



# K-74P51BNM-IT

Cooking

IT Istruzioni per l'uso

EN User Manual

**SHARP**

Be Original.

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	<b>PERICOLO</b>	Rischio di lesioni gravi o morte
	<b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b>	Tensione pericolosa
	<b>INCENDIO</b>	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	<b>ATTENZIONE</b>	Rischio di lesioni o danni materiali
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

# SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	3
1.1 Avvertenze generali sulla sicurezza .....	3
1.2 Per la cottura a vapore .....	5
1.3 avvertenze sull'installazione .....	6
1.4 Durante l'uso .....	7
1.5 Durante la pulizia e la manutenzione .....	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1 Istruzioni per l'installatore .....	11
2.2 Installazione del forno.....	11
2.3 Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1 Funzioni forno.....	15
4.2 Tabella di cottura .....	16
4.3 Per la funzione vapore.....	17
4.4 Utilizzo del timer tattile digitale .....	18
4.5 Uso della funzione vapore .....	20
4.6 Accessori* .....	20
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	23
5.1 Pulizia .....	23
5.2 Manutenzione .....	25
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	26
6.1 Risoluzione dei problemi .....	26
6.2 Trasporto .....	26
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	27
7.1 Scheda prodotto .....	27

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura e tenerle in un luogo comodo per riferimento, quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello quindi la tua apparecchiatura potrebbe non disporre delle funzionalità che descrive. Per questa ragione, è importante fare molta attenzione alle cifre durante la lettura di questo manuale di istruzioni.

## 1.1 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, sensorie e fisiche ridotte o assenza di esperienza e conoscenza nel caso in cui sia presente un supervisore o istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che sussistono. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini in assenza di supervisione.

 **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

  **AVVERTENZA:** Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

  **AVVERTENZA:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

- Non usare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incan-

descente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

- Le maniglie possono diventare incandescenti subito dopo l'uso.
- Non usare detersivi o spugnette abrasivi o per pulire il vetro dello sportello del forno o altre superfici. Possono graffiare le superfici e potrebbero causare la spaccatura del vetro dello sportello o danneggiare le superfici.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la spia.

 **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso del grill. Tieni i bambini a distanza dall'apparecchiatura quando è in uso.

- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura. Piani cottura non adeguati possono causare incidenti.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. Le specifiche di questa apparecchiatura sono indicate sull'etichetta.

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchiatura è destinata alla sola cottura di alimenti ed è progettata per l'uso domestico. Non deve essere usata per altri scopi o altre applicazioni, per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per il riscaldamento degli ambienti.

- Non usare le maniglie dello sportello del forno per sollevare o spostare l'apparecchiatura.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere bambini e animali lontano da questa apparecchiatura.

## **1.2 PER LA COTTURA A VAPORE**

- L'acqua deve essere versata nella riserva dell'acqua prima di usare il forno.
- Non aggiungere acqua alla riserva di acqua quando il forno è caldo.
- Quando lo sportello del forno è aperto, dall'interno potrebbe uscire vapore. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, potrebbe provocare ustioni.
- Per effetto della cottura a vapore, l'umidità potreb-

be rimanere nel forno. Poiché l'umidità potrebbe causare corrosione, accertarsi che l'interno del forno sia asciutto dopo la cottura.

- Usare acqua potabile nel forno per la cottura a vapore. Non usare alcool infiammabile o particelle solide al posto dell'acqua.
- Usare piatti in acciaio inox per la cottura a vapore
- Al termine della cottura a vapore, se nel serbatoio dell'acqua c'è ancora acqua, deve essere pulita e l'acqua rimanente non va usata per la cottura successiva.

### **1.3 AVVERTENZE SULL'INSTALLAZIONE**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Quando l'apparecchiatura viene disimballata, accertarsi che non sia stata danneggiata durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa, ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, polvere o dall'eccessiva umidità.
- Ogni materiale (come cabinati) attorno all'apparecchiatura deve essere in grado di resistere a una temperatura minima di 100°C.
- L'apparecchiatura non deve essere installato dietro

una porta decorativa per evitare surriscaldamento.

## 1.4 DURANTE L'USO

- Quando usi il forno per la prima volta potresti notare un cattivo odore. È perfettamente normale, ciò è causato da materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Sugeriamo che, prima di usare il forno per la prima volta, di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Accertarsi che l'ambiente in cui il prodotto è installato sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore bollente del forno potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- In nessuna circostanza foderare il forno con fogli di alluminio perché potrebbe causare il surriscaldamento.
- Non collocare piatti o vassoio da forno direttamente nella base del forno durante la cottura. La base diventa molto calda e il prodotto potrebbe danneggiarsi.



Non allontanarsi dal fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero prendere fuoco in condizioni estreme di riscaldamento. Non versare acqua sulle fiamme causate da olio, piuttosto spegnere il forno e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Se il prodotto non verrà usato per molto tempo, spegnere l'interruttore di controllo.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare o rilasciare alimenti caldi mentre vengono rimossi dai forni.
- Non poggiare oggetti sullo sportello del forno quando è aperto. Ciò potrebbe sbilanciare il forno e danneggiare lo sportello.
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.

### **1.5 DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta dalla presa su parete prima di eseguire la pulizia o altre operazioni di manutenzione.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della propria apparecchiatura, raccomandiamo di usare sempre parti originali o chiamare i nostri agenti di assistenza autorizzati in caso di necessità.
- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

## Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

### Smaltimento del vecchio prodotto



Informazione agli utilizzatori ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- per apparecchiature di piccolissime dimensioni ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con

- dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa;
- per apparecchiature con dimensioni superiori a 25 cm è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità “1 contro 1”, ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all’atto dell’acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno. L’adeguata raccolta differenziata per l’avvio successivo dell’apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull’ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo/reimpiego dei materiali di cui è composta l’apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell’utente comporta l’applicazione delle sanzioni di cui al D. Lgs. n. 152/2006 e D. Lgs. 49/2014

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**! PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

### 2.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere

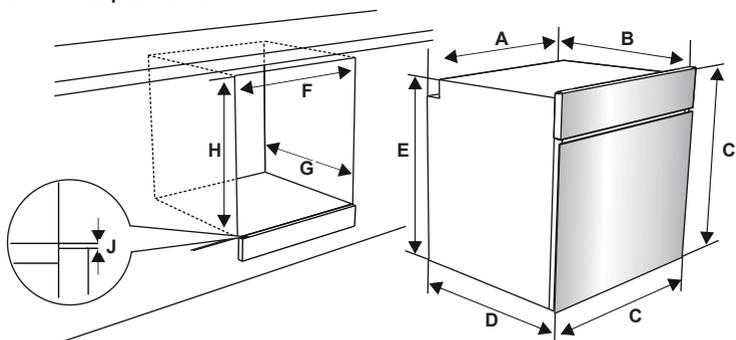
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

### 2.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO

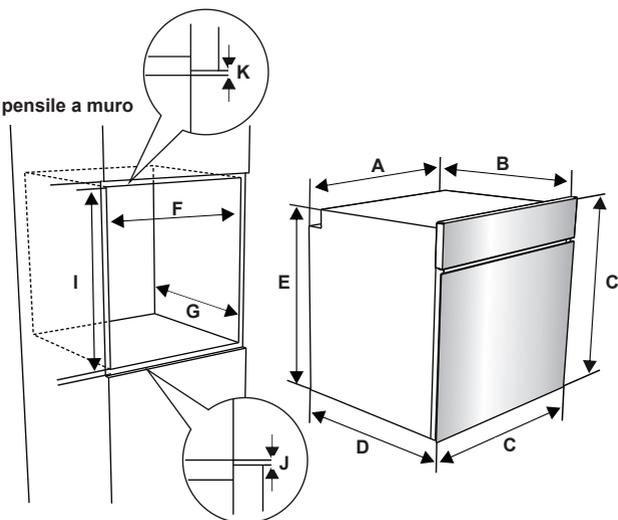
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>G min. (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>H/I min. (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>J/K min. (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

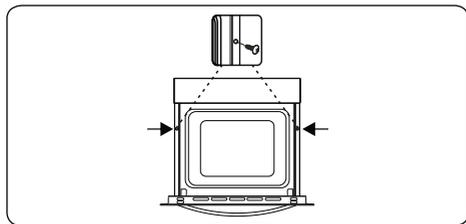
### Installazione sotto un piano di lavoro



### Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.



## 2.3 COLLEGAMENTO ELETRICO E SICUREZZA

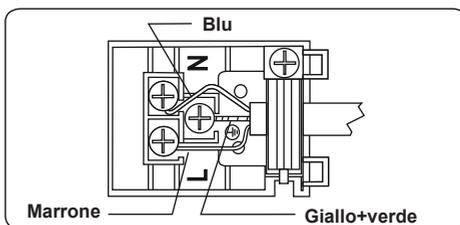
**! PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel

caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.

- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.

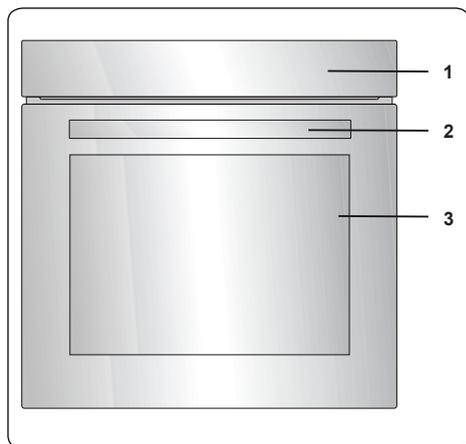


### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



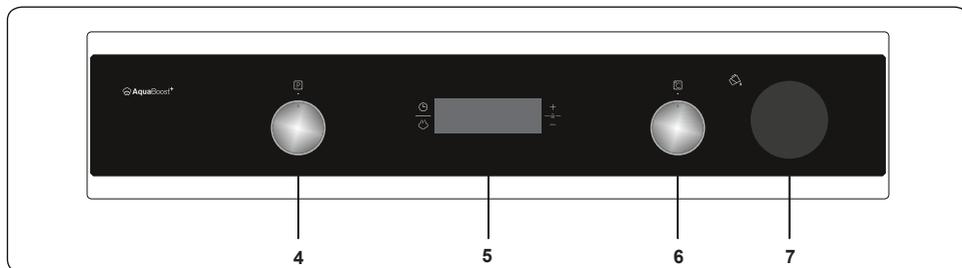
**Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

#### Pannello dei comandi

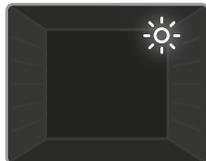


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno
7. Coperchio del serbatoio dell'acqua

## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1 FUNZIONI FORNO

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



#### **Illuminazione forno:**

Solo la luce del forno si accende. Resta accesa solo per la durata della funzione di cottura.



#### **Funzione sbrinamento:**

le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta

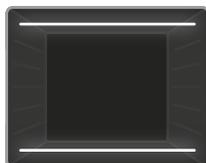
solo a scongelarlo.



**Funzione tubo:** Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare.

La funzione turbo disperde in maniera omogenea il calore nel forno così che tutto il cibo sugli scaffali si cuoce in maniera uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



**Funzione di cottura statica:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare.

La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



**Funzione ventola:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a

funzionare. Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

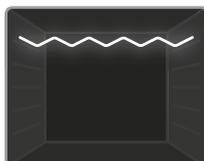
Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



**Funzione pizza:** Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La ventola e la

funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo.

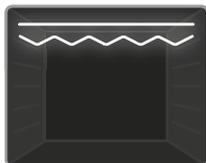


#### **Funzione grill:**

il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare e arrostitore

gli alimenti. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti qua quando si utilizza questa funzione. Idare il forno per circa 10 minuti.

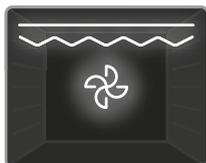
**⚠ Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione griglia rapida:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill.

Questa funzione è utilizzata per grigliare e arrostitire gli alimenti. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti qua quando si utilizza questa funzione.

**Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione griglia doppia e ventola:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e

la ventola. Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione pulizia a vapore**

Impostare la funzione del forno e del termostato per la funzione di pulizia a vapore. simbolo. Versare 200-250 ml d'acqua (circa 1 coppa) come indicato su un vassoio di piccole dimensioni alla base del forno. La pulizia a vapore funziona per circa 30 - 60 minuti e preparerà il forno in modo che sia facilmente pulibile.

## 4.2 TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
Ventilato	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
Turbo	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	30-40
Grigliatura	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	6 - 7	200	15-25

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

### 4.3 PER LA FUNZIONE VAPORE

Alimenti	Funzione	Temp. (°C)	Numero ripiano	Quantità d'acqua (ml)	Fase vapore	Tempo per aggiunta acqua (min.)	Tempo di cottura (circa) (min.)	Quantità (circa) (g)
Pane	Funzione ventola + vapore	180-200	2-3	200	ST2	Dopo il preriscaldamento.	30-50	820
Pasta al forno		200	3	200	ST2		30-40	1500
Dolci		180	3	180	ST2		30-40	500
Patate		200	3	200	ST2		45-60	500
Pollo		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Bistecca		180	3	300	ST3		100-110	1000



**Importante:** Le temperature e i tempi nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori potrebbero variare in base a quantità, qualità, temperatura del materiale da cucinare e tensione di rete usata.



**Importante:** Per gli alimenti che richiedono il preriscaldamento, usare la funzione vapore dopo il completamento del preriscaldamento.



**Importante:** La cottura al vapore è eseguita solo con le funzioni specificate nel manuale.



**Importante:** La capacità del serbatoio dell'acqua è massimo 300 ml. Non aggiungere più di 300 ml.

- L'acqua versata alla base del forno crea vapore bollente durante la cottura e consente di ottenere migliori risultati di cottura per gli alimenti.
- Il vapore riduce la perdita di umidità negli alimenti a base di carne, rende l'interno più succoso e l'esterno più croccante e per i dolci, l'esterno è più croccante e voluminoso.

#### 4.4 UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



Descrizione del funzionamento	
A	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Bloccaggio
	Contaminuti
	Funzione modalità
-	Decremento timer
+	Aumento timer
2359	Schermo timer

#### Regolazione ora

L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento alla rete elettrica, il simbolo "A" e "0:00" lampeggerà sullo schermo.



1. Premere i tasti "+" e "-" simultaneamente. Il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare.



2. Regolare l'orario quando il punto lampeggia usando i tasti "+" e "-".



3. Dopo pochi secondi, il punto smette di lampeggiare e resta illuminato.

#### ⚠ Bloccaggio

Per bloccare i tasti, premere i tasti "+" e "-" simultaneamente per 2 secondi. Il simbolo "A" appare e rimane illuminato. Per sbloccare i pulsanti del timer, premere e tenere premuto i pulsanti "+" e "-" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere effettuata.

#### Regolazione dell'avviso temporale acustico:

L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "0:00" e "23:59" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



1. Premere "⌚". Il simbolo inizia a lampeggiare e "0:00" verrà visualizzato.



2. Selezionare l'ora desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre lampeggia.



3. Il simbolo resta illuminato, l'orario sarà salvato e l'avviso impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo lampeggerà sullo schermo. Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo scomparirà dallo

schermo.

### Regolazione dell'ora semi - automatica in base al periodo di cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



2. Premere "⏸" fino a che non viene visualizzato "dur" e il simbolo "☁" sullo schermo. Il simbolo "A" e "⏸" lampeggeranno.



3. Selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti "+" e "-".



4. L'orario corrente riappare sullo schermo e i simboli "A" e "⏸" restano illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e si sentirà un segnale acustico. I simboli "A" e "⏸" lampeggiano. Girare entrambe le maniglie di controllo alla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi sul timer per arrestare il rumore di avviso. Premere "⏸" per 2 secondi e il simbolo "A" scompare, il timer ritorna alla funzione manuale.

### Regolazione audio

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si

sente un segnale acustico. "ton1" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di alarm e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

### Regolazione luminosità

Per regolare la luminosità dello schermo, premere e tenere premuto il pulsante "+" per 3 secondi. "br1" appare sullo schermo del display. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si sentirà un "bip" diverso.

### Il simbolo del termostato



Il simbolo del termostato si attiva (☁) automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

### Per cuocere al vapore;

Iniziare la cottura impostando funzione, temperatura e tempo in base agli alimenti cucinati seguendo la tabella di cottura al vapore. Per i cibi non inclusi nella tabella, è possibile impostare manualmente temperatura, funzione di cottura e tempo.

Mettere il cibo sullo scaffale raccomandato. Riempire la quantità specificata d'acqua nella riserva d'acqua situata nel pannello del forno con l'aiuto di un contenitore.

Toccare il pulsante "☁" del vapore sullo schermo di controllo.

Lo schermo mostra "St 1".

Ogni volta che premi il pulsante "+", "St 2" e "St 3" appaiono sullo schermo rispettivamente.

"St 1": significa 100 ml d'acqua, "St 2": significa 200 ml d'acqua, "St 3": significa 300 ml d'acqua.

Quando premi di nuovo il pulsante del vapore dopo avere selezionato la quantità d'acqua, la quantità d'acqua selezionata verrà versata automaticamente e in modo graduale nel fondo del forno.

Selezionare una opzione adatta ai tuoi

alimenti dalle funzioni di cottura al forno e regolare le impostazioni di temperatura.

I tuoi alimenti verranno cotti in modo più gustoso grazie al supporto del vapore.

Se lo desideri, puoi aggiungere vapore dopo l'avvio della cottura. Per farlo, segui i passaggi indicati;

Toccare il pulsante “☁” del vapore sullo schermo di controllo.

"00:00" inizia a lampeggiare sulla schermata dell'orologio.

Se vuoi aggiungere vapore ai minuti della cottura, regola le impostazioni dei minuti usando i pulsanti "+" e "-".

Tocca nuovamente il pulsante del vapore “☁” e seleziona la quantità d'acqua come descritta in precedenza.

Dopo queste operazioni, la quantità determinata d'acqua sarà automaticamente versata nell'area all'interno del forno quando il tempo è trascorso.

Al termine della cottura, pulire l'acqua rimanente nel serbatoio dell'acqua e spegnere il forno.

Premendo i tasti “☁” e “+” simultaneamente per 3 secondi, la funzione vapore viene cancellata.

#### 4.5 USO DELLA FUNZIONE VAPORE

- Il tuo forno ha una funzione di cottura al vapore.
- L'acqua versata nella riserva dell'acqua alla base del forno crea vapore bollente durante la cottura e ti consente di ottenere migliori risultati di cottura dal tuo cibo.
- La cottura al vapore riduce la perdita di umidità nelle carni, mentre la parte interna è più succosa e quella esterna più croccante, e la pasta rende i cibi più gonfi, croccanti e spessi all'esterno.

**⚠ ATTENZIONE:** la cottura al vapore può essere eseguita solo con le funzioni specificate nel manuale.

**⚠ Attenzione:** la capacità della riserva d'acqua alla base del forno è di massimo 300 ml. Non aggiungere più di 300 ml d'acqua.

Per cuocere al vapore;

- Versare la quantità specificata d'acqua

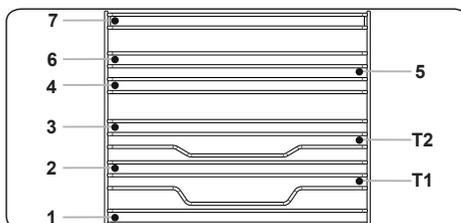
nella riserva dell'acqua situata alla base del forno.

- Mettere il cibo sullo scaffale raccomandato.
- Iniziare la cottura impostando funzione, temperatura e tempo in base agli alimenti cucinati seguendo la tabella di cottura al vapore. Per i cibi non inclusi nella tabella, è possibile impostare manualmente temperatura, funzione di cottura e tempo.

#### 4.6 ACCESSORI\*

##### Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia

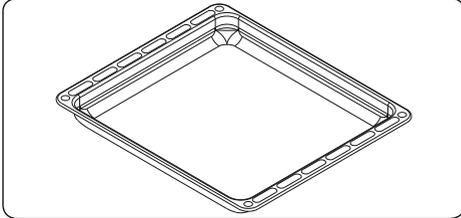
girarrosto con le guide telescopiche.

\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

### Teglia fonda

**AVVERTENZA:** Evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e le teglie: si raccomanda di utilizzare sempre carta da forno e/o contenitori.

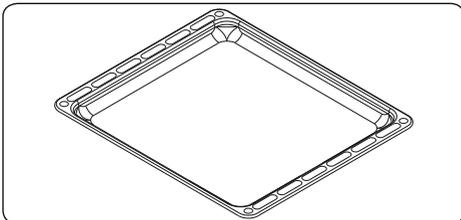
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



### Teglia piatta

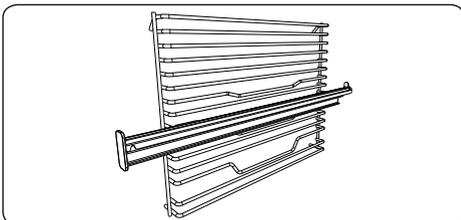
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



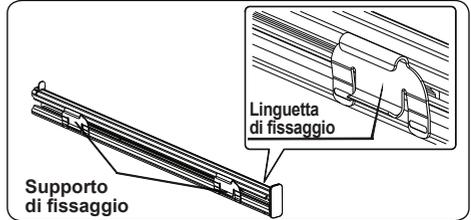
### Griglia con guida telescopica Easyfix a mezza estensione

La mezza guida telescopica si estende verso l'esterno fino a metà strada per permettere un facile accesso al cibo.

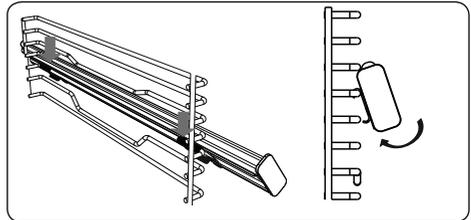


### Guide telescopiche

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



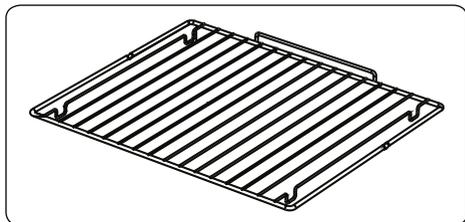
- Su ogni guida telescopica ci sono i supporti di fissaggio che permettono di rimuoverla per la pulizia e lo spostamento.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



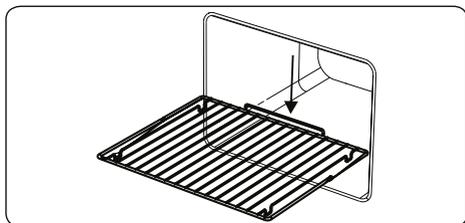
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

## Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno e quindi non a diretto contatto con la griglia



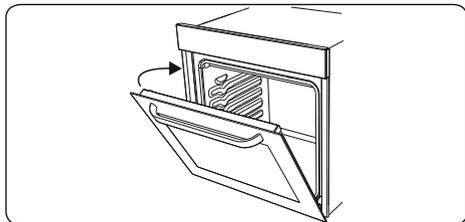
**AVVERTENZA**  
Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



\*Variano a seconda del modello di forno acquistato.

## Sportello del forno Soft-Close

Lo sportello del forno si chiude lentamente da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



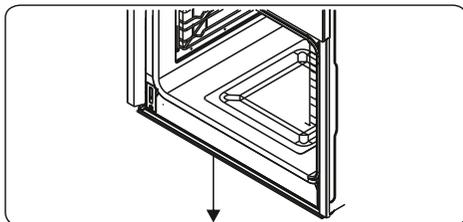
## Raccoglitore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1 PULIZIA

**! PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

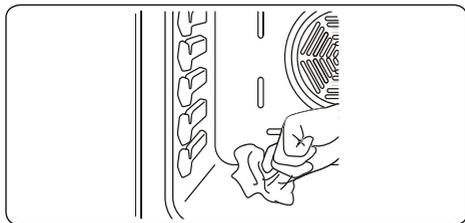
 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

#### Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



#### Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle

accuratamente con un panno asciutto.

#### Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

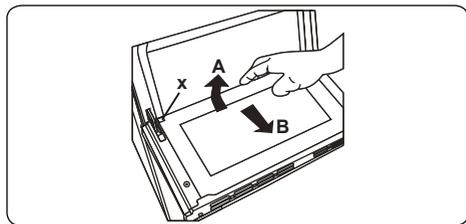
#### Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

#### Rimozione del vetro interno

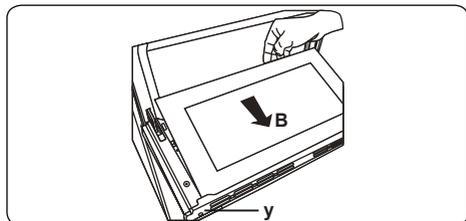
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

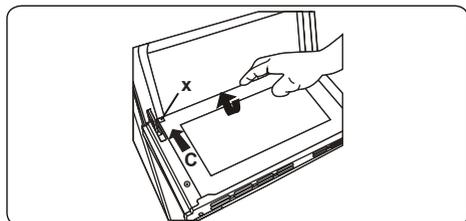


Per inserire il vetro interno:

**2.** Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (y), in direzione B.



**3.** Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (x) in direzione C.

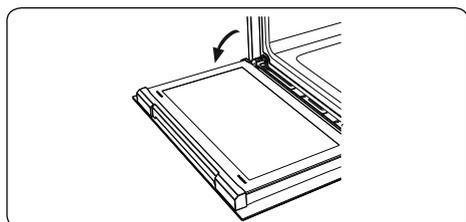


 Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

### Rimozione dello sportello del forno

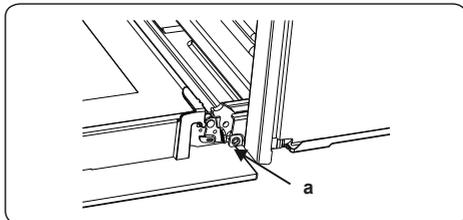
Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato di seguito.

**1.** Aprire lo sportello del forno.

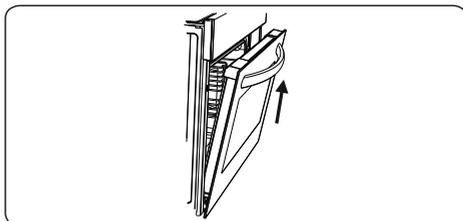


**2.** Aprire il dispositivo di bloccaggio (a) (con

l'aiuto di un cacciavite) sino alla posizione finale.

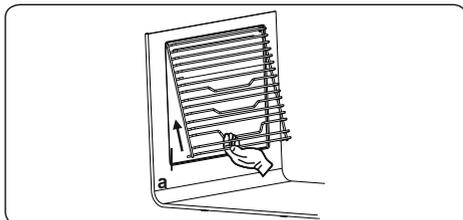


**3.** Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



### Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.



## 5.2 MANUTENZIONE

**AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

**AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



**!** La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

### 6.2 TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

### 7.1 SCHEDA PRODOTTO

Marchio		<b>SHARP</b>
Modello		K-74P51BNM-IT
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	36,4
Indice di efficienza energetica - convenzionale		105,7
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		94,3
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,93
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0,83
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	78
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings .....	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance .....	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Oven Functions .....	14
4.2 Cooking Table.....	15
4.3 For Steam Function.....	16
4.4 Use of the Digital Touch Timer.....	17
4.5 Using The Steam Function .....	19
4.6 Accessories* .....	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning .....	22
5.2 Maintenance.....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	25

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 FOR STEAM COOKING**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and

this remaining water should not be used in the next cooking.

### **1.3 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.4 DURING USE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
- 

 Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## **1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or

maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## **CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



### Disposal of your old machine

Information for users pursuant to Art. 26 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014, "Implementation of Directive 2012/19/EU on

waste electrical and electronic equipment (WEEE)

The crossed-out wheellie bin symbol on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste, to allow appropriate treatment and recycling. The final user must take the end-of-life equipment to appropriate separate collection facilities for electrical and electronic waste, or return it to the retailer, using the following methods:

- For very small equipment, meaning with at least on external side not exceeding 25 cm, delivery free of charge, with no purchase obligation at shops with an electrical and electronic equipment sales area over 400 m<sup>2</sup>. For smaller shops, this method is optional;
- For equipment with dimensions over 25 cm, deliver to all shops with the "1 for 1" method, meaning the equipment may only be delivered to the retailer with the purchase of a new equivalent product. Appropriate separate collection for subsequent sending of the discarded equipment to recycling, treatment or environmentally friendly disposal contributes to avoiding possible effects on the environment and health and encourages recycling/reuse of the materials of which the equipment is made.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

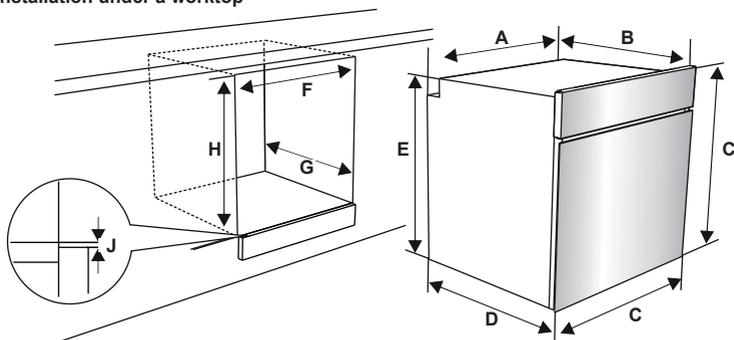
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

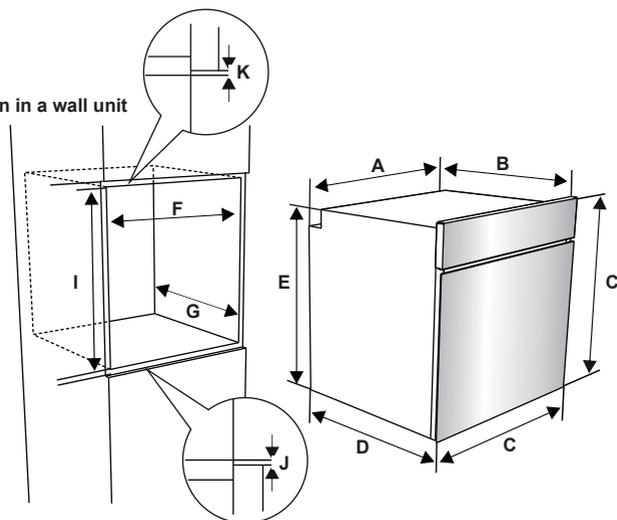
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

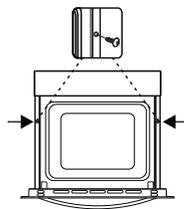
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

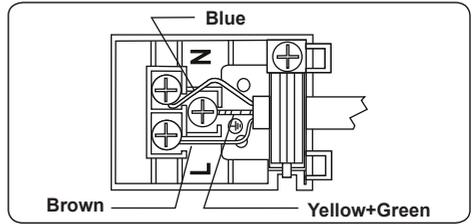


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

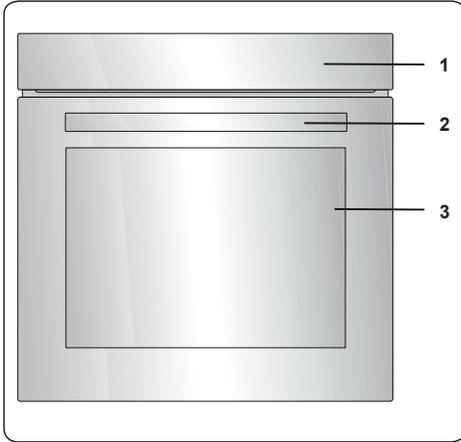


### 3. PRODUCT FEATURES



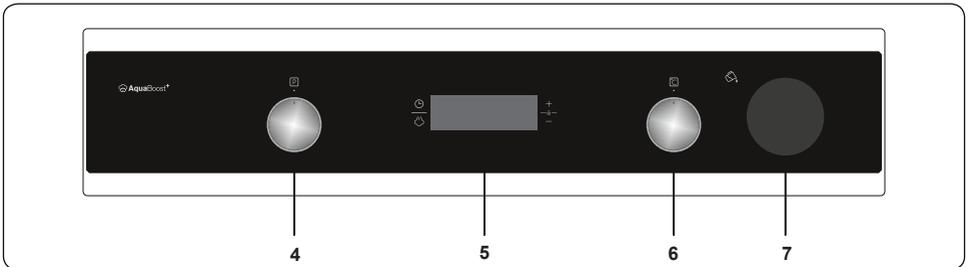
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 OVEN FUNCTIONS

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. This function will not cook or bake your food, it will only help to

defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

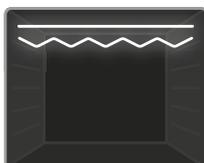
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element. It is recommended that you preheat the oven for

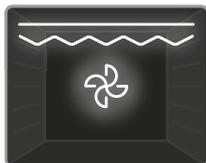
about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Vap Clean Function:** Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30 - 60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

## 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Steam Stage	Time to add water (min.)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	ST2	After preheating.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200	ST2		30-40	1500
Pastry		180	3	180	ST2		30-40	500
Potato		200	3	200	ST2		45-60	500
Chicken		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Steak		180	3	300	ST3		100-110	1000



**Important:** The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



**Important:** For foods that require preheating, use the steam feature after preheating is complete.



**Important:** Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



**Important:** The water tank capacity is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water that goes down to the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

#### 4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
🔥	Thermostat Symbol
🕒	Cooking Time
🔒	Key Lock
🔔	Minute Minder
🕒	Mode Function
—	Decrease Timer
+	Increase Timer
23:59	Timer Display

#### Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

#### Key Lock

To activate the key lock, press the "+" and "-" keys simultaneously for 2 seconds. "🔒" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "+" and "-" keys simultaneously for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

#### Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "🕒". The symbol 🔔 will begin to flash and "00:00" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while 🔔 is flashing.



3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will

disappear.

### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "⏸" until you see "dur" and "⏸" symbol on the display screen. The symbol "A" and "⏸" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and "⏸" will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and "⏸" will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press "⏸" button the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 3 seconds until an audible signal sounds. "ton1" will appear on the display screen. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds.

If "OFF" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

### Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

### The Thermostat symbol



The thermostat symbol (⌚) automatically activates during oven thermostat is running.

### Using the steam function

Your oven has steam cooking feature.

The water poured into the water reservoir on the base of the oven creates hot steam during cooking and allows you to obtain a better cooking result from your food.

Steam cooking reduces the loss of moisture in meat-type foods, while the inside is more juicy and the outside is more crispy, while the pastry makes the foods more puffy, crispy and bulky on the outside.

**⚠ WARNING:** Steam cooking can only be performed with the functions specified in the manual.

**⚠ WARNING:** The water reservoir capacity on the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml of water.

### To Make Steam Cooking;

Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

Place the food on the recommended shelf. Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the oven panel with the help of a container.

Tap the steam button "⌚" on the control screen.

The display will show "St 1".

Each time you press the "+" button, "St 2" and "St 3" will appear on the screen respectively.

"St 1": means 100ml water, "St 2": means 200ml water, "St 3": means 300 ml water.

When you press the steam button again after selecting the water amount, the selected amount of water will be automatically poured into the floor in the oven gradually.

Select the one that suits your food from the steam cooking functions and adjust the temperature setting.

Your food will be cooked more delicious thanks to the steam support.

If you wish, you can add steam after cooking starts. To do this, follow the steps below;

Touch the steam button "☁" on the control screen for 3 seconds.

"00:00" starts to flash on the clock screen.

If you want to add steam in the minute of cooking, adjust the minute setting accordingly with the "+" and "-" buttons.

Tap the steam button again "☁" and select the amount of water as described above.

After these operations, the determined amount of water will be automatically poured into the area inside the oven when the time is up.

At the end of cooking, clean the water remaining in the water tank and turn off the oven.

If press the "☁" and "+" buttons simultaneously for 3 seconds, steam function is canceled.

#### 4.5 USING THE STEAM FUNCTION

- Your oven has steam cooking feature.
- The water poured into the water reservoir on the base of the oven creates hot steam during cooking and allows you to obtain a better cooking result from your food.
- Steam cooking reduces the loss of moisture in meat-type foods, while the inside is more juicy and the outside is more crispy, while the pastry makes the foods more puffy, crispy and bulky on the outside.

**Warning:** Steam cooking can only be performed with the functions specified in the manual.

**Warning:** The water reservoir capacity on the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml of water.

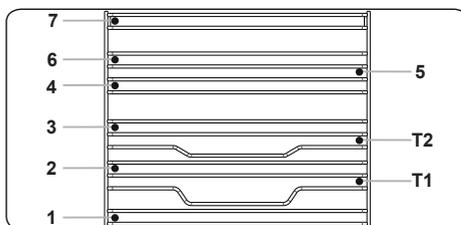
To make steam cooking;

- Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the base of oven.
- Place the food on the recommended shelf.
- Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

#### 4.6 ACCESSORIES\*

##### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.

- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

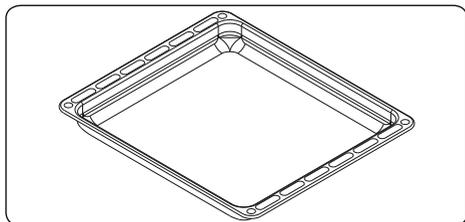
\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Deep Tray

#### WARNING

It is recommended to not place food in direct contact with the grids and trays: always use baking paper and/or containers suitable for oven.

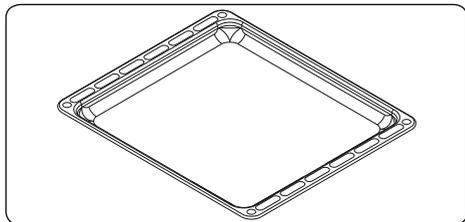
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

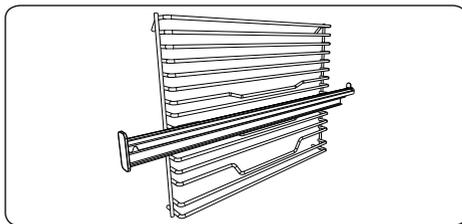
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



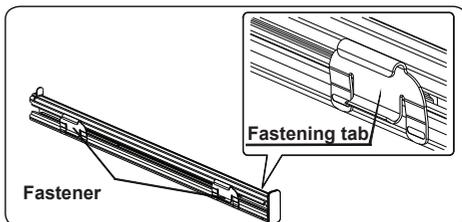
### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

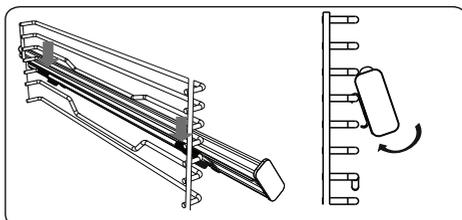


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



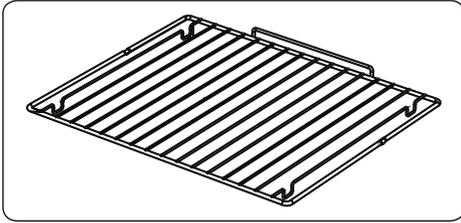
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

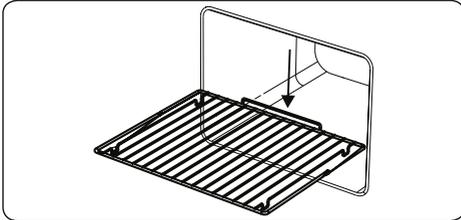
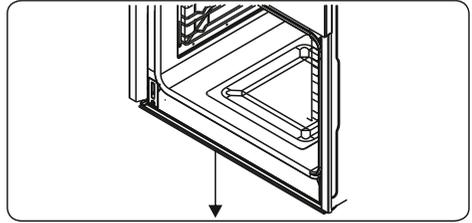
### The Wire Grid

The metal grid is ideal for grilling or for processing food in containers suitable for oven and, therefore, not in direct contact with the grid.



### **WARNING**

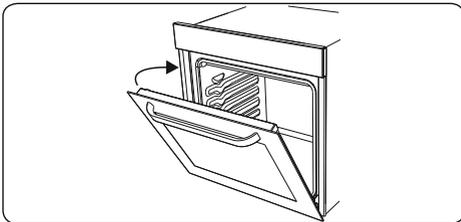
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



\*They vary according to the oven model purchased.

### **Soft-Close Oven Door**

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



### **The Water Collector**

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

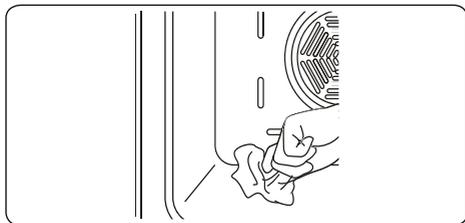
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

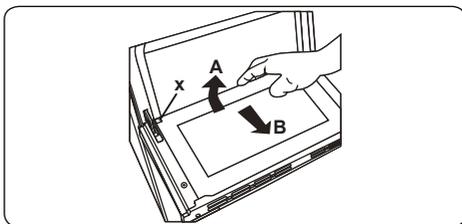
#### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

#### Removal of the Inner Glass

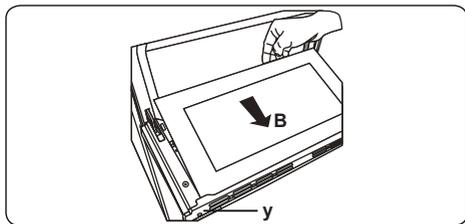
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

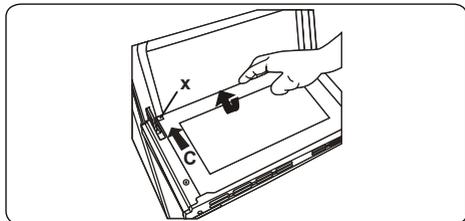


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

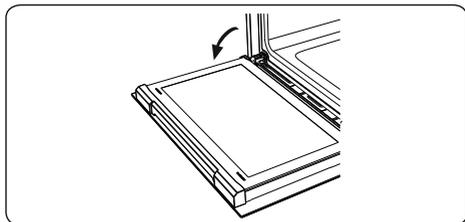


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

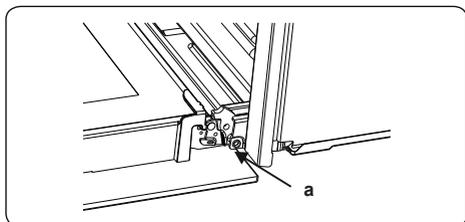
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

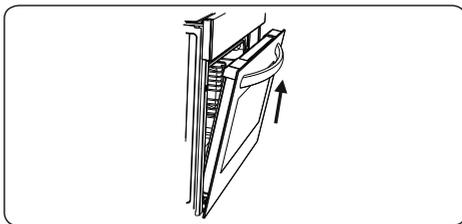
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

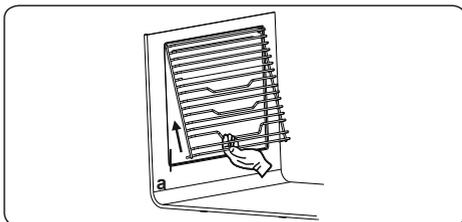


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



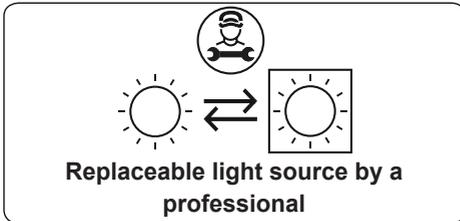
## 5.2 MAINTENANCE

**⚠ WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**⚠ WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**⚠** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52498224

**SHARP**

Be Original.