</u>		<p><b>Tasto START/PAUSE,</b> premere per confermare il programma: il simbolo del programma selezionato rimane acceso, si spengono i simboli degli altri programmi e si avvia la funzione; premere nuovamente per mettere in pausa.</p>
<u>5</u>		<p><b>Tasto TEMPERATURA:</b> premere per modificare, lampeggia ora la temperatura sul display, per incrementarla premere il tasto "+" e per diminuirla premere il tasto "-". Quando il parametro rimane acceso sul display (non lampeggia) la temperatura è impostata. La modifica della temperatura può essere fatta prima dell'avvio del programma e durante (parametro è modificabile ripetutamente).</p>
<u>6</u>		<p><b>Tasto TEMPO:</b> premere per modificare, lampeggia ora il tempo sul display, per incrementarlo premere il tasto "+" e per diminuirlo premere il tasto "-". Quando il parametro rimane acceso sul display (non lampeggia) il tempo è impostato.</p> <p>La modifica del tempo può essere fatta prima dell'avvio del programma e durante (parametro è modificabile ripetutamente).</p>
<u>7</u>		<p><b>Tasto INCREMENTO:</b> premere per aumentare i parametri: programma, tempo e temperatura. Se il tasto viene mantenuto premuto il parametro cambia velocemente.</p>
<u>8</u>		<p><b>Tasto DECREMENTO:</b> premere per diminuire i parametri: programma, tempo e temperatura. Se il tasto viene mantenuto premuto il parametro cambia velocemente.</p>

**9**



**Tasto "🔄"**: dopo aver selezionato un programma (*FRIGGERE AD ARIA o PATATE AL FORNO o SURGELATI o PIZZA o BISTECCA o BISCOTTI o PESCE o VERDURE o PIADINA BRUSCHETTA o GRILL o ARROSTO*), premere per attivare il

**Preriscaldo** (lampeggiano i simboli "🔄", "🌀" e il display). Raggiunta la temperatura interna di 150°C circa appare sul display la scritta "Add Food" e viene emesso un segnale acustico (5 Beeps), che avvisa di inserire nel forno l'alimento.

Aprire la porta del forno, inserire l'alimento e chiuderla, si avvia la cottura programmata che terminerà allo scadere del tempo impostato.

**Nota**, i programmi: TOAST, ESSICCARE, PIATTI PRONTI, DEFROST, RISCALDA e SCALDA non hanno la funzione Preriscaldo.

**10**



**Simbolo Friggere ad aria**: durante la cottura per i programmi "DEFROST" e "SCALDA" rimane acceso, mentre durante la cottura per gli altri 16 programmi lampeggia il simbolo.

**11**



**Tasto LUCE**: quando il forno è acceso, premere per attivarla, la luce interna rimarrà accesa per 5 minuti circa e poi si spegnerà automaticamente.

Se la luce è accesa e viene aperta la porta del forno alla chiusura si spegnerà.

Se la luce è spenta e viene aperta la porta del forno la luce si accende e si spegnerà alla richiusura.

## DUAL COOK

### DUAL COOK (Doppio programma di cottura in successione)

Tramite questa funzione è possibile programmare due cotture (programmi) distinte e in successione:

**12**

- DUAL COOK + FRIGGERE AD ARIA
- DUAL COOK + DOLCI
- DUAL COOK + GRILL
- DUAL COOK + ARROSTO
- DUAL COOK + SCALDA

Esempio: per ottenere un pollo più croccante si consiglia di utilizzare il programma DUAL COOK + ARROSTO.



1. Premere il tasto "DUAL COOK", i simboli dei cinque programmi "FRIGGERE AD ARIA/DOLCI/GRILL/ARROSTO/SCALDA" rimangono accesi.
2. Per variare il primo programma, premere il tasto "+" oppure "-", quando il programma viene selezionato lampeggia il simbolo corrispondente, mentre gli altri simboli rimangono accesi, per confermare la selezione premere il tasto Menu "☰" (i quattro simboli dei programmi non selezionati rimangono accesi).
3. Per variare il secondo programma: premere il tasto "+" oppure "-", quando il programma viene selezionato lampeggia il simbolo corrispondente, mentre gli altri simboli rimangono accesi, per confermare la selezione premere il tasto Menu "☰" (i tre simboli dei programmi non selezionati rimangono accesi).

Se desiderato è possibile anche modificare il tempo e la temperatura tramite i tasti "🕒/🌡️" (vedi paragrafi precedenti).




4. Per avviare la programmazione impostata, premere il tasto “▶|”, premere nuovamente per mettere in pausa.




**Nota**, per esempio: se vengono selezionati i programmi “FRIGGERE AD ARIA” e “DOLCI”, sul pannello di controllo prima si accende solo il simbolo “FRIGGERE AD ARIA” fino al termine del programma, quando inizierà il secondo programma si accende solo il simbolo “DOLCI”.




Premere i tasti “▶|”, “” e “” per:




- interrompere in anticipo la fine della programmazione
- resettare sempre la memoria della programmazione “Dual Cook” e ritornare al Menu principale dei 18 programmi pre-impostati.

**Regolazione di tempo e di temperatura:** prima o durante il processo di cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e/o la temperatura. Questi parametri possono essere modificabili ripetutamente.

**5+7**   
 **Incrementare la temperatura:** premere il tasto “” e lampeggia il simbolo, poi premere il tasto “+” per aumentare il parametro (ad ogni pressione cambia la temperatura).  
Se il tasto “+” viene mantenuto premuto la temperatura aumenta velocemente.

**5+8**   
 **Diminuire la temperatura:** premere il tasto “” e lampeggia il simbolo, poi premere il tasto “—” per diminuire il parametro (ad ogni pressione cambia la temperatura). Se il tasto “—” viene mantenuto premuto la temperatura diminuisce velocemente.

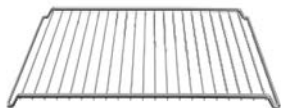
**6+7**   
 **Incrementare il tempo:** premere il tasto “” e lampeggia il simbolo, poi premere il tasto “+” per aumentare il parametro (ad ogni pressione cambia il tempo).  
Se il tasto “+” viene mantenuto premuto il tempo aumenta velocemente.

**6+8**   
 **Diminuire il tempo:** premere il tasto “” e lampeggia il simbolo, premere il tasto “—” per variare il parametro (ad ogni pressione cambia il tempo).  
Se il tasto “—” viene mantenuto premuto il tempo diminuisce velocemente.

**Il forno inoltre è dotato inoltre dei seguenti accessori:**

**Griglia (A), teglia (B) e cestello (C):** inserirle solo nelle 4 guide presenti all’interno della cavità (vedi contrassegni 1,2,3,4 nelle immagine successive per scegliere l’altezza delle guide in base al programma da preparare) fino ad arresto completo.

**A**



**B**



**C**



**Vassoio raccoglibriciole (D):** posizionarlo sotto le resistenze inferiori, altrimenti se posizionato erroneamente o se mancante, la superficie del piano d'appoggio si surriscalda; permette di raccogliere briciole o liquidi che tracimano. Utilizzare l'apparecchio solo con il vassoio raccoglibriciole inserito nella propria sede.




#### Primo utilizzo

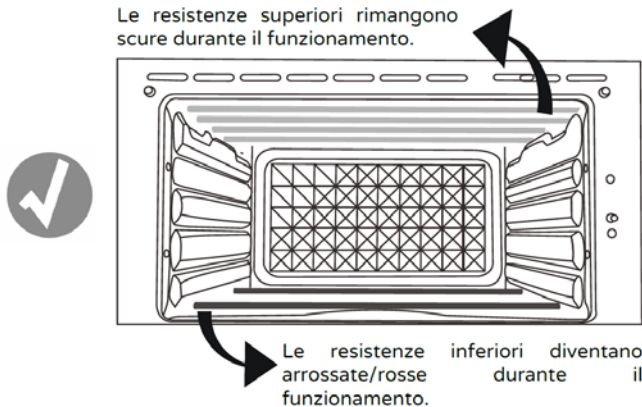
Accessori: Griglia, Teglia, Cestello: pulirli e lavarli come indicato nel paragrafo Pulizia e Manutenzione; inserirli nelle relative sedi.

Far funzionare “a vuoto” l'apparecchio tramite il programma sotto descritto, per eliminare “l'odore di nuovo” e/o eventuali oli residui che potrebbero emettere del fumo.


Inserire la spina nella presa di corrente, impostare il programma “**FRIGGERE AD ARIA**”, regolare la


temperatura 230°C e 30 minuti, e premere il tasto  per l'avvio: le resistenze inferiori diventano arrossate, quelle superiori rimangono scure. Durante questa operazione è bene aerare l'ambiente.

Terminato il ciclo, disinserire la spina dalla presa di corrente ed attendere che il forno si sia raffreddato, prima di rimuovere gli accessori.



#### Utilizzo

1. Per azionare il forno, inserire la spina nella presa di corrente: l'apparecchio entra in Stand-By, emette un “Beep” acustico, premere il tasto “” per accendere l'apparecchio, lampeggia il programma “**FRIGGERE AD ARIA**”.
2. Selezionare il programma desiderato (vedi paragrafi precedenti); sul display appare la temperatura ed il tempo predefiniti, per modificare vedi paragrafi precedenti.

**Nota:** la temperatura del programma “**Toast**” non può essere modificata. Premere il tasto “” per regolare dal Livello 1 al Livello 7.

3. Quando il forno termina la cottura, il segnale acustico emette 5 “Beep” circa, sul display appare la scritta “END” e sul pannello di comando tutte le icone rimangono accese; il motore della ventola funzionerà per 4 minuti circa per raffreddare l'interno dell'apparecchio.

**Per spegnere completamente l'apparecchio togliere la spina dalla presa di corrente.**

## **18 PROGRAMMI PREIMPOSTATI**

Nelle tabelle sottostanti sono riportati i parametri di cottura per 18 programmi preimpostati: i tempi di cottura sono indicativi, poiché possono variare a seconda del peso e della temperatura iniziale del singolo alimento (per esempio, temperatura ambiente, di frigorifero, freezer, ecc.).

Si consiglia di verificare costantemente il cibo durante la cottura, soprattutto nei primi impieghi; con l'esperienza riuscirete ad impostare correttamente i tempi e le funzioni del forno.

**Nota:** durante la cottura di un alimento, è normale che si produce vapore e si depositi un po' di umidità sulla porta del forno. Questo fenomeno chiamato condensazione è prodotto dall'evaporazione dell'acqua dai cibi.

Consigli per ridurre il consumo di energia:

- evitare di aprire spesso la porta durante il funzionamento
- togliere dall'interno gli accessori non utilizzati
- in caso di cotture di più alimenti iniziare la cottura successiva quando il forno è ancora caldo.

Per i programmi: Pesce-Grill-Arrosto il Pre-riscaldamento funziona con tutte le resistenze, raggiunta la temperatura funzionano solo le resistenze superiori.

Bimar declina ogni responsabilità per eventuali risultati negativi di ricette.

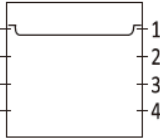
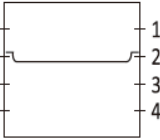
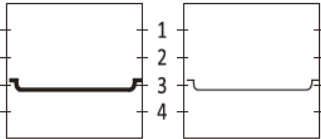
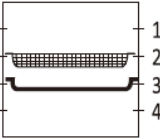
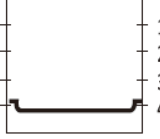

Programmi preimpostati	Temperatura predefinita (°C)	Funzionamento resistenze	Statico o ventilato	Tempo predefinito	Intervallo di regolazione della Temp. (°C)	Intervallo di regolazione del Tempo (ore)
Friggere ad aria (cibo fritto)	200	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 2)	10 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Friggere ad aria (Patatine fritte congelate)	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 2)	18 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Surgelati	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 2)	18 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Pizza	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	11 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Bistecca	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 2)	7 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Biscotti	180	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	15 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Pesce	200	Superiori	Ventilato (velocità ventola 1)	18 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Verdure	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	15 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Toast	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	Nessun tempo	1≈7	1≈7 minuti
Dolci	175	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 2)	25 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Piadina/Bruschetta	230	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	13 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Grill	230	Superiori	Ventilato (velocità ventola 1)	10 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Arrosto	200	Superiori	Ventilato (velocità ventola 1)	30 minuti	90-230	Fino a 2 ore
Essiccare	60	Superiori (n.1 e n.4)	Ventilato (velocità ventola 1)	5 ore	30-80	1-12 ore
Piatti Pronti	34	Superiori (n.1 e n.4)	Statico	45 minuti	30-40	Fino a 8 ore
Defrost	50	Superiori + inferiori	Statico	20 minuti	30-80	Fino a 2 ore
Scalda	50	Superiori (n.1 e n.4)	Statico	4 ore	30-120	Fino a 8 ore
Riscalda	95	Superiori + inferiori	Ventilato (velocità ventola 1)	5 minuti	90-230	Fino a 2 ore



## TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO DEI PROGRAMMI DI COTTURA

18 programmi pre-impostati di molteplici cotture e funzioni di riscaldamento: per ognuno, la temperatura e il tempo sono regolabili

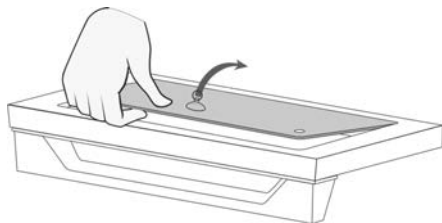
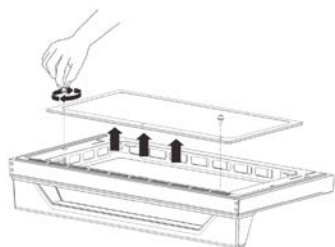
PROGRAMMA	PRERISCALDO	QUANTITA' DI CIBO SUGGERITA	ACCESSORI CONSIGLIATI	POSIZIONE DELLA GUIDA CONSIGLIATA
FRIGGERE AD ARIA	Si	Dipende dal cibo scelto	Cestello	2
PATATE	Si	550g	Cestello	2
SURGELATI	Si	1038g (28 pezzi)	Cestello	2
PIZZA	Si	30cm (diametro)	Teglia o griglia	3
BISTECCA	Si	190g	Teglia	2
BISCOTTI	Si	Dipende dal cibo scelto	Teglia	2
PESCE	Si		Teglia	3
VERDURE	Si		Teglia o cestello	3
TOAST	No	6 pezzi	Griglia	2 o 3
DOLCI	Si	Dipende dal cibo scelto	Teglia o griglia	3
PIADINA BRUSCHETTA	Si		Teglia o cestello	2
GRILL	Si		Teglia o griglia	2
ARROSTO	Si		Teglia	4
ESSICCARE	No	Dipende dal cibo scelto	Cestello	1 o 2 o 3
PIATTI PRONTI	No		Teglia	3
DEFROST	No		Teglia	2
SCALDA	No		Griglia	3
RISCALDA	No		Teglia	2

<p><b>Guida 1:</b> Essiccare</p> 	<p><b>Guida 2:</b> Toast Essiccare</p> 
<p><b>Guida 3:</b> Toast Essiccare Dolci Verdure Pizza</p> 	<p><b>Guida 2:</b> Patate al forno Surgelati</p> 
<p><b>Guida 4:</b> Arrosto</p> 	<p><b>Accessori</b></p>  <p>Griglia A</p> <p>Cestello C</p> <p>Teglia B</p>

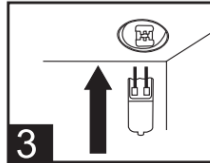
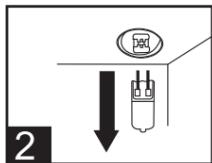
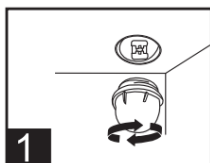
## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Attenzione:** prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente e attendere che sia completamente raffreddato. L'apparecchio e tutti i suoi elementi a contatto con gli alimenti (teglia, griglia e cestello) necessitano di pulizia accurata e al termine di ogni utilizzo.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, non lavarlo sotto il getto d'acqua.
- Non utilizzare solventi chimici, spugne abrasive o prodotti abrasivi oppure oggetti metallici per la pulizia del forno o degli accessori.
- La superficie esterna incluso il pannello comandi deve essere pulita solamente con un panno morbido.
- Griglia, teglia, cestello: estrarli dalla propria sede. Per la pulizia utilizzare una spugnetta morbida con acqua tiepida e un normale detersivo per stoviglie, risciacquare poi con acqua abbondante, e asciugare con cura. Possono essere lavati in lavastoviglie.
- Per la pulizia della porta e dell'interno del forno non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida di acqua e di un normale detersivo liquido per stoviglie. Prima di impiegarlo verificare che sia perfettamente asciutto. Non versare liquidi sulla porta soprattutto quando è caldo per non rompere il vetro.
- Per la pulizia del vetro interno (vedi immagini): svitare in senso orario le due viti tramite un cacciavite e toglierlo tramite l'aiuto della ventosa. Pulire con una spugna umida di acqua e di un normale detersivo liquido per stoviglie. Prima di impiegarlo verificare che sia perfettamente asciutto. Non versare liquidi sulla porta soprattutto quando è caldo per non rompere il vetro. Per l'assemblaggio ripetere le operazioni al contrario.



- Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzolina con setole in nylon.
- Per sostituire la lampada (vedi immagine sotto riportate), procedere come segue: svitare in senso orario il coperchio in vetro e poi estrarre la lampadina, sostituirla con una nuova dello stesso modello (tipo: G9, 220-240V-25W), e poi ripetere le operazioni al contrario.



- Quando non si utilizza l'apparecchio, coprirlo e riporlo in un luogo asciutto.
- Se si decide di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione (prima assicurarsi d'aver tolto la spina dalla presa di corrente), e di rendere innocue quelle parti che sono pericolose qualora utilizzate per gioco dai bambini.

### **Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea direttiva 2011/65/UE.**

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



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno NON funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente	Inserire la spina nella presa di corrente
	Il forno non è acceso	Premere il tasto "⏻" per accendere il forno
	La porta non è chiusa correttamente	Assicurarsi che la porta sia chiusa
Dalla parte superiore del forno esce vapore	I cibi contengono un'elevata quantità di acqua.	E' normale che si produce vapore e si depositi umidità sulla porta del forno (per esempio: pane congelato)
Dal forno esce fumo bianco	Primo utilizzo	Questo è normale al primo utilizzo, vedi dettagli nelle pagine precedenti per eliminare "l'odore di nuovo" e/o eventuali oli residui
	Cibi ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce.	Questo è un fenomeno normale quando si cucinano cibi grassi; potrebbe essere necessario svuotare il grasso durante il funzionamento nella teglia o nel vassoio raccoglibriciole
	La teglia, il vassoio raccogli briciole o sulle resistenze contengono residui di grasso o olio dall'uso precedente	Assicurarsi di pulire regolarmente il forno e tutti accessori prima dell'utilizzo
Dal forno esce fumo scuro	Il cibo sta bruciando	Disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, togliere la spina dalla presa di corrente e soffocare la fiamma con un panno ignifugo
I cibi non sono cotti	E' stato inserito troppo cibo durante la cottura	Ridurre la quantità di cibo nel forno durante la cottura
	La temperatura impostata è troppo bassa	Regolare la temperatura ad un valore più alto. Consultare la tabella dei cibi
	E' stato utilizzato un programma sbagliato.	Verificare di utilizzare il programma corretto
I cibi sono cotti ma non in modo uniforme.	Gli ingredienti vengono impilati l'uno sopra all'altro durante la cottura	Assicurati che il cibo è posizionato uniformemente
	La posizione della teglia o cestello o griglia non è posizionata regolarmente	Posizionare la teglia o griglia o cestello correttamente nelle guide indicate nelle pagine precedenti

<p>Gli alimenti non sono croccanti dopo il programma "Friggere ad aria".</p>	<p>I cibi contengono un elevata quantità di acqua</p>	<p>Spruzzare o spennellare una piccola quantità di olio sul cibo in modo uniforme per cercare di aumentare la croccantezza</p>
<p>Display appare "E1".</p>	<p>Corto circuito nel display</p>	<p>Togliere la spina dalla presa di corrente. Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato</p>
<p>Display appare "E2".</p>	<p>Display o le resistenze non funzionano</p>	<p>Togliere la spina dalla presa di corrente. Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.</p>
<p>Non riesco a variare il programma.</p>	<p>E' selezionato il programma "DUAL COOK"</p>	<p>Premere nuovamente il tasto "DUAL COOK" per visualizzare i 18 programmi pre-impostati o togliere la spina dalla presa di corrente</p>



This symbol tells you to read these instructions carefully before using the appliance, and to inform any third parties if necessary. Keep the instruction booklet for further reference throughout the lifetime of the appliance. If when reading these instructions you find any parts difficult to understand or have any doubts, contact the manufacturer at the address provided on the back page before using the product.



This symbol highlights instructions and precautions for safe use. Warnings and appliance installation, use, cleaning and maintenance procedures may be updated slightly from those described in this manual; for further details, please consult the updated on-line manual at [www.bimaritaly.it](http://www.bimaritaly.it).

## **WARNING: hot surfaces.**



This symbol warns users that the door and accessible surfaces may be at high temperatures when the appliance is in operation.

## **SAFETY NOTICES**

- This appliance is intended only for household (therefore not professional) use, for cooking, warming, toasting and defrosting foods, as instructed here.
- Take care when cooking foods containing oils and fats, since they may cause fires if overheated. Keep a constant eye on the oven during cooking. If flames are seen coming from foods or other parts, never attempt to put them out with water. Keep the door closed, and first disconnect the power

supply by turning off the control panel switch, and only then remove the plug from the power socket and smother the flames with a fire blanket..

Use the appliance indoors, on solid, fireproof, horizontal and safe surfaces and in observance of the instructions in the installation section.

The oven is not designed for use outdoors, for built-in installation, or for any uses not described here. Never leave the device exposed to the elements (sun, rain, etc.).

Any other use constitutes misuse and is hazardous. Examples of household appliances are appliances for typical household functions, used in the home, which may be used for typical household functions even by unskilled staff:

- in shops, offices and other similar workplaces;
  - on farms and in similar locations;
  - by the customers of hotels, motels and other residential environments;
  - in bed and breakfast establishments.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage arising from misuse or incorrect or

irresponsible use, and/or from repairs carried out by unqualified persons.

- The user must not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Accessible parts may become very hot during use; keep children well away from the appliance. Never touch the metal parts or the glass of the door; only touch the control panel buttons and door handle and wear oven gloves if necessary.
- When the oven is in use, the internal shelf must be kept in place to prevent dropping of items: only remove the container (oven dish or tray) containing the food.
- Never place paper, cardboard, plastic, forks or other utensils in the oven cavity.
- When using baking paper, make sure that it is resistant to high temperatures and position it so that it does not interfere with the circulation of hot air inside the oven.
- Before use, make sure that the containers are heat-resistant and suitable for cooking. Do not use plastic kitchenware or containers when cooking



food. Always use gloves or protective equipment when inserting or removing containers from the oven. Do not insert bulky foodstuffs as they may cause a fire or risk of electric shock. Warning: liquids and food products must not be heated inside sealed containers as they may explode.

- Handle the door with care to ensure that the oven does not tip over:
  - never place anything (pans, containers or utensils) on the door or on top of the oven
  - do not knock or jolt the oven during use
  - do not pour liquids onto or into the oven
- Do not open the oven door during cooking.
- Unplug the appliance from the socket when not in use.
- The power socket must be easily accessible so that the plug can be removed easily in an emergency.
- The appliance must not be placed just below a power socket.
- Never move the appliance when in operation.
- Do not cover the appliance when in use.

- Do not use the appliance as a heater.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or the necessary knowledge providing they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user should not be done by children unless they are supervised.
- This appliance may be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and have understood the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children **unless they are over 8 years old** and are supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.

- Warning: when using electrical appliances, always comply with the basic safety precautions to avoid the risks of fire, electric shock and physical injury.
- Take special care when using the oven in the presence of children, since the metal surfaces and oven door become very hot.
- Do not move the appliance by pulling the cable.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- If the appliance is dropped or malfunctions, disconnect the power cord at once. Check all parts for damage and do not switch it on unless certain it is intact: if in doubt, call in qualified staff.
- To avoid all risk of electric shock, never immerse the plug, the power cord or the appliance in water or any other liquid.
- Do not pull the power cord or the appliance to remove the plug from the power socket.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical support service, or by a person with similar qualifications, to prevent all risks.
- **WARNING:** Make sure that the appliance is switched off (remove the plug from the power socket) before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock.

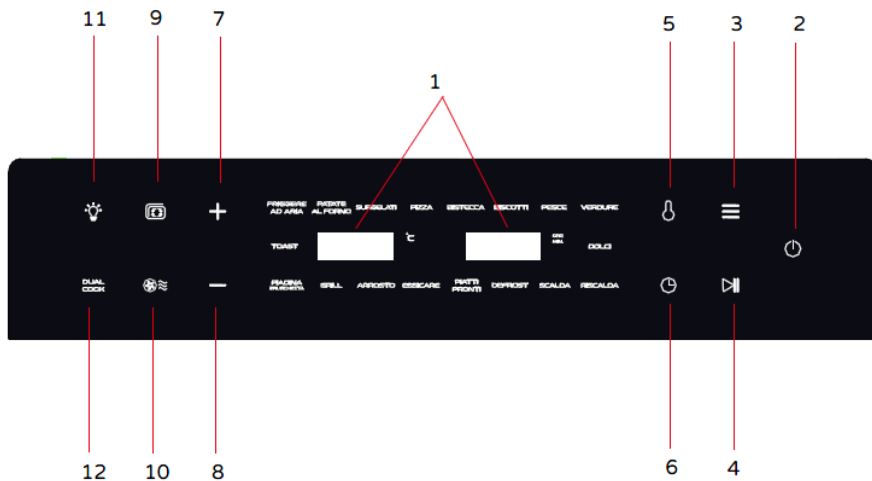
## INSTALLATION

- After removing the packaging, check that the appliance is intact; if in doubt, do not use it and call in qualified staff. Packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left within reach of children since they are potentially hazardous; dispose of them in accordance with the current law.  
All packaging elements must be disposed of according to their raw material (see the symbol stamped on each one) and according to the provisions of their municipality. The secondary elements of the packaging with low weight (es: packing tape) are unmarked as are its small size packing materials, the protective film of surfaces: therefore you have to follow the procedures for the disposal in force in your municipality.  
Warning: any stickers or advertising leaflets applied to the door, or protective film, must be removed before the appliance is used.
- Before connecting the appliance, check that the voltage values marked on the nameplate are the same as those of the electrical mains, and that the power socket is properly earthed (the manufacturer declines all responsibility arising from failure to comply with this rule). If the appliance's plug is not compatible with the socket, have the socket replaced with another of suitable type by qualified staff, who must ensure that the socket's wire gauge is suitable for the appliance's power draw. Check that there are no other appliances drawing large amounts of power on the electrical line, to avoid overloads and fire risks. In general, the use of adapters and/or extension leads is not recommended; if their use is unavoidable, they must comply with current safety regulations and their current rating (amps) must be no lower than the maximum current draw of the appliance.
- Before each use, check that the appliance is in good condition and ensure that the power cord is not damaged and do not switch it on unless certain it is intact: if in doubt, call in qualified staff.
- Place the appliance:
  - well away from other heat sources (e.g. other ovens, gas hob, etc.), flammable materials (upholstery, etc.), explosive materials (spray cans) and materials which may warp in heat


- on a firm, horizontal worktop with a heat-resistance, sufficiently strong surface, in a position where it cannot be knocked, and far enough from the edge of the unit to ensure that it cannot fall off
- well away from containers holding liquids, such as sinks, etc. If it accidentally gets wet or is immersed in a liquid, first deactivate the power socket by turning off the switchboard switch, and only then remove the plug from the power socket at once, leave it to cool, dry it carefully and check that the electrical parts are not wet; if in doubt, call in qualified staff
- at a height of at least 85 cm, out of reach of children
- Gaps of at least 35 cm above the appliance, 10 cm behind it and 20 cm at its sides must be ensured.
- Never place anything on top of the oven and do not obstruct the ventilation grilles: obstructing the grilles may cause the appliance to overheat.
- Make sure that the cable is correctly positioned and is not in contact with hot parts or sharp edges, or wound around the appliance or twisted, and does not become entangled, to prevent the appliance from falling. Check that no-one can trip over it, to avoid accidental falls or injuries.
- In case of a fault or malfunction, switch the appliance off and have it checked by qualified staff.













The appliance has the following adjustment elements (see pictures):

### CONTROL PANEL





#### Door Opening and Closing

While the oven is working, if the door is opened the oven temporarily stops working and is paused: the light comes on and the symbol “” comes on. When the door is closed again, the light goes off and the oven automatically returns working.

<b>1 DISPLAY</b>	
<b>2</b>	 <p><b>ON/stand-by button:</b> when connected to the power supply (plug inserted into the socket), the appliance enters Stand-By, it beeps and all the symbols on the control panel light up for about one second only.</p> <p>Press the button to switch on the appliance and program the functions: the “<i>AIR FRY</i>” programme flashes, while the other symbols remain lit up. To deactivate all the oven functions, press the button again: all the symbols will go off and only the fan motor will run for about 4 minutes to cool the inside of the appliance; the oven will then switch to Stand-By mode.</p>
<b>3</b>	 <p><b>MENU button,</b> press the button repeatedly: each time it is pressed the programme changes and the symbol for the selected function flashes on the control panel, while the symbols for the other programmes remain lit up.</p> <p>If the button is kept pressed down, the parameter changes quickly.</p>
<b>4</b>	 <p><b>START/PAUSE button,</b> press to confirm the programme: the symbol of the selected programme remains lit up, the symbols of the other programmes go out and the function starts; press again to pause.</p>
<b>5</b>	 <p><b>TEMPERATURE button:</b> press to change, the temperature then flashes on the display, to increase it press the “+” button and to decrease it press the “-” button. When the parameter remains lit up on the display (not flashing) the temperature is set. The temperature can be changed before the programme starts and during the programme (the parameter can be changed repeatedly).</p>
<b>6</b>	 <p><b>TIME button:</b> press to change, the time on the display then flashes, to increase it press the “+” button and to decrease it press the “-” button. When the parameter remains lit up on the display (not flashing) the time is set.</p>
The time can be changed before starting the programme and during the programme (the parameter can be changed repeatedly).	
<b>7</b>	 <p><b>INCREASE button:</b> press to increase the parameters: programme, time and temperature. If the button is kept pressed down, the parameter changes quickly.</p>
<b>8</b>	 <p><b>DECREASE button:</b> press to decrease the parameters: programme, time and temperature. If the button is kept pressed down, the parameter changes quickly.</p>
<b>9</b>	 <p><b>Button “”:</b> after selecting a programme (<i>AIR FRY</i> or <i>BAKED POTATOES</i> or <i>FROZEN PRODUCTS</i> or <i>PIZZA</i> or <i>STEAK</i> or <i>BISCUITS</i> or <i>FISH</i> or <i>VEGETABLES</i> or <i>PIADINA BRUSCHETTA</i> or <i>GRILL</i> or <i>ROAST</i>), press to activate <b>Preheating</b> (the symbols “”, “ ≈” and the display will flash). Once the inside temperature of approximately 150°C has been reached, “ /Add Food” appears on the display and it beeps 5 times, informing you to put the food in the oven. Open the oven door, put the food in and close the oven door, the programmed cooking process will start and will end after the set time.</p>

**Note**, the programs: TOAST, DEHYDRATE, PROOF MEALS, DEFROST, REHEAT and WARM do not have the Preheat function.

**10**  **Air fry symbol:** during cooking for the “DEFROST” and “WARM” programmes, it stays lit up, while the symbol flashes during cooking for the other 16 programmes.

**11**  **LIGHT button:** when the oven is on, press to activate it, the inside light will stay on for about 5 minutes and then it will turn off automatically.


If the light is on and the oven door is opened, it will turn off when the door is closed.

If the light is off and the oven door is opened, the light will come on and go off when the door is closed again.

**12** **DUAL COOK** **12 DUAL COOK (Dual cooking programme in succession)**  
This function allows you to programme two separate cooking programmes in succession:

- DUAL COOK + AIR FRY
- DUAL COOK + DESSERTS
- DUAL COOK + GRILL
- DUAL COOK + ROAST
- DUAL COOK + WARM

Example: to obtain crispier chicken we recommend using the DUAL COOK + ROAST programme.

5. Press the  button, the symbols of the five programmes “AIR FRY/DESSERTS/GRILL/ROAST/WARM” remain lit up.
6. To change the first program, press the “+” or “-” button, when the program is selected, the corresponding symbol flashes, while the other symbols remain lit up, to confirm the selection press the Menu button “≡” (the four symbols of the non-selected programs stay lit up).
7. To change the second program, press the “+” or “-” button, when the program is selected, the corresponding symbol flashes, while the other symbols remain lit up, to confirm the selection press the Menu button “≡” (the three symbols of the non-selected programs stay lit up).













If desired, you can also change the time and temperature using the “⌚/🌡️” buttons (see previous sections).

8. To start the set programme, press the “▶️” button, press it again to pause it.



**Note**, for example: if the “AIR FRY” and “DESSERTS” programmes are selected, on the control panel first only the “AIR FRY” symbol lights up until the end of the programme, when the second programme starts only the “DESSERTS” symbol lights up.

Press the buttons “▶️”,  e “⏻” to:

- interrupt the end of the programming in advance
- always reset the “Dual Cook” programming memory and return to the main menu of the 18 pre-set programmes.

<b>Time and temperature adjustment:</b> before or during cooking, the cooking time and/or temperature can be adjusted. These parameters can be changed repeatedly.	
<b>5+7</b>  	<b>Increasing the temperature:</b> Press the “  ” button and the symbol flashes, then press the “+” button to increase the parameter (each press changes the temperature). If the “+” button is held down, the temperature increases quickly.
<b>5+8</b>  	<b>Decrease the temperature:</b> press the “  ” button and the symbol flashes, then press the “-” button to decrease the parameter (the temperature changes with each press). If the “-” button is held down, the temperature decreases quickly.
<b>6+7</b>  	<b>Increase the time:</b> press the “  ” button and the symbol flashes, then press the “+” button to increase the parameter (the time changes with each press). If the “+” button is held down, the time is increased quickly.
<b>6+8</b>  	<b>Decrease the time:</b> press the “  ” button and the symbol flashes, then press the “-” button to change the parameter (the time changes with each press). If the “-” button is held down, the time decreases quickly.

The oven is also complete with the following accessories:

<b>Rack (A), oven tray (B) and basket (C):</b> insert them only into the 4 guides inside the oven (see numbers 1,2,3,4 in the following pictures to choose the height of the guides according to the programme to be prepared) until they stop completely.			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	
<b>Crumb tray (D):</b> fit this underneath the bottom heating elements; if it is not fitted or incorrectly positioned, the worktop underneath will overheat. This tray collects crumbs. Do not use the oven unless the crumb tray is in place.			<b>D</b> 

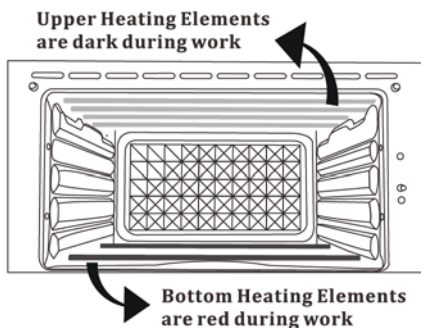
### First use

Accessories: Rack, Oven Tray, Basket: clean and wash them as indicated in the Cleaning and Maintenance section; insert them in their respective places.


Run the appliance "empty" using the programme described below to eliminate the "new smell" and/or any residual oil that might emit smoke.




Insert the plug into the socket, set the programme “**FRIGGERE AD ARIA**” and set the temperature to 230°C and 30 minutes; press button  to start; the lower resistances turn red, the upper ones remain dark. During this operation it is a good idea to ventilate the room. At the end of the operating cycle, before removing the accessories remove the plug from the power socket and wait for the oven to cool.



## Use

- To operate the oven, insert the plug into the power outlet: the appliance enters Stand-By, it will beep, press the “” button to turn on the appliance, the “**AIR FRY**” programme flashes.
- Select the desired programme (see previous paragraphs); the display will show the pre-set temperature and time, to change it see previous sections.

**Note:** the temperature of the “**Toast**” programme cannot be modified. Press the “” button to adjust from Level 1 to Level 7.

- When the oven finishes cooking, the appliance will beep about 5 times, and the display will show “END” and on the control panel all the icons will remain lit up; the fan motor will run for about 4 minutes to cool the inside of the appliance.

**To fully switch off the appliance, remove the plug from the power socket.**

## 18 PRESET PROGRAMMES

The tables below show the cooking parameters for 18 preset programmes: the cooking times are just an example, as they may vary depending on the weight and initial temperature of the individual food (e.g. temperature of room, refrigerator, freezer etc.).

It is advisable to constantly check the food during cooking, especially during the first few uses; with experience you will be able to set the oven times and functions correctly.

**Note:** When cooking food, it is normal for steam to be produced and for some moisture to be deposited on the oven door. This phenomenon called condensation is produced by the evaporation of water from food.

Tips to reduce energy consumption:

- avoid opening the door frequently during operation

- remove unused accessories from inside
- when cooking several foods, start the successive cooking when the oven is still hot.

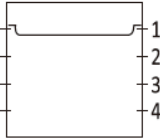
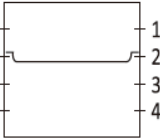
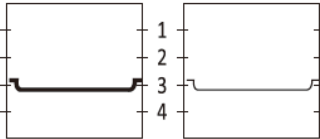
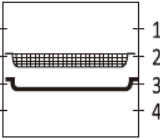
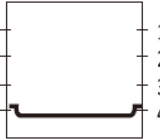

For the programs: Fish-Grill-Roast, the pre-heating works with all the resistances, once the temperature is reached, only the upper resistances work.

Preset programmes	Preset temperature (°C)	Heating elements	Ventilated or static	Preset time	Temperature setting range (°C)	Time setting range (hours)
Air fry (fried food)	200	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.2)	10 minutes	90-230	Up to 2 hours
Air fry (frozen fries)	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.2)	18 minutes	90-230	Up to 2 hours
Frozen products (Wings refer	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.2)	18 minutes	90-230	Up to 2 hours
Pizza	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	11 minutes	90-230	Up to 2 hours
Steak	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.2)	7 minutes	90-230	Up to 2 hours
Biscuits	180	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	15 minutes	90-230	Up to 2 hours
Fish	200	Upper	Ventilated (Fan speed n.1)	18 minutes	90-230	Up to 2 hours
Vegetables	200	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	15 minutes	90-230	Up to 2 hours
Toast	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	Not display	1≈7	1≈7 minutes
Desserts	175	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.2)	25 minutes	90-230	Up to 2 hours
Piadina/Bruschetta	230	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	13 minutes	90-230	Up to 2 hours
Grill	230	Upper	Ventilated (Fan speed n.1)	10 minutes	90-230	Up to 2 hours
Roast	200	Upper	Ventilated (Fan speed n.1)	30 minutes	90-230	Up to 2 hours
Dehydrate	60	Upper (n.1-n.4)	Ventilated (Fan speed n.1)	5 hours	30-80	1-12 hours
Proof, refer to Ferment	34	Upper (n.1-n.4)	Static	45 minutes	30-40	Up to 8 hours
Defrost	50	Upper+ lower	Static	20 minutes	30-80	Up to 2 hours
Reheat	50	Upper (n.1-n.4)	Static	4 hours	30-120	Up to 8 hours
Warm	95	Upper+ lower	Ventilated (Fan speed n.1)	5 minutes	90-230	Up to 2 hours

## QUICK REFERENCE TABLE OF COOKING PROGRAMMES

18 preset programmes of multiple cooking and reheating functions: for each one, the temperature and time are adjustable

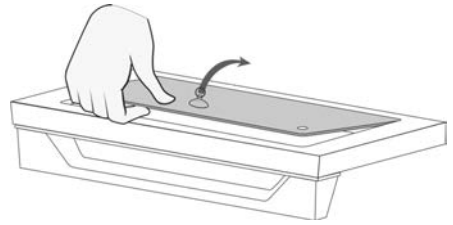
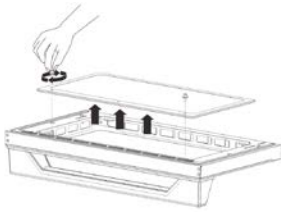
PROGRAMME	PREHEATING	RECOMMENDED AMOUNT OF FOOD	RECOMMENDED ACCESSORIES	RECOMMENDED GUIDE POSITION
AIR FRY	Yes	Depends on the food chosen	Basket	2
POTATOES	Yes	550g	Basket	2
FROZEN PRODUCTS	Yes	1038g (28 pieces)	Basket	2
PIZZA	Yes	30cm (diameter)	Oven tray or rack	3
STEAK	Yes	190g	Oven tray	2
BISCUITS	Yes	Depends on the food chosen	Oven tray	2
FISH	Yes		Oven tray	3
VEGETABLES	Yes		Oven tray or Basket	3
TOAST	No		6 pieces	Rack
DESSERTS	Yes	Depends on the food chosen	Oven tray or rack	3
PIADINA BRUSCHETTA	Yes		Oven tray or Basket	2
GRILL	Yes		Oven tray or rack	2
ROAST	Yes		Oven tray	4
DEHYDRATE	No	Depends on the food chosen	Basket	1 or 2 or 3
PROOF	No		Oven tray	3
DEFROST	No		Oven tray	2
PREHEAT	No		Rack	3
WARM	No		Oven tray	2

<p><b>Guida 1:</b> Essiccare</p> 	<p><b>Guida 2:</b> Toast Essiccare</p> 
<p><b>Guida 3:</b> Toast Essiccare Dolci Verdure Pizza</p> 	<p><b>Guida 2:</b> Patate al forno Surgelati</p> 
<p><b>Guida 4:</b> Arrosto</p> 	<p><b>Accessori</b></p>  <p>Griglia A</p> <p>Cestello C</p> <p>Teglia B</p>

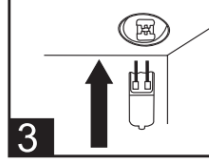
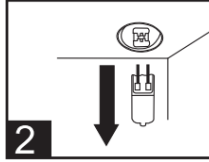
## CLEANING AND MAINTENANCE

**Warning:** before cleaning the appliance, remove the plug from the power socket and wait for it to cool completely. The appliance and all its components in contact with food (oven tray, grille and rotisserie rod) must be cleaned thorough after every use.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid and do not wash it under running water.
- Do not use chemical solvents, abrasive sponges or abrasive products or metal objects to clean the oven or its accessories.
- The outside surface, including the control panel, must be cleaned only with a soft cloth.
- Rack, oven tray, basket: take them out from the unit. For cleaning, use a soft sponge with warm water and ordinary washing-up liquid and then rinse with plenty of water and dry with care. They are dishwasher safe.
- When cleaning the door or the inside of the oven do not scratch the sides with sharp or pointed objects. Clean with a sponge wet with water and ordinary washing-up liquid. Before using it, check that it is perfectly dry. Do not pour liquids onto the door, especially when it is hot, as this may break the glass.
- To clean the inside glass (see pictures): unscrew the two screws clockwise using a screwdriver and remove it with silicone suction cup. Clean with a sponge wet with water and ordinary washing-up liquid. Before using it, check that it is perfectly dry. Do not pour liquids onto the door, especially when it is hot, as this may break the glass. For assembly, repeat the operations in reverse.



- To remove any food residue, clean the heating element with a small brush with nylon bristles.
- To replace the lamp (see image below), proceed as follows: unscrew the glass cover clockwise and then remove the bulb, replace it with a new one of the same model (type: G9, 220-240V-25W), and then repeat the operations in reverse.



- When the appliance is out of use, cover it and store it in a dry place.
- If you decide not to use the appliance any more, it must be rendered unusable by cutting off the power supply cord (first making sure that the plug has been removed from the power socket), and any parts which are hazardous if used as children's playthings must be rendered harmless.

#### Information for correct disposal of the product under the European Directive 2011/65/EU.

At the end of its lifetime, the product must not be disposed of with ordinary urban waste. It can be consigned to the special waste recycling centres provided by local government, or by the retailers who provide this service.

Proper disposal of a household appliance prevents possible detrimental effects on the environment or health arising from its incorrect disposal and allows the recovery of its constituent materials, generating major savings of energy and resources. The product bears the crossed-out symbol of a wheeled rubbish bin to indicate that it must be disposed of separately. Illegal dumping of the product by the user will be subject to prosecution under the relevant law.



## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven DOES NOT work	The appliance is not connected to the power socket	Connect the plug to the power socket
	The oven is not on	Press the “⏻” button to switch on the oven
	The door is not closed properly	Make sure the door is closed
Steam comes out of the top of the oven	Foods contain a high amount of water.	It is normal for steam to be produced and moisture to be deposited on the oven door (for example: frozen bread)
White smoke comes out of the oven	First use	This is normal the first time you use it, see details on the previous pages to eliminate the "new smell" and/or any residual oil.
	Fatty foods, such as chicken wings or sausages.	This is a normal phenomenon when cooking fatty food; it may be necessary to drain the fat from the oven tray or crumb tray during operation.
	The oven tray, crumb tray or heating elements contain grease or oil residues from previous use	Make sure you regularly clean the oven and all accessories before use.
Black smoke comes out of the oven	The food is burning	Switch off the power socket by turning off the switch on the electric panel, remove the plug from the socket and smother the flame with a fireproof cloth
Foods are not cooked	Too much food was inserted during cooking	Reduce the amount of food in the oven during cooking
	The temperature set is too low	Set the oven to a higher temperature Refer to the food table
	An incorrect programme was used	Check to see you have used the correct programme
Foods are not evenly cooked	The ingredients are stacked on top of each other during cooking	Make sure the food is positioned evenly.
	The position of the oven tray or basket or rack is not positioned properly.	Place the oven tray or rack or basket properly in the guides indicated in the previous pages.
Foods are not crispy after the “Air fry” programme.	Foods contain a high amount of water.	Evenly spray or brush a small amount of oil on the food to try to increase crispiness.

“E1” appears on the display.	Display short circuit.	Remove the plug from the power socket. Contact an authorised service centre or professionally qualified personnel.
“E2” appears on the display.	The display or the heating elements do not work.	Remove the plug from the power socket. Contact an authorised service centre or professionally qualified personnel.
I can't change the programme.	The “DUAL COOK” programme is selected.	Press the "DUAL COOK" button again to display the 18 pre-set programmes or remove the plug from the socket.

#### GARANZIA:

Si consiglia di registrare l'apparecchio online sul sito <https://www.bimaritaly.it/it/garanzia> oppure scansionare il Qr code a fianco per la registrazione garanzia prodotto (compilare i dati richiesti per attivare la garanzia sul prodotto che hai acquistato)



#### **I** *Condizioni generali di garanzia*

La garanzia decorre dall'acquisto dell'apparecchio la cui data è comprovata da un documento di consegna fiscalmente obbligatorio (ricevuta o scontrino fiscale o documento di trasporto), ha una durata di 24 mesi e cessa dopo il periodo prescritto. Si garantiscono tutte le sostituzioni o le riparazioni che si rendessero necessarie a causa di difetti di materiale o di costruzione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose per la mancata osservanza delle istruzioni di installazione, o di uso, o di manutenzione, per danni causati dal trasporto, per negligenza o incuria nell'uso, per impiego non idoneo, ovvero circostanze che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. Sono inoltre escluse la sostituzione o la riparazione di tutte le parti soggette a normale consumo (resistenze) oppure a scadenza, ed inoltre le parti asportabili, le lampade, le parti in vetro, in ceramica, le tubazioni esterne, le batterie e gli accessori mono-impiego (usa e getta). Le sostituzioni o le riparazioni, contemplate nell'impegno di garanzia, vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco officine della Ditta costruttrice, o presso uno dei nostri Centri Assistenza Tecnica; sono quindi a carico dell'Utente le sole spese di trasporto. La garanzia non è riconosciuta in caso di riparazioni effettuate da personale non appartenente ai Centri Assistenza Tecnica autorizzati, o nel caso vengano impiegati ricambi non originali. La garanzia è disciplinata e interpretata in base alle leggi applicabili vigenti nel Paese in cui il prodotto viene acquistato. Per i dettagli, consultare il Servizio clienti del proprio paese o il sito internet di Bimar ([www.bimaritaly.it](http://www.bimaritaly.it)). La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali domestici o cose, diretti o indiretti, conseguenti alla mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto istruzioni dell'apparecchio concernenti specialmente le avvertenze, l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

#### GUARANTEE:

it is advised to register the appliance on the website <https://www.bimaritaly.it/it/garanzia> or to scan the QR code on the side to properly register the warranty (fill out the form to activate the warranty on the product you purchased).



#### **GB** *General guarantee terms*

Guarantee coverage starts from the moment of purchase of the appliance as indicated by a fiscally mandatory delivery document (bill or tax receipt or shipping document). Guarantee coverage lasts 24 months and terminates after the prescribed term. Guarantee coverage covers all replacements or repairs that become necessary due to defects in material or manufacture. Guarantee coverage does not cover all those parts which become defective due to failure to comply with installation, operating or maintenance instructions, shipping damage, operating neglect or negligence, improper use or any circumstances which are not due to manufacturing defects of the appliance. Guarantee coverage is also excluded for replacement or repair of all parts subject to fair wear and tear or to expiry, as well as removable parts, light bulbs, glass components, ceramic parts, external tubes, batteries and disposable (throw-away) accessories. Replacements or repairs that come under guarantee coverage are performed free of charge for goods delivered free of the Manufacturer's factory or to one of our Technical Service Centres. The Customer must only pay for shipping costs. Guarantee coverage is not granted if repairs are performed by personnel not belonging to authorized Technical Service Centres or when non-genuine spare parts are used. This warranty is governed by and construed in accordance with applicable laws in force in the country where the product is purchased. For details, contact the Customer Support in your country or the Bimar website. ([www.bimaritaly.it](http://www.bimaritaly.it)). The Manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect harm to persons, pets or property consequent to failure to comply with all the provisions specified in the appliance instruction booklet and especially those regarding appliance maintenance, operation, installation or warnings.



Via G. Amendola, 16/18  
25019 Sirmione (BS) – ITALY  
[www.bimaritaly.it](http://www.bimaritaly.it)

**Servizio clienti:**



Assistenza.privati@bimaritaly.it