

LIBRETTO ISTRUZIONI INSTRUCTION BOOKLET

**Forno
Oven**

type B400 (mod. ZKX40A7)



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 subire lievi aggiornamenti rispetto al presente manuale; per maggiori dettagli si consiglia di collegarsi al sito www.bimaritaly.it, per consultare il manuale aggiornato on-line.



ATTENZIONE: pareti calde.

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

AVVERTENZE

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico, e per scaldare, tostare, far fermentare, essiccare, scongelare, secondo le modalità indicate in queste istruzioni. 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.

Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la 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 di spegnerle con acqua, ma tenere lo sportello chiuso e per prima cosa disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, solo poi togliere la spina dalla presa di corrente e quindi soffocare la fiamma con un coperchio o panno ignifugo.
- Utilizzare l'apparecchio in ambienti interni, in appoggio su superfici solide, ignifughe, orizzontali e sicure e in conformità alle indicazioni del paragrafo installazione. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc..). Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. 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 e/o da manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.
- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Le parti accessibili e l'apparecchio diventano molto calde durante l'utilizzo: tenere lontano i bambini. Non

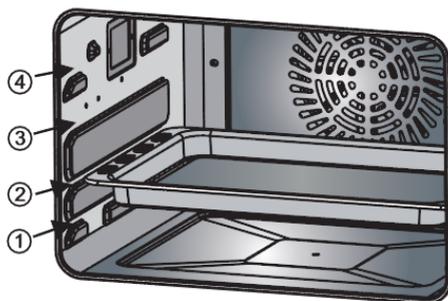
toccare le parti metalliche o il vetro dello sportello, maneggiare solo manopola, tasti e maniglia sportello, utilizzare guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.

ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

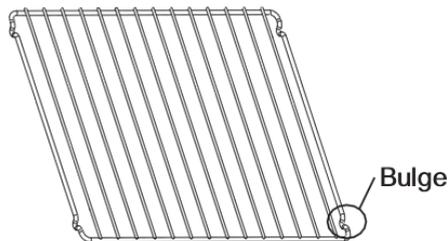
I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi se non continuamente sorvegliati.

- Quando si apre la porta del forno può fuoriuscire vapore bollente: aprire la porta di 5 centimetri e con molta cautela per alcuni secondi, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire la porta del forno durante la cottura.
- Per evitare surriscaldamenti, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- La griglia interna di appoggio deve essere mantenuta nella propria sede quando il forno è in uso 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.
- Non inserire corpi estranei nelle aperture, fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.

- 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.
- Inserire la griglia, cestello e la teglia solo nelle 4 guide presenti all'interno della cavità (vedi contrassegni 1, 2, 3, 4; immagine a



lato) fino ad arresto completo. I ribassi (Bulge) di sicurezza della griglia che ostacolano la sua



completa estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.

Scegliere l'altezza delle guide in base alla pietanza e alla ricetta da preparare.

- Aprire con attenzione lo sportello per evitare il ribaltamento del forno:
 - non appoggiare teglie, pentole, o altro al di sopra dello sportello
 - evitare di sbattere o richiudere violentemente lo sportello
 - non versare liquidi sopra o all'interno del forno
- 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 per riscaldare l'ambiente.
- 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, purché 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.
- 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.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.

- 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.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato, per evitare il rischio di incendio nel caso l'apparecchio sia coperto o sia posizionato in modo non corretto.
- Attenzione: mantenere sempre l'acqua nel serbatoio, tra il livello minimo e massimo. Durante il funzionamento, il serbatoio deve essere sempre inserito nella propria sede.
- Non utilizzare detergenti abrasivi né raschietti di metallo affilati per la pulizia dello sportello di vetro del forno/del vetro del coperchio incernierato (a

seconda del caso), in quanto possono graffiare la superficie e, quindi, provocare la rottura del vetro.

- Non usare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento 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. Tutti gli elementi dell'imballaggio vanno conferiti alla raccolta differenziata identificando la destinazione pertinente alla materia prima (si veda il simbolo impresso su ogni elemento), 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.

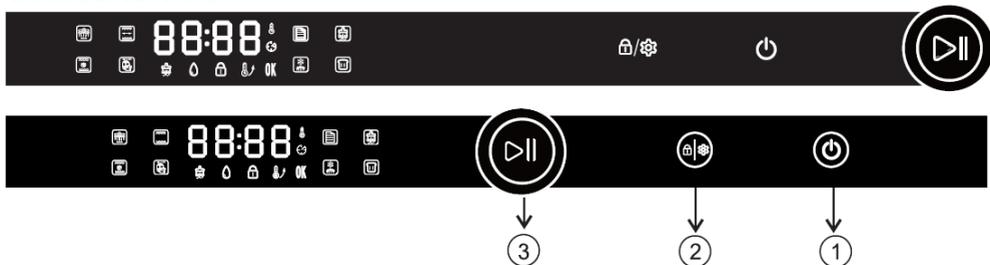
Attenzione: eventuali adesivi o fogli pubblicitari applicati sullo sportello, sacchetti o film protettivi, devono essere rimossi prima dell'uso dell'apparecchio.

- 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 prolunghe; se il loro uso si rendesse indispensabile, devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e la loro portata di corrente (ampères) 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.
- 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 sé stesso e non si impigli, onde evitare una caduta dell'apparecchio o venga danneggiato. 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.

L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di regolazione:

Pannello di controllo



①



Tasto “ON/Stand-By”

Quando viene connesso alla alimentazione elettrica, l'apparecchio entra in Stand-By, emette un “Beep” acustico, il tasto viene retro-illuminato, e infine si accende la luce interna che dopo 3 minuti circa si spegne da sé. Premere il tasto per accendere l'apparecchio e programmare le funzioni. Se per 3 minuti consecutivi non viene attivata alcuna funzione, quelle selezionate vengono cancellate e l'apparecchio passa in Stand-By. Per disattivare tutte le funzioni del forno, ripremere il tasto: l'apparecchio passa così in stato di Stand-By.

②

Setup.

Attiva la funzione “Setup” (“Impostazione”) che modifica il Tempo e la Temperatura di cottura; inoltre, attiva la funzione “Child Lock” (“Blocco Bambino”) che esclude l'azione di comando degli altri tasti del pannello.



Tasto “Setup/Child Lock”

2.1. Nei programmi  all'avvio della cottura si illumina il tasto . Per modificare Tempo e/o Temperatura premere il tasto : la manopola  e il tempo visualizzato lampeggiano e per incrementarlo o diminuirlo ruotare la manopola in un senso o nell'altro e poi premerla per confermare la selezione. Lampeggia poi la temperatura, e per incrementarla o diminuirla ruotare la manopola e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, la cottura riprende e terminerà allo scadere del tempo. Nel corso dei programmi i parametri sono modificabili ripetutamente. Se la conferma dei parametri non avviene entro 5 secondi, essi vengono registrati e confermati in automatico, e il display interrompe il lampeggio.

2.2. Nella funzione Menu , per ciascuno dei 32 programmi, quando si avvia la cottura il tasto  si illumina. La modifica del Tempo è possibile una sola volta e per eseguirla premere il tasto , ruotare la manopola  per incrementare o diminuire il tempo, e poi

premerla per confermare la selezione. Il tasto  si spegne, la cottura riprende e terminerà allo scadere del tempo. Ulteriori modifiche nel corso del programma non sono possibili.

Child Lock

2.3. Per qualunque programma, quando il tasto  è illuminato, premerlo tre secondi circa per escludere l'azione di comando degli altri tasti del pannello: la spia  si accende. Per riattivare l'azione di comando, ripremere per tre secondi il tasto : la spia  si spegne.

3

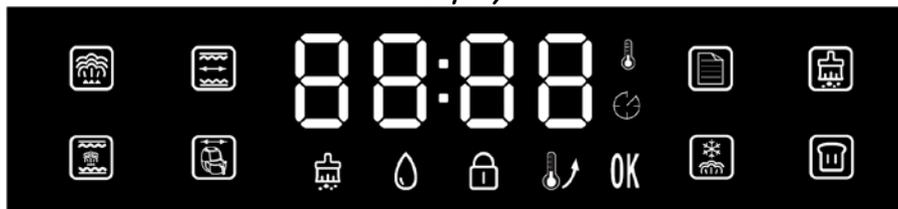


1. Premere la manopola per avviare o mettere in pausa il programma.
2. Ruotare la manopola in senso orario per selezionare i programmi: cottura al vapore/ cottura al forno/ al forno + vapore/ frittura ad aria/ Menu/ Pulizia/ Scongelare/ Fermentare con ventilazione alternata.
3. Ruotare la manopola per regolare il tempo e la temperatura quando necessita modificarle quelli programmati.

Manopola

4. Quando lampeggia il simbolo  è necessario ruotare o premere la manopola per regolare o confermare la selezione o il programma corrente.
5. Il simbolo  rimane acceso quando il forno è in funzione.

Display



Cottura al vapore

La funzione principale è la cottura al vapore. Il tempo e la temperatura predefiniti sono 30min' e 100°C. Quando il programma viene si

selezionato, i simboli  e  lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e per regolare i parametri.

Il display lampeggia il tempo (00:30): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display ora lampeggia la temperatura (100): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, si avvia la cottura che terminerà allo scadere del tempo impostato.

	Tempo (h:min')	Temperatura (°C)
Parametri predefiniti	00:30	100
Intervallo di regolazione	00:01 ~ 02:00	100 ~ 110



Cottura al forno

Il programma utilizza gli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Il tempo e la temperatura predefiniti sono 30min' e 180°C. Quando il programma

viene selezionato, i simboli  e  e  lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e regolare i parametri.

Il display lampeggia il tempo (00:30): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display ora lampeggia la temperatura (180): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, e si avvia la funzione di

Preriscaldamento: si accende il simbolo . Raggiunta la temperatura si spegne il simbolo  e viene emesso un segnale acustico (10 "Beep" circa) che avvisano di inserire nel forno l'alimento, e inoltre si avvia la cottura programmata che terminerà allo scadere del tempo impostato.

	<i>Tempo (h: min')</i>	<i>Temperatura (°C)</i>
<i>Parametri predefiniti</i>	00:30	180
<i>Intervallo di regolazione</i>	00:01 ~ 02:00	100 ~ 230



Cottura al forno e vapore

La funzione principale è la cottura al forno, durante la quale viene immesso del vapore ad intervalli. Il programma utilizza gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore, e quello che genera vapore. Il tempo e la temperatura pre-definiti sono 30min' e 180°C.

Quando il programma viene selezionato, i simboli  e  lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e regolare i parametri. Il display lampeggia il tempo (00:30): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display ora lampeggia la temperatura (180): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, e si avvia la cottura programmata che terminerà allo scadere del tempo impostato.

<i>Tempo</i>	<i>(h.min')</i>	<i>Temperatura (°C)</i>
<i>Parametri predefiniti</i>	00:30	180
<i>Intervallo di regolazione</i>	00:01 ~ 02:00	120 ~ 230



Frittura ad aria

La funzione cuoce come in frittura ma senza immersione in olio. Il programma utilizza l'elemento riscaldante posteriore abbinato al sistema di convezione. Il tempo e la temperatura predefiniti sono 30min' e 180°C.

Quando il programma viene selezionato, i simboli  e  e  lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e regolare i parametri.

Il display lampeggia il tempo (00:30): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display ora lampeggia la temperatura (180): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, e si avvia la funzione di

Preriscaldamento: si accende il simbolo . Raggiunta la temperatura si spegne il simbolo  e viene emesso un segnale acustico (10 "Beep" circa) che avvisano di inserire nel forno l'alimento, e inoltre si avvia la cottura programmata che terminerà allo scadere del tempo impostato.

	<i>Tempo (h:min')</i>	<i>Temperatura (°C)</i>
<i>Parametri predefiniti</i>	00:30	180
<i>Intervallo di regolazione</i>	00:01 ~ -02:00	100 ~ 230



Menu

La funzione contiene 32 programmi di cottura e riscaldamento, il cui elenco (F-00, F-01, F-02, ..., F-32) è riportato nella tabella successiva con anche dettaglio di cibi, tempi, temperatura e peso. Quando la funzione viene selezionata, i simboli  e  lampeggiano, e così pure il display che visualizza la No. " F-00 ":

premere la manopola per accedere al programma, e ruotarla per selezionare il No. di funzione (F-00, F-01, F-02, ..., F-32), e poi premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare e si avvia il programma selezionato. Contemporaneamente si

illumina il tasto  che consente la modifica del tempo del programma, operando come descritto nel precedente paragrafo: alla conferma del nuovo tempo, riprende la cottura/riscaldamento, che terminerà allo scadere del tempo impostato.

Il programma F-32 può essere utilizzato per essiccare alimenti, tempo regolabile 8 ore +/- 5 minuti. Si può regolare l'ora selezionando il tasto .



Scongolare

Quando la funzione viene selezionata, i simboli  e  della manopola lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e regolare i parametri.

Il display lampeggia il tempo (00:20): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display lampeggia poi la temperatura (55): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, e si avvia il riscaldamento programmato che terminerà allo scadere del tempo impostato.

	<i>Tempo (h.min')</i>	<i>Temperatura (°C)</i>
<i>Parametri predefiniti</i>	00:20	55
<i>Intervallo di regolazione</i>	00:05 ~ 02:00	50 ~ 60



Fermentare

Quando la funzione viene selezionata, i simboli  e  della manopola lampeggiano: premere la manopola per accedere al programma e regolare i parametri.

Il display lampeggia il tempo (00:40): ruotare la manopola per incrementare o diminuire il tempo, e premerla per confermare la selezione. Il display lampeggia poi la temperatura (40): ruotare la manopola per incrementare o diminuire la temperatura, e premerla per confermare la selezione. Il display smette di lampeggiare, e si avvia il riscaldamento programmato che terminerà allo scadere del tempo impostato.

	Tempo (h.min')	Temperatura (°C)
Parametri predefiniti	00:40	40
Intervallo di regolazione	00:05 ~ 02:00	30 ~ 50



Quando la funzione viene selezionata, i simboli  e  della manopola lampeggiano: premere la manopola per confermare e ruotarla per selezionare il programma “C-1” o “C-2”:

C-1: pulizia incrostazioni del generatore di vapore per 50min'
C-2: pulizia e disinfezione della cavità per 25 minuti a 100°C.

Pulizia

Decalcificazione C-1

1. Dopo 100 ore circa di lavoro del generatore di vapore, con il lampeggiare del simbolo  il sistema avvisa che necessita rimuovere le incrostazioni.
2. La miscela decalcificante (acqua e decalcificante) va preparata seguendo le indicazioni sulla confezione del preparato, oppure in rapporto 1:8 (125ml di decalcificante per ogni litro di acqua). Inserire la miscela nel serbatoio in quantità non inferiore al livello minimo indicato. Si raccomanda di accertare che il decalcificante non intacchi/danneggi parti in plastica o in metallo.
3. Quando mancheranno 20 minuti al termine del programma, rimuovere il serbatoio, svuotarlo della miscela decalcificante e versare acqua pulita. Il simbolo  lampeggerà e l'avviso acustico emetterà dei “Beep” sino a quando il serbatoio non verrà reinserito nella propria sede: il programma riprenderà così il processo. Quando mancheranno 10 minuti al termine del programma, rimuovere ancora il serbatoio, svuotarlo, versare nuova acqua pulita, e reinserire il serbatoio in sede per il procedere. Terminato il programma il simbolo  rimane acceso.



**Fine
Acqua**

Quando qualsiasi programma è in funzione, se il serbatoio fosse vuoto o con acqua al di sotto del livello minimo, il sistema interrompe il funzionamento del

forno e avvisa facendo lampeggiare il simbolo , emettendo un segnale acustico (10 “Beep” circa), e escludendo l'operatività di tutti i tasti del pannello.

Il programma riprende ad operare non appena viene aggiunta l'acqua nel serbatoio. I tasti ritornano operativi, il simbolo  e il segnale acustico si spengono.



Preriscaldamento

Il simbolo  quando è illuminato, indica che il programma di preriscaldamento è in funzione. Raggiunta la temperatura il simbolo si spegne.

OK

I simboli **OK** e **End** si illuminano al termine del programma.



Il simbolo  si accende quando tutti i tasti del pannello comandi sono inoperanti: questo è per il “Blocco Bambino” in funzione. Per rendere operativi i tasti e escludere la funzione, premere per tre secondi circa il tasto : il simbolo  si spegne.



Pulizia

Il simbolo  indica in esecuzione la decalcificazione, e si spegne al termine del programma.

Processi di cottura

1. Pausa. Il processo di cottura viene momentaneamente interrotto nelle modalità seguenti:

a) Durante il funzionamento del forno, se la manopola  viene premuta la cottura entra in stato di “Pausa”: la visualizzazione del tempo e il simbolo  lampeggiano, momentaneamente si interrompe il conto alla rovescia del tempo di cottura, e il display rimane nell’interfaccia del programma in uso. Se la manopola  viene nuovamente premuta, il forno ritorna in stato di lavoro quindi il processo di cottura procede e viene portato a termine.

Processi di cottura

b) Durante il funzionamento del forno, se la porta del forno viene aperta il forno entra in stato di “Pausa”: la visualizzazione del tempo e il simbolo  lampeggiano, momentaneamente si interrompe il conto alla rovescia del tempo di cottura, e il display rimane nell’interfaccia del programma in uso. Alla richiusura della porta il forno ritorna in stato di lavoro quindi il processo di cottura procede e viene portato a termine.

2. Regolazione di tempo e di temperatura. Durante il processo di cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e/o la temperatura:

a) Per modificare il tempo premere il tasto : la manopola  e il tempo visualizzato lampeggiano e per incrementarlo o diminuirlo ruotare la manopola in un senso o nell’altro e poi premerla per confermare la selezione.
Se non necessita modificare il tempo, premere semplicemente la manopola per confermare quello esistente.

b) Lampeggia ora la temperatura, e per incrementarla o diminuirla ruotare la manopola in un senso o nell’altro e poi premerla per confermare la selezione. Se non necessita modificare la temperatura, premere semplicemente la manopola per confermare i °C originali.

c) Nella funzione Menu , per ciascuno dei 32 programmi, quando si avvia la cottura il tasto  si illumina. La regolazione del Tempo è da eseguire in base alla quantità dell’alimento, ed è possibile una sola volta: per eseguirla premere il tasto , ruotare la manopola  per incrementare o diminuire il tempo, e poi premerla per confermare la selezione. Il tasto  si spegne, la cottura riprende e terminerà allo scadere del tempo. Ulteriori modifiche nel corso del programma non sono possibili.

a) Durante lo stato di lavoro del forno, la luce interna rimarrà accesa per 3 minuti circa e poi si spegnerà automaticamente.

Luce interna	b) Alla apertura della porta la luce si accenderà per 3 minuti circa e poi si spegnerà automaticamente: alla richiusura, la luce si spegnerà dopo 3 minuti circa. c) Nello stato di Stand-By o di lavoro, se la manopola viene ruotata la luce si accende si spegnerà dopo 3 minuti circa.
Porta Apertura e Chiusura	Durante lo stato di lavoro, se la porta viene aperta il forno temporaneamente smette di funzionare ed entra in stato di pausa. Alla richiusura della porta, il forno in automatico ritorna il stato di lavoro.
Fine programma	Quando il forno termina la cottura, il segnale acustico emette 10 “Beep” circa, e sul display appare la scritta “END” e “OK”, e segnalano che è finito il programma di cottura.

Il forno inoltre è dotato inoltre dei seguenti accessori:

- **Griglia di appoggio (4), cestello (13) e teglia (5):** inserire nelle apposite guide all'altezza più opportuna fra le 4 disponibili. Griglia e teglia devono essere inserite fino ad arresto completo. I ribassi di sicurezza della griglia (vedi figura a lato) ostacolano la sua estrazione, devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano di cottura. Utilizzare guanti termo protettivi per estrarli quando il forno è caldo.
- **Serbatoio acqua (6):** per il funzionamento del forno, deve essere sempre all'interno della propria sede. Per riempire il serbatoio, estrarlo afferrando l'apposita maniglia, aprire il tappo, svuotare eventuale residuo d'acqua e poi versare acqua potabile e pura, fino al livello MAX (1450ml) o comunque sopra il livello di Min (200ml). Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio a fondo nella sua sede.
Utilizzare solo acqua potabile, a basso contenuto di calcare (di durezza media, non superiore a 8°F): non inserire altri liquidi, sali o altro. L'utilizzo di acqua dura o molto dura potrebbe rendere necessario effettuare l'operazione di decalcificazione con maggiore frequenza. Se l'acqua del rubinetto fosse dura, si consiglia di diluirla con acqua potabile filtrata o con acqua di durezza non superiore a 8 °F (0,7 litri di acqua del rubinetto + 0,7 litri di acqua dolce).
Il forno deve funzionare con il serbatoio riempito tra un livello MIN (200ml) ed un livello MAX (1450ml). Quando l'acqua nel serbatoio è sotto il livello “MIN”, lampeggia il simbolo , viene emesso un segnale acustico (“BEEP”) per 10 volte, ed il programma di cottura viene interrotto.
- **Vaschetta di raccolta liquidi (9):** E inserita sotto la porta, agganciata ai piedini frontali e raccoglie le traccime di liquidi
- **Girarrosto (2) e impugnatura (3).** Utilizzare i programmi (F09-F30-F32).
Infilzare la carne (pollame o altro) sull'asta spiedo e tramite le forchette posizionarla e fissarla al centro; assicurarsi che le estremità dell'asta siano libere per qualche centimetro, che tutte le parti della carne siano compatte e non possano penzolare durante la rotazione dello spiedo. All'interno del forno, lo spiedo risulterà messo in diagonale, cioè una estremità verso l'angolo posteriore e l'altra verso il lato opposto anteriore. Porre la teglia nelle guide più in basso, al fine di raccogliere grassi o altro. Per Inserire lo spiedo nel forno, utilizzare l'apposita impugnatura che solleva l'asta nei pressi delle 2 estremità, infilare per prima l'estremità nella bussola del gira-arrosto, e l'altra estremità (quella col tratto cilindrico) al supporto opposto. Terminata la cottura rimuovere l'asta spiedo dalla propria sede operando nel modo inverso a quello descritto, e tramite l'apposita impugnatura. Per inserire e togliere lo spiedo, utilizzare sempre guanti termo-protettivi e anche la necessaria attenzione per evitare scottature.

32 programmi preimpostati



Nelle tabelle sottostanti sono riportati i parametri di cottura per 32 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.

Consigli per ridurre il consumo di energia:

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

I programmi (F-01. F-02. F-03. F-04. F-05. F-06. F-07. F-08. F-09. F-10. F-13. F-14. F-15. F-16. F-17. F-18. F-19. F-21. F-23. F-24. F-25. F-26. F-27. F-28. F-29. F-30. F-31. F-32.) sono statici (solo all'inizio circa 1 minuto, la ventola funzionerà, per assicurarsi che la temperatura interna sia uniforme), mentre i programmi F11, F12, F20 e F22 sono ventilati.

Bimar declina ogni responsabilità per eventuali risultati negativi di ricette.

Codice	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07
Tipo di cibo	Verdure al vapore	Riso al vapore	Pesce al vapore	Gambero al vapore	Granchio al vapore	Uova al vapore	Pollo al vapore
Tempo (minuti)	00:16	00:50	00:20	00:15	00:30	00:18	00:30
Temperatura (°C)	100	100	100	100	100	100	100
Peso alimento (grammi)	600	200	600	500	800	300	800
Statico o ventilato	Statico	Statico	Statico	Statico	Statico	Statico	Statico

Codice	F-08	F-09	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14
Tipo di cibo	Papaya al vapore	Pollo arrosto (Girarrosto)	Bistecca arrosto	Montone arrosto (Girarrosto)	Costolette d'agnello	Salmone arrosto	Cosce di pollo arrosto
Tempo (minuti)	00:35	00:45	00:13	00:35	00:20	00:22	00:26
Temperatura (°C)	100	230	230	200	210	210	210
Peso alimento (grammi)	400	1000	600	600	500	400	750
Statico o ventilato	Statico	Ventilato +statico	Ventilato +statico	Ventilato	Ventilato	Ventilato+statico	Ventilato +statico

Codice	F-15	F-16	F-17	F-18
Tipo di cibo	Alette di pollo	Luccio arrosto	Patate arrosto	Gambero arrosto
Tempo				

(minuti)	00:23	00:20	00:18	00:15
Temperatura (°C)	210	220	220	180
Peso alimento (grammi)	500	600	500	400
Statico o ventilato	Ventilato+statico	Ventilato+statico	Ventilato+statico	Ventilato+statico

<i>Codice</i>	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Tipo di cibo	Salsicce arrosto	Pancetta arrosto (Girarrosto)	Pizza al forno	Mini Pizza	Pane Baguette	Torta Chiffon	Cheese cake allo yoghurt
Tempo (minuti)	00:13	00:11	00:22	00:18	00:16	00:50	00:60
Temperatura (°C)	200	200	180	180	180	150	150
Statico o ventilato	Ventilato + statico	Ventilato	Ventilato + statico	Ventilato	Ventilato + statico	Ventilato + statico	Ventilato + statico

<i>Codice</i>	F-26	F-27	F-28	F-29	F-30	F-31	F-32
Tipo di cibo	Pasta sfoglia	Biscotti	Crostata all'crema	Mandorle tostate	Noci tostate	Yogurt	Mele essicate
Tempo (minuti)	00:32	00:14	00:22	00:10	00:12	08:00 (480)	08:00 (480)
Temperatura (°C)	180	180	180	140	160	45	65
Statico o ventilato	Ventilato + statico						

Primo utilizzo

Accessori; Griglia, Cestello, Teglia, Vassoio raccolta liquidi, serbatoio e girarrosto inox e impugnatura: 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 nel serbatoio acqua potabile e pura.



Inserire la spina nella presa di corrente, impostare il programma ”  ” e regolare la temperatura 230°C e 30 minuti; 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

Per azionare il forno, inserire la spina nella presa di corrente: si illumina il simbolo “

NOTE:

- alla richiusura della porta la depressione che si forma causa per alcuni secondi un rumore della ventola.
- per i programmi che si utilizza la funzione vapore. Dopo alcuni minuti: potrebbero uscire delle goccioline di acqua per alcuni secondi e poi vapore; questo fenomeno è normale. Durante e alla fine del programma potrebbe depositarvi dell’acqua sul fondo del forno; questo fenomeno è normale.

Per disattivare tutte le funzioni del forno, ripremere il tasto: l’apparecchio passa così in stato di Stand-By. Per spegnere completamente l’apparecchio togliere la spina dalla presa di corrente. Ad ogni fine programma, rimuovere l’acqua che rimane nel serbatoio e liquidi nella vaschetta di raccolta.

Attenzione: quando il forno non è in funzione, togliere la spina dalla presa di corrente.

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 girarrosto) 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 deve essere pulita solamente con un panno morbido.
- Griglia, cestello, teglia, girarrosto ed impugnatura: 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.
Guarnizione sportello: verificare frequentemente il buono stato, che sia perfettamente inserita nella propria sede e pulirla con un panno morbido.
- Serbatoio e la vaschetta raccolta liquidi: per ridurre la formazione di batteri ed il deposito di calcare, svuotare il serbatoio e la vaschetta ogni giorno dopo l’uso e lasciarli asciugare. Per la pulizia utilizzare i comuni detersivi per stoviglie, e asciugare con cura. Possono essere lavati in lavastoviglie.

Decalcificazione

Per la pulizia della cavità, vedi paragrafi precedenti.

Nota: il programma di decalcificazione può comunque essere effettuato dall’utente anche prima del raggiungimento delle 100 ore.

Luce interna. Per la sostituzione della lampadina interna (type E14, 230V-25W), rivolgersi ad un centro assistenza o personale professionalmente qualificato.

- 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		
Errore	Causa possibile	Rimedio
Er1	Circuito aperto del sensore di temperatura superiore.	Interrompere il funzionamento, aprire la porta, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti circa e riprovare a farlo funzionare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.
Er2	Cortocircuito del sensore di temperatura superiore.	
Er3	Circuito aperto del sensore di temperatura inferiore.	
Er4	Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore.	
Er5	Circuito aperto del sensore del generatore di vapore.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.
Er6	Circuito aperto del generatore di vapore.	
Display è spento	1. Verificare che la spina sia inserita nella presa di corrente. 2. Display guasto o scollegato.	1. Inserire la spina alla presa di corrente. 2. Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.
La luce interna non funziona	Lampadina guasta.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.
La ventola non funziona	Ventola guasta.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.
Tasti e manopola non funzionano	1. Scheda elettronica difettosa. 2. Lampeggia solo il tempo.	1. Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato. 2. Assicurarsi che il serbatoio contenga l'acqua e che sia correttamente inserito nella propria sede.
Non esce vapore	1. Tubo dell'acqua bloccato. 2. Generatore di vapore guasto. 3. Sistema di prelievo dell'acqua guasto	Contattare un centro di assistenza autorizzato o personale professionalmente qualificato.

<p>Il forno non funziona</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La porta non è chiusa correttamente 2. Microinterruttore della porta è guasto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere correttamente la porta del forno. 2. Assicurarsi che il serbatoio contenga l'acqua e che sia correttamente inserito nella propria sede.
<p>Esce vapore dalla porta del forno</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La porta non è completamente chiusa. 2. La guarnizione della porta è fuori posizione o danneggiata. 3. Quando c'è eccessivo vapore all'interno del forno, esce vapore (è normale). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere correttamente la porta del forno. 2. Riposizionare correttamente la guarnizione (eseguire questa operazione quando il forno è freddo) o contattare un centro di assistenza autorizzato.
<p>Lampeggia la spia mancanza acqua</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mancanza d'acqua nel serbatoio 	<p>Riempire il serbatoio con acqua e reinserire il serbatoio nella propria sede.</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.



WARNING: hot surfaces.

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

SAFETY NOTICES

This appliance is for cooking food in a home environment, and for heating, toasting, fermenting, drying, defrosting, in the manner indicated in these instructions. Every other use constitutes misuse.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen in shops, offices and other working environments;
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

- Do not leave the appliance unattended when cooking food with oils and fats, as if they are overheated can cause a fire.
- Keep a constant eye on the oven during cooking. In the event of flames emanating from food or other parts, do not attempt to extinguish them with water, but keep the door closed and first switch off the power socket by turning off the switch on the electrical panel, only then remove the plug from the socket and then smother the flame with a cover or fire blanket.
- Use the appliance indoors, on solid, fireproof, horizontal and safe surfaces and in observance of the instructions in the installation section. Never leave the appliance exposed to the weather (sun, rain, etc.). Any other use constitutes misuse and is hazardous. The manufacturer cannot be held liable for any damage arising from misuse or incorrect or irresponsible use, and/or from repairs by unqualified personnel and/or from tampering with any part of the appliance.
- The user must not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The accessible parts and the appliance become very hot during use: keep children at a safe distance. Do not touch the metal parts or the glass of the door,

handle only the knob, keys and door handle, use heat resistant gloves when handling food inside the cooking compartment.

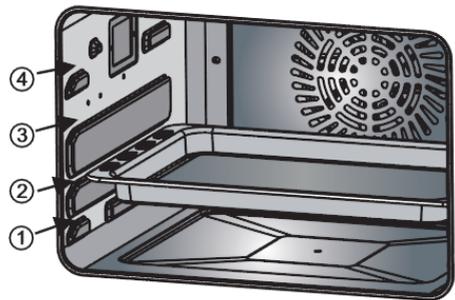
The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

WARNING: During use, the appliance and its accessible parts become very hot. Care should be taken not to touch the heating elements.

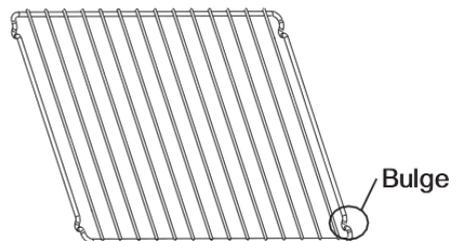
Children under 8 years of age should not get near the oven unless they are constantly supervised.

- When opening the oven door, hot steam may escape: open the door 5 cm very carefully for a few seconds, then open the door fully.
- Do not open the oven door during cooking.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- The internal support frame must be kept in place when the oven is in use to avoid accidental falls: only remove the container (pan or plate) with the food.
- Never place paper, cardboard, plastic, forks or other utensils in the oven cavity.
- Do not insert foreign bodies into the openings, ventilation slots or heat exhaust slots.

- 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.
- Insert the grid, air fryer basket and the tray only into the 4 guides inside the cavity (see 1, 2, 3, 4



in the picture on the side) until they come to a complete stop. The frame safety bulges that hinder its



complete extraction must face downwards and towards the back of the oven.

Choose the height of the guides according to the dish and recipe to be prepared.

- Open the door carefully to prevent the oven from tipping over:
 - do not place trays, pots, etc. on top of the door.
 - avoid slamming or closing the door violently.
 - do not pour liquids onto or into the oven
- 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.

- 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.
- Do not use the appliance barefoot.
- 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.
- This appliance is not intended for operation by means of an external timer or with a separate remote

control system, to avoid the risk of fire if the appliance is covered or not correctly positioned.

- Warning: always keep the water in the tank between the minimum and maximum level. During operation, the tank must always be inserted in its place.
- Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the oven glass door/hinged lid glass (as applicable), as they can scratch the surface and thus cause the glass to break.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- **WARNING:** Make sure that the appliance is switched off before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock.

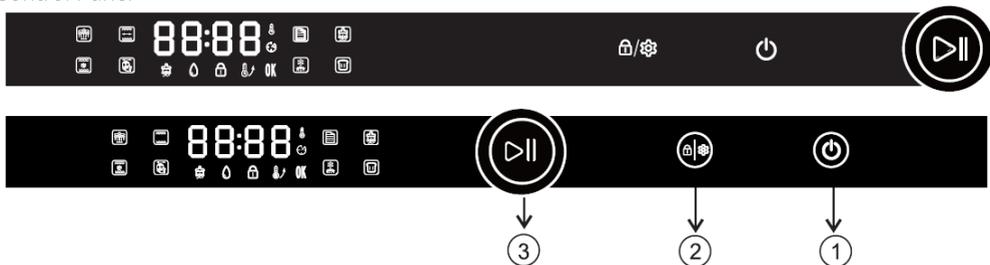
INSTALLATION

- 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.
- 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 or being damaged. 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 regulator devices:

Control Panel



①



“ON/Stand-By”
key

When connected to the power supply, the appliance enters Stand-By, makes a "Beep" sound, the key is backlit, and finally the internal light comes on, which switches itself off after about 3 minutes. Press the key to switch on the appliance and program the functions. If no function is activated for 3 consecutive minutes, the selected functions are cancelled and the appliance switches to Stand-By. To deactivate all oven functions, press the key again: the appliance will then switch to Stand-By.

②



“Setup/Child
Lock”
key

This activates the "Setup" function, which changes the cooking Time and Temperature; it also activates the "Child Lock" function, which excludes the control action of the other keys on the panel.

Setup.



2.1. In the [icons] programmes, the [lock icon] key lights up when cooking starts. To change the time and/or temperature, press the key

[lock icon] : the knob [play/pause icon] and the displayed time

will flash and to increase or decrease it, turn the knob in one direction or the other and then press it to confirm the selection. The temperature then flashes, and to increase or decrease it, turn the knob and press it to confirm the selection. The display will stop flashing, cooking will resume and will end when the time is up. During the programmes the parameters can be changed repeatedly. If the parameters are not confirmed within 5 seconds, they are recorded and confirmed automatically, and the display stops flashing.

2.2. In the Menu function , for each of the 32 programmes, the key  lights up when cooking starts. It is possible to change the Time only once, and to do so press the key , turn the knob  to increase or decrease the time, and then press it to confirm the selection. The key  goes off, cooking resumes and will end when the time expires. Further changes during the programme are not possible.

Child Lock

2.3. For any programme, when the key  is lit, press it for about three seconds to override the control action of the other keys on the panel: the indicator light  will light up. To reactivate the control action, press the key  again for three seconds: the indicator light  will go out.

3

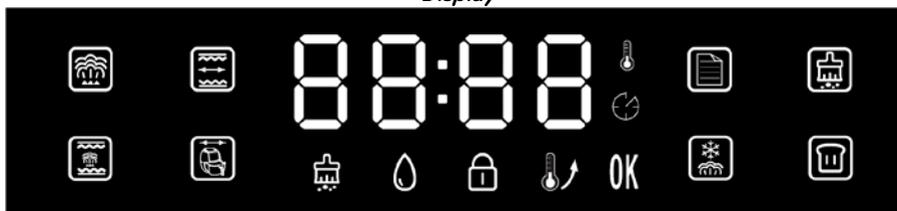
1. Press the knob to start or pause the programme.
2. Turn the knob clockwise to select the programmes: steaming/ baking/ baking + steam/ air frying/ Menu/ Cleaning/ Defrosting/ Fermenting with alternate ventilation.
3. Turn the knob to adjust the time and temperature when you need to change the programmed ones.



Knob

4. When the symbol  flashes, turn or press the knob to adjust or confirm the current selection or programme.
5. The symbol  remains lit when the oven is in operation.

Display



Steaming

The main function is steaming. The default time and temperature are 30 min.

and 100°C. When the programme is selected, the symbols  and  flash: press the knob to access the programme and to adjust the parameters.

The display now flashes the time (00:30): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display now flashes the temperature (100): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display stops flashing, the cooking process starts and ends when the set time expires.

	Time (h:min)	Temperature (°C)
Default parameters	00:30	100
Adjustment range	00:01 ~ 02:00	100 ~ 110



Baking

The programme uses the upper and lower heating elements. The default time and temperature are 30 min. and 180°C. When the programme is selected, the symbols  and  and  flash: press the knob to access the programme and adjust the parameters.

The display now flashes the time (00:30): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display now flashes the temperature (180): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display will stop

flashing, and the pre-heating function will start: the symbol  will light up. Once the

temperature has been reached, the symbol  and goes out and a sound signal (about 10 "Beeps") is made to tell you to insert the food in the oven, and also the programmed cooking will start that will end at the end of the set time.

	<i>Time (h:min)</i>	<i>Temperature (°C)</i>
<i>Default parameters</i>	<i>00:30</i>	<i>180</i>
<i>Adjustment range</i>	<i>00:01 ~ 02:00</i>	<i>100 ~ 230</i>



Baking and steaming

The main function is baking, during which steam is injected at intervals. The programme uses the upper and lower heating elements, and the steam generator. The default time and temperature are 30 min. and 180°C.

When the programme is selected, the symbols  and  flash: press the knob to access the programme and adjust the parameters. The display now flashes the time (00:30): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display now flashes the temperature (180): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display stops flashing, the cooking process starts and ends when the set time expires.

	<i>Time (h:min)</i>	<i>Temperature (°C)</i>
<i>Default parameters</i>	<i>00:30</i>	<i>180</i>
<i>Adjustment range</i>	<i>00:01 ~ 02:00</i>	<i>120 ~ 230</i>



Air frying

The function cooks like when frying but without immersion in oil. The programme uses the rear heating element combined with the convection system. The default time and temperature are 30 min. and 180°C. When the

programme is selected, the symbols  and  and  flash: press the knob to access the programme and adjust the parameters.

The display now flashes the time (00:30): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display now flashes the temperature (180): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display will stop

flashing, and the pre-heating function will start: the symbol  will light up. Once the

temperature has been reached, the symbol  goes out and a sound (about 10 "Beeps") is made to tell you to insert the food in the oven, and also the programmed cooking will start that will end at the end of the set time.

	<i>Time (h:min)</i>	<i>Temperature (°C)</i>
<i>Default parameters</i>	<i>00:30</i>	<i>180</i>
<i>Adjustment range</i>	<i>00:01 ~ -02:00</i>	<i>100 ~ 230</i>



Menu

The function contains 32 cooking and reheating programs, the list of which (F-00, F-01, F-02,F-32) is shown in the table below, including details of food,

times, temperature and weight. When the function is selected, the symbols  and  flash, as does the display, which shows No. “ F-00 “:

Press the knob to access the programme, and turn it to select the function No. (F-00, F-01, F-02,F-32) , and then press it to confirm the selection. The display stops flashing and the selected

programme starts. At the same time, the key  that allows changing the program time lights up, operating as described in the previous paragraph: when the new time is confirmed, cooking/heating starts again and will end when the set time has expired.

Programme F-32 can be used to dry food, adjustable time 8hrs +/- 5 mins. User can adjust the time by selecting the key  accordingly.



Defrosting

When the function is selected, the symbols  and  on the knob flash: press the knob to access the programme and to adjust the parameters.

The display now flashes the time (00:20): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display now flashes the temperature (55): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display stops flashing, the programmed heating starts and ends when the set time expires.

	<i>Time (h:min)</i>	<i>Temperature (°C)</i>
<i>Default parameters</i>	00:20	55
<i>Adjustment range</i>	00:05 ~ 02:00	50 ~ -60



Fermenting

When the function is selected, the symbols  and  on the knob flash: press the knob to access the programme and to adjust the parameters.

The display now flashes the time (00:40): turn the knob to increase or decrease the time, and press it to confirm the selection. The display then flashes the temperature (40): turn the knob to increase or decrease the temperature, and press it to confirm the selection. The display stops flashing, the programmed heating starts and ends when the set time expires.

	<i>Time (h:min)</i>	<i>Temperature (°C)</i>
<i>Default parameters</i>	00:40	40
<i>Adjustment range</i>	00:05 ~ 02:00	30 ~ 50



Cleaning

When the function is selected, the symbols  and  on the knob flash: press the knob confirm and turn it to select the programme “ C-1” o “ C-2: C-1: steam generator cleaning for 50 min. C-2: cleaning and disinfection of the cavity for 25 minutes at 100°C.

Descaling C-1

4. After the steam generator has been in operation for about 100 hours, with the flashing symbol , the system warns that scale must be removed.
5. The descaling mixture (water and descaling agent) must be prepared according to the instructions on the packet, or at a ratio of 1:8 (125ml descaling agent per litre of water). Place the mixture in the tank in a quantity not less than the minimum level indicated. Make sure that the descaler does not damage plastic or metal parts.
6. 20 minutes before the programme ends, remove the tank, empty it of the descaling agent and pour in clean water. The symbol  will flash and a "Beep" is heard until the tank is reinserted in its place: the programme will then resume. 10 minutes before the end of the programme, remove the tank again, empty it, pour in new clean water, and reinsert the tank in its place to proceed. When the programme has finished, the symbol  remains lit.



Empty Water Tank

Whenever any programme is running, if the tank is empty or the water is below the minimum level, the system interrupts the operation of the oven and warns you by flashing the symbol , making a sound (about 10 "Beeps"), and excluding the operation of all the keys on the panel.

The programme resumes operation as soon as water is added to the tank. The keys become operational again, the symbol  and the sound signal go out.



Preheating

When the symbol  is lit, it indicates that the pre-heating programme is running. Once the temperature is reached the symbol goes out.



The **OK** and **End** symbols light up when the programme is finished.



The symbol  lights up when all the keys on the control panel are inoperative: this is for the "Child lock" in operation. To make the buttons operational and exclude the function, press the  button for about three seconds: the symbol  goes out.



Cleaning

The  symbol indicates that descaling is in progress and goes out when the programme is finished.

Cooking process

1. Pause. The cooking process is momentarily interrupted in the following modes:

- a) During oven operation, if the knob  is pressed, the cooking process enters the "Pause" state: the time display and the symbol  flash, the cooking time countdown is momentarily interrupted, and the display remains in the interface of the program in use. If the knob  is pressed again, the oven returns to the working state and the cooking process proceeds and is completed.
- a) During oven operation, if the oven door is opened, the cooking process enters the "Pause" state: the time display and the symbol  flash, the cooking time countdown is momentarily interrupted, and the display remains in the interface

of the program in use. Once the door is closed again, the oven returns to the working state and the cooking process proceeds and is completed.

2. Time and temperature adjustment. During the cooking process, it is possible to adjust the cooking time and/or temperature:

a) To modify the time, press the key : the knob  and the displayed time will flash and to increase or decrease it, turn the knob in one direction or the other and then press it to confirm the selection.

If there is no need to change the time, simply press the knob to confirm the existing time.

b) The temperature will now flash and to increase or decrease it, turn the knob in one direction or the other and then press it to confirm the selection. If there is no need to change the temperature, simply press the knob to confirm the original °C.

c) In the Menu function , for each of the 32 programmes, the key  lights up when cooking starts. The Time adjustment should be carried out according to the quantity of food, and

is possible only once: to do it, press the key , turn the knob  to increase or decrease the

time, and then press it to confirm the selection. The key  goes off, cooking resumes and will end when the time expires. Further changes during the programme are not possible.

Interior light	a) While the oven is working, the interior light will stay on for about 3 minutes and then go off automatically.
	b) When the door is opened, the light will come on for about 3 minutes and then go off automatically: when the door is closed again, the light will go off after about 3 minutes.
	c) In the Stand-By or working mode, if the knob is turned, the light will come on and go off after about 3 minutes.

Door Opening and Closing	While the oven is working, if the door is opened the oven temporarily stops working and is paused. When the door is closed again, the oven automatically returns working.
---------------------------------	---

Programme end	When the oven finishes cooking, you will hear about 10 "Beeps", and the display shows "END" and "OK", indicating that the cooking program is finished.
----------------------	--

The oven is also complete with the following accessories:

- **Grid (4), air fryer basket (13) and tray (5):** insert into the guides at the appropriate height from the 4 available. The support frame and tray must be inserted until they come to a complete stop. The frame safety bulges (see figure opposite) make it difficult to pull it out, they must be facing downwards and towards the back of the cooking space. Use heat resistant protective gloves to pull them out when the oven is hot.
- **Water tank (6):** for the oven to work, it must always be inside its place. To fill the tank, take it out by grasping its handle, open the lid, empty any residual water and then pour in clean and pure drinking water, up to the MAX level (1450ml) or at least above the Min level (200ml). Close the lid and reinsert the tank correctly.
Use only drinking water, with a low limescale content (medium hardness, not exceeding 8°F): do not add any other liquids, salts or anything else. The use of hard or very hard water may make it necessary to carry out the descaling operation more frequently. If the tap water is hard, it is advisable to dilute it with filtered drinking water or water with a hardness not exceeding 8 °F (0.7 litres of tap water + 0.7 litres of soft water).
The oven must operate with the tank filled between a MIN level (200ml) and a MAX level

(1450ml). When the water in the tank is below the "MIN" level, the  symbol flashes, a beep sound is made 10 times and the cooking programme is interrupted.

- **Drip tray (9):** It is inserted under the door, hooked to the front feet and collects overflows of
- **Rotisserie rod (2) and handle (3).** Use the programs: (F09-F30-F32). Place the meat (poultry or other) on the spit rod and use the forks to position it and secure it in the centre; make sure that the ends of the rod are free by a few centimetres, that all the parts of the meat are compact and cannot dangle during the rotation of the spit. Inside the oven, the spit will be placed diagonally, i.e. one end towards the back corner and the other towards the opposite front side. Place the tray in the lowest guides, to collect fat or anything else. To insert the spit in the oven, use the handle that lifts the rod at the 2 ends, first insert the end into the sleeve of the rotisserie rod, and the other end (the one with the cylindrical section) into the opposite holder. Once cooking is finished, remove the spit rod from its housing in the reverse order of the procedure described above using the handle provided. When inserting and removing the spit, always use heat resistant protective gloves and also take the necessary care to avoid burns.

32 preset programmes



The tables below show the cooking parameters for 32 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.

Tips to reduce energy consumption:

- avoid opening the door frequently during operation
- remove unused accessories from inside
- regularly clean the door gasket
- when cooking several foods, start the successive cooking when the oven is still hot.

The programs (F-01. F-02. F-03. F-04. F-05. F-06. F-07. F-08. F-09. F-10. F-13. F-14 .F-15.F-16.F-17.F-18.F-19.F-21.F-23.F-24.F-25.F-26.F-27.F-28.F -29. F-30. F-31. F-32.) are static (only at the beginning about 1 minute, the fan will work, to make sure the indoor temperature is uniform), while the programs F11, F12, F20 and F22 are vented.

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07
Food Style	Steaming Vegetable	Steam Rice	Steam Fish	Steam Shrimp	Steam Crab	Steam Eggs	Steam Chicken
Time (minutes)	00:16	00:50	00:20	00:15	00:30	00:18	00:30
Temperature (°C)	100	100	100	100	100	100	100
Food weight (gr.)	600	200	600	500	800	300	800
Static or ventilated	Static	Static	Static	Static	Static	Static	Static

Code	Codice	F-08	F-09	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14
Food Style	Tipo di cibo	Steam Papaya	Roast Chicken	Roast Steak	Roast Muttons	Roast Ribs	Roast Salmon	Roast Chicken wings
Time (minutes)	Tempo (minuti)	00:35	00:45	00:13	00:35	00:20	00:22	00:26

Temperat ure (°C)	Temperat ura (°C)	100	230	230	200	210	210	210
Food weight (gr.)	Peso alimento (grammi)	400	1000	600	600	500	400	750
Static or ventilated	Static	Static	Static or ventilated	Static or Ventilated	Ventilat ed	Ventilated	Static or ventilate d	Static or ventilate d

Code	F-15	F-16	F-17	F-18
Food Style	Roast Chicken wings	Roast Saury	Roast Chips	Roast Shrimp
Time (minutes)	00:23	00:20	00:18	00:15
Temperat ure (°C)	210	220	220	180
Food weight (gr.)	500	600	500	400
Static or ventilated				

Code	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Food Style	Roast Sausages	Roast Bacon	Roast Pizza	Mini Pizza	Baguette bread	Chiffon cake	Yoghurt Cheese cake
Time (minutes)	00:13	00:11	00:22	00:18	00:16	00:50	00:60
Temperat ure (°C)	200	200	180	180	180	150	150
Static or ventilated	Static or ventilated	Ventilat ed	Static or ventilated	Ventilated	Static or ventilated	Static or ventilated	Static or ventilated

Code	F-26	F-27	F-28	F-29	F-30	F-31	F-32
Food Style	Puff	Cookies	Egg tart	Roast Almond	Roast Walnut	Make Yogurt	Dry Apple
Time (minutes)	00:32	00:14	00:22	00:10	00:12	08:00 (480)	08:00 (480)
Temperat ure (°C)	180	180	180	140	160	45	65
Static or ventilated							

First use

Accessories; Grille, Air fryer basket, Tray, Drip Tray, stainless steel tank and rotisserie rod and handle: 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.

Place pure drinking water in the tank.



Insert the plug into the socket, set the programme " " and set the temperature to 230°C and 30 minutes; 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 socket: the symbol " " will light up; press the "



" key and select the programme (see previous paragraphs).

NOTES:

- when the door is closed, the depression that forms causes a noise from the fan for a few seconds.
- for programs that use the steam function. After a few minutes: droplets of water may come out for a few seconds and then steam; this phenomenon is normal. During and at the end of the program, water may deposit on the bottom of the oven; this phenomenon is normal.

To deactivate all oven functions, press the key again: the appliance will then switch to Stand-By. To fully switch off the appliance, remove the plug from the power socket.

At the end of each programme, remove any water remaining in the tank and liquids in the drip tray.

Warning: unplug the oven from the power socket when not in use.

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 (tray, grille and rotisserie rod) need thorough cleaning after each 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 should only be cleaned only with a soft cloth.
- Grille, air fryer basket, tray, rotisserie rod and handle: pull them out. 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.

Door gasket: check frequently that it is in good condition, that it is perfectly inserted in its correct position and clean it with a soft cloth.

- Tank and drip tray: to reduce the formation of bacteria and limescale deposits, empty the tank and drip tray every day after use and allow them to dry. Use ordinary dishwashing detergents for cleaning, and dry thoroughly. They are dishwasher safe.

Descaling

To clean the cavity, see the previous paragraphs.

Note: the descaling programme can still be carried out by the user even before the 100 hours have been reached.

Interior light. To replace the interior light bulb (type E14, 230V-25W), contact a service centre or professionally qualified personnel.

- 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.

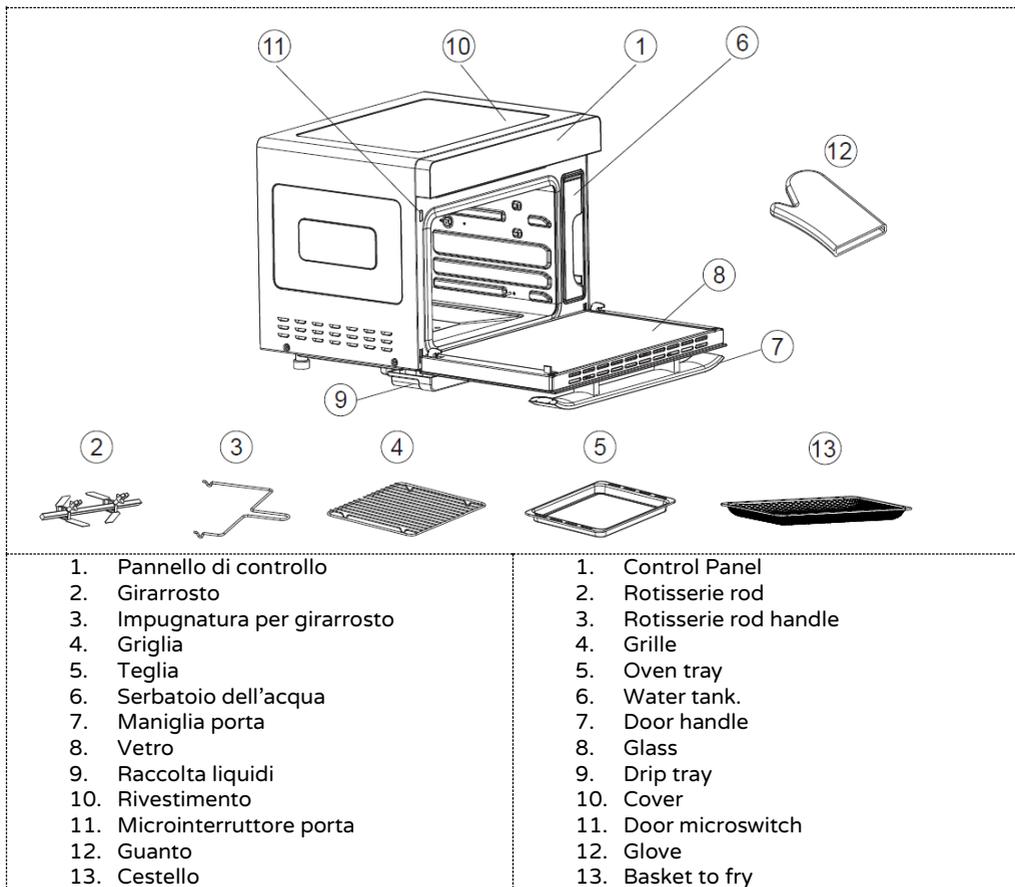
Proper disposal of a household appliance prevents possible detrimental effects on the environment or health arising from its incorrect disposal and allows the recovery of its constituent materials, generating major savings of energy and resources. The product bears the crossed-out symbol of a wheeled 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.



Guideline for Troubleshooting

Abnormal conditions	Possible causes	Solution
E01	Open circuit for top sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
E02	Short circuit for top sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
E03	Open circuit for bottom sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
E04	Short circuit for bottom sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
E05	Open circuit for evaporating heater sensor	Contact the after-sales department for repair
E06	Short circuit for evaporating heater sensor	Contact the after-sales department for repair
No display on the screen	<ol style="list-style-type: none">1. Check whether the power supply plug is plugged;2. Display panel in poor contact	<ol style="list-style-type: none">1. Re-energize.2. Contact the after-sales department for repair
Oven lamp does not light	<ol style="list-style-type: none">1. Oven lamp is damaged2. Poor contact	<ol style="list-style-type: none">1. Replace or contact the after-sales department for repair2. Contact the after-sales department for repair
Fan does not work	<ol style="list-style-type: none">1. Poor contact2. Fan is damaged	<ol style="list-style-type: none">1. Replace or contact the after-sales department for repair2. Contact the after-sales department for repair
No response from the button	<ol style="list-style-type: none">1. PCB is failed or damaged;2. Control panel Just time LED flash, other buttons no response.	<ol style="list-style-type: none">1. Replace control PCB2. Be sure the water tank has water and tank is put into Oven.

No steam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Water pipe is blocked 2. Evaporator heater is damaged 3. Water intake system is damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the after-sales department for repair
Steam oven does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Door is not closed tightly 2. Poor contact of door control switch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-close the oven door. 2. Be sure the water tank have water and tank is put into Oven.
Steam leakage from oven door	<ol style="list-style-type: none"> 1. Door is not closed in place 2. Door sealant is off or damaged 3. Oven release steam when steampressure is too big, it is normal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Push door by hand 2. Replace sealant or contact service Department.
Flash the light lack water	Missing water inside water tank	Fill the tank and reinsert the tank correctly.



EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni relative ai forni per uso domestico (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014)

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	B400 (ZKX40A7)		
Tipologia di forno	Forno elettrico per uso domestico		
Massa dell'apparecchio	M	21,5	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Energia Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	31	L
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,64	kWh/ciclo

Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,65	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl _{cavity}	94,1	
Classe di efficienza energetica	A		

ENERGY EFFICIENCY

Information for domestic oven (REGOLATION (UE) N. 66/2014)

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Type of oven	B400 (ZKX40A7)		
Tipology of oven	Forno elettrico per uso domestico		
Mass of the appliance	M	21,5	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Energia Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	31	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{cavità elettrica}	0,64	kWh/ciclo
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{cavità elettrica}	0,65	kWh/ciclo
Energy Efficiency Index per cavity EEI	EEl _{cavity}	94,1	
Energy efficiency class	A		

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). 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). 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

Servizio clienti:



Assistenza.privati@bimaritaly.it

B400 I.B._2024_REV02