

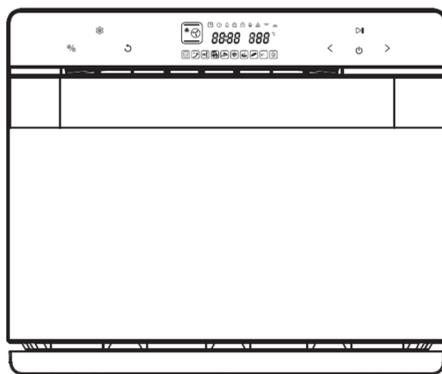


**AR6440VD**

**FORNO A VAPORE,  
MULTIFUNZIONE**

**STEAM OVEN,  
MULTIFUNZION**

**ISTRUZIONI PER L'USO <sup>IT</sup>**  
**INSTRUCTIONS FOR USE <sup>EN</sup>**



IT.....	3
AVVERTENZE.....	3
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
ISTRUZIONI D'USO.....	9
PANNELLO DI CONTROLLO.....	9
DISPLAY.....	10
RIEMPIRE IL SERBATOIO e TIPI DI ACQUA.....	12
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.....	12
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO.....	14
MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO.....	17
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	21
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	22
EFFICIENZA ENERGETICA.....	23
SMALTIMENTO.....	23
GARANZIA.....	24
EN.....	25
WARNINGS.....	25
PRODUCT DESCRIPTION.....	29
INSTRUCTIONS FOR USE.....	30
CONTROL PANEL.....	30
DISPLAY.....	31
FILL THE TANK and TYPE OF WATER.....	32
FIRST USE.....	33
OPERATING INSTRUCTIONS.....	35
OPERATION MODES.....	37
CLEANING AND MAINTENANCE.....	41
TROUBLESHOOTING.....	42
ENERGY EFFICIENCY.....	43
DISPOSAL.....	43
GUARANTEE.....	44

**AVVERTENZE**

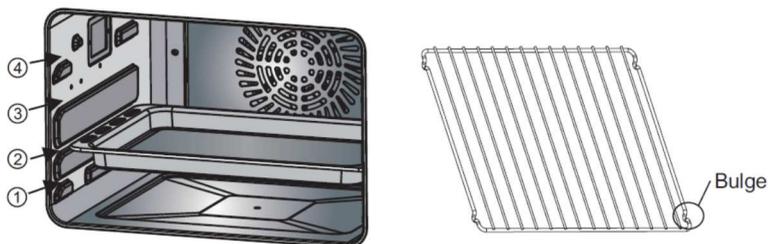
**Attenzione: leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**

**Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.**

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio, altrimenti devono essere continuamente sorvegliati.

- Posizionare l'apparecchio con la sua parte posteriore contro una parete.
- Lasciare minimo 10 cm di spazio attorno a tutte le altre pareti per consentirne un'adeguata ventilazione di raffreddamento.
- Non posizionare oggetti sopra all'apparecchio.
- Per evitare surriscaldamenti, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
  
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo e lavare gli accessori come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE.
- Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
  
- La griglia e la teglia, quando vengono utilizzate, devono essere inserite in una delle 4 guide presenti all'interno della cavità (1)(2)(3)(4). Mantenere le sporgenze (Bulge) verso il basso ed inserire la griglia o la teglia nelle guide

adeguate in base al cibo e alla ricetta da preparare.



- Fare attenzione durante l'inserimento e la rimozione degli accessori
- ATTENZIONE! L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'uso.
- ATTENZIONE! Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- 



**ATTENZIONE: VAPORE CALDO**

*Un flusso di vapore caldo o di aria calda viene emesso attraverso la porta durante l'apertura.*

*Per evitare scottature, aprire la porta del forno con cautela, mantenendo una distanza di sicurezza.*

*Non aprire la porta del forno durante la cottura a vapore.*

- ATTENZIONE: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di sostituire la lampadina per evitare il pericolo di scossa elettrica.

- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come FORNO DA CUCINA pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- **IMPORTANTE:** mantenere sempre l'acqua nel serbatoio oltre il livello minimo. Durante il funzionamento, il serbatoio deve essere sempre inserito nel forno.

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghe che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato e assicurarsi che sia spento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana e stabile.

Non appoggiare l'apparecchio su superfici inadatte e non resistenti al calore.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare l'apparecchio su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto ad altri forni, forni a microonde o vicino a fornelli a gas.

Non movimentare l'apparecchio quando funziona, quando è caldo e quando contiene degli alimenti o dei liquidi.

Fare attenzione all'utilizzo di contenitori di materiale diverso dal metallo e dal vetro (es. ceramica).

Non coprire le parti del forno con fogli metallici, potrebbero provocare un surriscaldamento.

Non utilizzare contenitori di plastica, carta o materiali simili.

Non inserire oggetti attraverso le aperture di ventilazione.

**Si consiglia l'utilizzo di guanti o dispositivi di protezione durante l'inserimento o l'estrazioni di cibi caldi dal forno.**

La parte esterna del forno si riscalda molto durante l'utilizzo. Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.

Questo apparecchio è dotato di una porta di sicurezza in vetro temprato. Questo vetro è più forte del vetro normale e più resistente alla rottura. Il vetro temprato può comunque rompersi. Se la porta presenta un graffio o una rientranza, contattare il costruttore o il suo servizio di assistenza.

Non avvicinare gli occhi o il volto alla porta in vetro di sicurezza in vetro temprato, in caso di rottura.

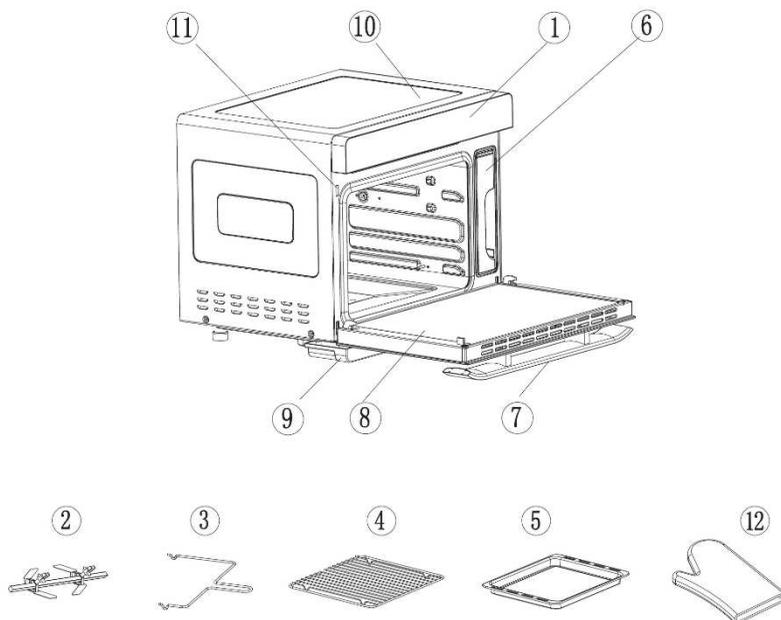
Alimenti ingombranti o utensili di metallo non devono essere inseriti nel forno in quando possono provocare un incendio o un rischio di scosse elettriche.

L'utilizzo di accessori, non raccomandati né commercializzati dal produttore di elettrodomestici può provocare il rischio di lesioni alle persone.

Verificare che gli utensili e gli accessori di cottura siano adatti a questo tipo di prodotto prima di utilizzarli.

**ATTENZIONE:** i liquidi e i prodotti alimentari non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo con comandi TOUCH	7. Maniglia
2. Girarrosto	8. Porta
3. Pinza per girarrosto	9. Vaschetta di raccolta dell'acqua
4. Griglia	10. Corpo principale
5. Teglia	11. Interruttore della porta
6. Serbatoio dell'acqua	12. Guanto

# ISTRUZIONI D'USO

## PANNELLO DI CONTROLLO



	Icona	Descrizione della funzione
1		<p>Tasto <b>Illuminazione / sicurezza bambini</b>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere <b>una volta</b> per attivare o disattivare l'<b>illuminazione interna</b>; <i>Note:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampadina si accende per 3 minuti dopo la fine della cottura;</li> <li>- La lampadina si accende per 3 minuti dopo l'apertura della porta;</li> </ul> </li> <li>2. Tenere premuto questo tasto per <b>3 secondi</b> per attivare o disattivare il <b>blocco di sicurezza per i bambini</b>; quando l'apparecchio è in standby, è sufficiente premere una volta per attivare o disattivare il blocco.</li> </ol>
2		<p>Tasto <b>AVVIO RITARDATO / MODIFICA TEMPO e TEMPERATURA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando l'apparecchio è in modalità standby, dopo aver attivato il display con il tasto ON/OFF, premere questo tasto per impostare l'avvio ritardato;</li> <li>2. Durante il funzionamento in modalità DIY, premere questo tasto per modificare il tempo rimanente (solo i minuti possono essere modificati) e la temperatura.</li> </ol>
3		<p>Tasto <b>INDIETRO</b>: premere questo tasto, durante le impostazioni, per tornare al precedente parametro</p>
4		<p>Tasto di <b>SELEZIONE e REGOLAZIONE "-"</b>: Utilizzato per:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. selezionare le modalità di funzionamento ed i programmi;</li> <li>2. regolare il tempo (-);</li> <li>3. regolare la temperatura (-).</li> </ol>
5		<p>Tasto <b>ON/OFF</b>: Utilizzato per:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. attivare/disattivare il display (quando il forno è in standby);</li> <li>2. tornare in modalità standby (quando il forno sta funzionando o durante le operazioni di impostazione).</li> </ol>
6		<p>Tasto <b>SELEZIONE e REGOLAZIONE "+"</b>: Utilizzato per:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. selezionare le 9 funzioni o i programmi specifici;</li> <li>2. regolare il tempo (+);</li> <li>3. regolare la temperatura (+).</li> </ol>
7		<p>Tasto <b>ENTER</b>: Utilizzato per:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. iniziare il funzionamento (o l'avvio ritardato);</li> <li>2. mettere in pausa / riprendere il funzionamento;</li> <li>3. Confermare un'impostazione/parametro.</li> </ol>

## DISPLAY



Indicazioni (A)	Funzione	Descrizione
	Tempo	Ore (00-24) : Minuti (00-59) Visualizza il tempo mancante alla fine della cottura o all'avvio ritardato
	Temperatura	Regolabile da 30 a 230°C
	Spia funzione <b>AVVIO RITARDATO</b>	Si accende quando l'avvio ritardato è impostato
	Modifica tempo e temperatura con forno in funzione	<b>Si illumina</b> mentre vengono modificati i parametri durante il funzionamento o alla fine del programma
	Spia livello acqua	Quando viene selezionata la cottura a vapore, <b>si illumina</b> se l'acqua è presente nel serbatoio; <b>Lampeggia</b> quando manca l'acqua
	Rimozione residui di acqua	Dopo la cottura a vapore, ricorda all'utente di rimuovere il serbatoio dell'acqua (6), drenare l'acqua residua e di svuotare la vaschetta di raccolta dell'acqua (9).
	Spia blocco bambini	Blocco bambini attivato
	Spia decalcificazione	Ricorda all'utente di effettuare l'operazione di decalcificazione
	Riscaldamento da sopra	
	Riscaldamento da sotto	
	Spia "forno caldo"	Quando il forno è in standby, si illumina quando la temperatura della cavità è oltre 50°C
	Spia FUNZIONI	Indica le funzioni attive durante il funzionamento o durante le impostazioni

Modalità (B)	Funzione	Descrizione
	Lievitazione	
	Pre-Riscaldamento	
	Preparazione yogurt	
	Friggitrice ad aria	Questo menu contiene 9 programmi di cottura
	Essiccatore frutti, tostatura frutta secca	Questo menu contiene 9 programmi per essiccare differenti tipi di frutta e per tostare diversi tipi di frutta secca
	Cottura a vapore	Questo menu contiene 9 programmi per differenti tipi di cibo
	Arrosto	Questo menu contiene 9 programmi per differenti tipi di carne, pesce e patate
	Cottura al forno	Questo menu contiene 9 differenti programmi per la cottura al forno di diversi tipi di pane e torte
	Impostazione personalizzata (DIY)	Questo menu permette all'utente di impostare direttamente le funzioni, il tempo di cottura e la temperatura
	Decalcificazione	Questo programma viene utilizzato per rimuovere il calcare dall'evaporatore utilizzato per la produzione del vapore

## RIEMPIRE IL SERBATOIO e TIPI DI ACQUA

---

Per riempire il serbatoio (6):

- Aprire la porta del forno;
- Estrarre il serbatoio (6);
- Aprire il tappo e riempire il serbatoio con acqua fredda e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX;
- Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio nell'apposita sede

### TIPI DI ACQUA

Utilizzare acqua potabile, a basso contenuto di calcare (di durezza non superiore a 8 °F), fredda e pulita.

**NON INSERIRE ALTRI LIQUIDI NEL SERBATOIO.**

L'uso di acqua dura potrebbe rendere necessario effettuare l'operazione di decalcificazione con maggiore frequenza.

Nel caso in cui l'acqua del rubinetto fosse dura, si consiglia di diluirla con acqua potabile filtrata o con acqua minerale non gasata, di durezza non superiore a 8 °F (0,7 litri di acqua del rubinetto + 0,7 litri di acqua dolce).

## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

---

Prima di utilizzare il forno, si prega di assicurarsi di aver letto completamente il manuale delle istruzioni e di aver acquisito familiarità con le importanti precauzioni di sicurezza.

### ATTENZIONE:

**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo e lavare gli accessori come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE.**

È necessario eseguire **due accensioni di prova** del forno per eliminare qualsiasi sostanza protettiva presente sugli elementi riscaldanti.

Effettuare le accensioni di prova in una zona ben ventilata, poiché si potrà verificare l'emissione di una piccola quantità di fumo e di odore (questo è normale).

#### Prima accensione di prova

- Assicurarsi che la vaschetta di raccolta dell'acqua (9) sia in posizione;
- Togliere il serbatoio (6) dal forno tirando l'apposita maniglia.  
Riempire il serbatoio di acqua, facendo attenzione a non superare il livello massimo indicato, chiudere il tappo e reinserire il serbatoio nell'apposita sede;
- Rimuovere gli accessori dallo scoparto del forno e chiudere la porta (7).
- Collegare il forno ad una presa standard da 220-240V con messa a terra;
- Impostare ed eseguire il programma DIY come indicato di seguito:

1. Premere il tasto ; il display si accende;
2. Usare i tasti   per selezionare il programma , quindi premere il tasto ENTER .

3. Usare i tasti < > per selezionare la funzione DIY di riscaldamento intenso



, quindi premere il tasto ENTER ►||;

4. Impostare il tempo:

Utilizzare i tasti < > per selezionare le ore di funzionamento "0", quindi premere il tasto ►	
Utilizzare i tasti < > per selezionare i minuti di funzionamento "30", quindi premere il tasto ENTER ►  ;	

5. Impostare la temperatura di riscaldamento superiore:

Utilizzare i tasti < > per selezionare la temperatura "230 °C", quindi premere il tasto ►	
---	--

6. Impostare la temperatura di riscaldamento inferiore:

Utilizzare i tasti < > per selezionare la temperatura "230 °C", quindi premere il tasto ►	
---	--

- Il forno inizia a funzionare.
- Alla fine del programma, l'apparecchio emetterà un "BEEP" per 10 volte, il display visualizzerà "End".  
La ventola rimarrà attiva per circa 3 minuti.
- Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF e lasciarlo raffreddare  
*Nota: se nessuna operazione viene eseguita entro 5 minuti, il display torna alla schermata di standby.*

### Seconda accensione di prova

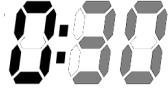
- Assicurarsi che la vaschetta di raccolta dell'acqua (9) sia in posizione;
- Togliere il serbatoio (6) dal forno tirando l'apposita maniglia.  
Riempire il serbatoio di acqua, facendo attenzione a non superare il livello massimo indicato, chiudere il tappo e reinserire il serbatoio nell'apposita sede;
- Chiudere la porta (7);
- Collegare il forno ad una presa standard da 220-240V con messa a terra;
- Impostare ed eseguire il programma DIY come indicato di seguito:

1. Premere il tasto ; il display si accende;

2. Usare i tasti < > per selezionare il programma , quindi premere il tasto ENTER ►||;

3. Usare i tasti < > per selezionare la funzione DIY vapore , quindi premere il tasto ENTER ;

4. Impostare il tempo:

Utilizzare i tasti < > per selezionare le ore di funzionamento "0", quindi premere il tasto 	
Utilizzare i tasti < > per selezionare i minuti di funzionamento "30", quindi premere il tasto ENTER  ;	

5. Impostare la temperatura:

Utilizzare i tasti < > per selezionare la temperatura "110 °C", quindi premere il tasto 	
---	---

- Il forno inizia a funzionare.
- Alla fine del programma, l'apparecchio emetterà un "BEEP" per 10 volte, il display visualizzerà "End".
- La ventola rimarrà attiva per circa 3 minuti.  
*Nota: se nessuna operazione viene eseguita entro 5 minuti, il display torna alla schermata di standby.*
- La spia  lampeggerà per ricordare all'utente di:
  - o rimuovere il serbatoio (6) e svuotare l'acqua residua;
  - o attendere alcuni secondi per permettere all'apparecchio di drenare l'acqua dell'evaporatore;
  - o asciugare lo scomparto (dopo che si è raffreddato)
  - o svuotare il contenuto della vaschetta dell'acqua (9).

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

*Nota: prima di utilizzare il forno per la prima volta, eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Prima di utilizzare l'apparecchio".*

1. Collegare il forno ad una presa standard da 220-240V con messa a terra;
2. Premere il tasto , il display si accende;  
*Nota: durante la fase di impostazione, se per 3 minuti consecutivi non vengono premuti i tasti, le impostazioni inserite vengono cancellate e l'apparecchio torna in modalità standby .*
3. Se si desidera utilizzare l'AVVIO RITARDATO, premere il tasto , altrimenti passare direttamente al punto 4.  
La spia  si illumina sul display.

Utilizzare i tasti < > per impostare le ore di avvio ritardato e confermare con il tasto ▶||.

Utilizzare i tasti < > per impostare i minuti di avvio ritardato e confermare con il tasto ▶||.

4. Premere i tasti < > per selezionare una delle modalità di funzionamento:



5. Premere il tasto ENTER ▶|| per confermare;

6. Utilizzare i tasti < > per regolare i vari parametri (il parametro da regolare lampeggerà) e confermare ogni impostazione premendo il tasto ENTER ▶||

- Nota: in base alla modalità selezionata, solo alcuni parametri potranno essere modificati

- Nota: se si desidera modificare il parametro precedentemente impostato, premere il tasto ↻

#### PARAMETRI:

<p>A) modalità di funzionamento</p> <p>B) ore</p> <p>C) minuti</p> <p>D) temperatura</p> <p>    D1) Riscaldamento superiore</p> <p>    D2) Riscaldamento inferiore</p> <p>E) Programma preimpostato (vedi il paragrafo “Modalità di funzionamento”)</p>	

7. Dopo aver confermato l'ultimo parametro, il forno inizia la cottura  
*Nota: se è stato impostato l'AVVIO RITARDATO, il display visualizzerà in modo alternato le modalità impostate ed il tempo mancante all'avvio della cottura.*

#### DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Il display visualizzerà i parametri impostati ed il tempo rimanente per la fine della cottura.

È possibile inoltre effettuare le seguenti operazioni:

- **PAUSA:** premere il tasto  per interrompere momentaneamente la cottura (il tempo lampeggerà); premere nuovamente il tasto  per riprendere il funzionamento.  
*Nota: il funzionamento si arresta momentaneamente anche ogni volta che viene aperta la porta e riprende dopo averla richiusa.*
- **ILLUMINAZIONE:** premere una volta il tasto  per accendere o spegnere l'illuminazione interna;
- **BLOCCO SICUREZZA BAMBINI:** tenere premuto il tasto  per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per i bambini (i tasti non funzioneranno); tenere premuto il tasto  per 3 secondi per sbloccare i comandi.
- **MODIFICA MINUTI E TEMPERATURA** (solo per la modalità DIY): se si desidera modificare il tempo e la temperatura, premere il tasto  (si illuminerà questa icona ), regolare i parametri e confermarli con il tasto .

#### SPIA LIVELLO ACQUA

Prima di iniziare qualsiasi programma, se il livello dell'acqua nel serbatoio è sotto

il livello "MIN", l'icona  lampeggerà ed il programma non potrà iniziare.

Per iniziare qualsiasi programma, rimuovere il serbatoio (6), riempirlo con acqua, posizionarlo nella sua sede e chiudere la porta.

Durante la cottura a vapore, se l'acqua nel serbatoio scende al di sotto del livello "MIN" la cottura si interromperà, verrà emesso un segnale sonoro ("BEEP") e lampeggerà questa spia.

Per riprendere il funzionamento, è necessario rimuovere il serbatoio (6), riempirlo nuovamente di acqua, riposizionarlo nell'apposita sede e chiudere la porta.

8. Alla fine della cottura, l'apparecchio emetterà un "BEEP" per 10 volte, il display visualizzerà "End".

La ventola rimarrà attiva per circa 3 minuti.

*Nota: se nessuna operazione viene eseguita entro 5 minuti, il display torna alla schermata di standby.*

Se si desidera aggiungere alcuni minuti di cottura, quando l'icona  è accesa utilizzare i tasti  , per aggiungere i minuti e confermarli con il tasto ENTER .

- *Nota: in base alla modalità selezionata, solo alcuni parametri potranno essere modificati*

Se è stata utilizzata la **cottura a vapore**:

La spia  lampeggerà per ricordare all'utente di:

- rimuovere il serbatoio (6);
- attendere alcuni secondi per permettere all'apparecchio di drenare l'acqua dell'evaporatore;
- asciugare lo scomparto (dopo che si è raffreddato)
- svuotare il contenuto della vaschetta dell'acqua (9).

9. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

10. Pulire il forno e gli accessori come indicato nel paragrafo PULIZIA E MANUTENZIONE.

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO



### Levitazione

	Tempo (hh.mm)	Temp. (°C)	Funzioni
Impostazione predefinita	0:30	40	Riscaldamento sopra
Intervallo di regolazione	0:00 – 6:59	30 - 50	-



### Pre-riscaldamento

	Tempo (hh.mm)	Temp. (°C)	Funzioni
Impostazione predefinita	(1)	180	Riscaldamento posteriore termoventilato

(1) Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge 180°C, il funzionamento viene interrotto, il forno emette un suono "BEEP" per 10 volte per informare l'utilizzatore che il preriscaldamento è stato completato.



### Preparazione Yogurt

	Tempo (hh.mm)	Temp. (°C)	Funzioni
Impostazione predefinita	8:00	45	Cottura a vapore



### Friggitrice ad aria

Include 9 programmi pre-impostati:

Prog.	Cibo	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)	Funzioni
P-1	Braciole di maiale	0:20	210	Riscaldamento posteriore termoventilato
P-2	Ali di pollo	0:23	200	
P-3	Spiedini di pollo	0:18	180	
P-4	Polpette di cipolla	0:18	210	
P-5	Fette di pane "Pita"	0:07	220	

P-6	Patatine fritte	0:13	220	
P-7	Crostini	0:14	140	
P-8	Mini pizza	0:18	180	
P-9	Bacon	0:15	200	



### Essicatore frutta / Tostatura della frutta secca

Include 9 programmi pre-impostati:

Prog.	Cibo	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)	Funzioni
L-1	Banana essicata	6:00	65	Riscaldamento posteriore termoventilato
L-2	Mela essicata	6:00	65	
L-3	Uva passa	7:00	90	
L-4	Kiwi essicato	6:00	65	
L-5	Limone essicato	6:00	65	
L-6	Mandorle tostate	0:10	140	Riscaldamento sopra + sotto
L-7	Noci tostate	0:12	160	
L-8	Noci di Macadamia tostate	0:12	160	
L-9	Anacardi tostati	0:12	160	



### Cottura a vapore

Include 9 programmi pre-impostati:

Prog.	Cibo	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)	Funzioni
E-1	Verdure al vapore	0:16	100	Cottura a vapore
E-2	Riso al vapore	0:50	100	
E-3	Pesce al vapore	0:20	100	
E-4	Gambero al vapore	0:15	100	
E-5	Granchio al vapore	0:30	100	
E-6	Uova al vapore	0:16	100	
E-7	Pollo al vapore	0:30	100	
E-8	Papaya al vapore	0:35	100	
E-9	Patate al vapore	0:50	100	



### Arrosto

Include 9 programmi pre-impostati:

Prog.	Cibo	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)	Funzioni
F-1	Pollo arrosto	0:45	230	Riscaldamento sopra + girarrosto
F-2	Bistecca arrosto	0:12	230	Riscaldamento sopra + sotto
F-3	Montone arrosto	0:35	200	Riscaldamento posteriore termoventilato

F-4	Salmone arrosto	0:20	220	Riscaldamento sopra + sotto
F-5	Cosce di pollo arrosto	0:26	200	Riscaldamento sopra
F-6	Costardella arrosto	0:20	220	Riscaldamento sopra + sotto
F-7	Patate arrosto	0:13	220	Riscaldamento posteriore termoventilato
F-8	Gambero arrosto	0:15	180	Riscaldamento posteriore termoventilato
F-9	Salsicce arrosto	0:10	200	Riscaldamento sopra + sotto



### Cottura al forno

Include 9 programmi pre-impostati:

Prog.	Cibo	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)	Funzioni
H-1	Pane Baguette	0:16	180	Riscaldamento sopra + sotto
H-2	Pane integrale	0:20	180	
H-3	Pizza	0:22	180	
H-4	Cheese cake allo yogurt	1:00	150	
H-5	Torta Chiffon	0:50	150	
H-6	Torta al cioccolato	0:50	150	
H-7	Biscotti	0:14	180	
H-8	Sfogliatine	0:32	180	
H-9	Crostata	0:22	180	



### Modalità personalizzate DIY

Include 9 modalità di cottura personalizzabili

Modalità	Descrizione	Tempo (hh:mm)	Temp. (°C)
	Cottura a vapore	0:05 – 6:59	50 – 110
	Cottura intensa (Riscaldamento posteriore termoventilato + Riscaldamento sopra + Riscaldamento sotto)	0:05 – 3:59	100 – 230
	Cottura da sopra	0:05 – 3:59	100 – 230

	Cottura sopra + sotto	0:05 – 3:59	100 – 230
	Cottura da sopra ventilata (Riscaldamento sopra + Ventilazione)	0:05 – 3:59	100 – 230
	Cottura termoventilata (Riscaldamento posteriore termoventilato)	0:05 – 3:59	100 – 230
	Cottura a vapore ad alta temperatura (Riscaldamento posteriore ventilato + Vapore)	0:05 – 6:59	120 – 230
	Cottura termoventilata + Girarrosto	0:05 – 3:59	100 - 230
	Cottura da sopra + Girarrosto	0:05 – 3:59	100 - 230



### Decalcificazione

	Tempo (hh.mm)	Funzioni
Impostazione predefinita	0:50	Decalcificazione dell'evaporatore

- Prima di avviare il programma, preparare la soluzione di decalcificante e acqua pulita in un rapporto 1:8 (125ml di decalcificante per ogni litro di acqua) o seguire le indicazioni fornite con il decalcificante;  
*Nota: utilizzare un decalcificante adatto per i forni a vapore (non fornito).*
- Mescolare e inserire la soluzione nel serbatoio (6);  
*Nota: il livello della soluzione decalcificante non deve essere inferiore al livello MIN indicato sul serbatoio*
- Inserire il serbatoio (6) nell'apposita sede e chiudere la porta del forno;
- Selezionare il programma di decalcificazione e premere il tasto  per avviarlo;
- Quando mancheranno **20 minuti alla fine del programma**, il programma si ferma e il forno emetterà un segnale sonoro "BEEP". Eseguire le seguenti operazioni:
  - rimuovere il serbatoio (6) ed attendere alcuni secondi per permettere all'apparecchio di drenare l'acqua dell'evaporatore;
  - svuotare la vaschetta dell'acqua (9) e riposizionarla nella sua sede;
  - svuotare il serbatoio (6), riempirlo di acqua pulita, riposizionarlo nell'apposita sede e richiudere la porta.
- Quando mancheranno **10 minuti alla fine del programma**, il programma si ferma nuovamente, il forno emetterà un segnale sonoro "BEEP". Ripetere le stesse operazioni del punto 5.
- Al termine del programma lasciare raffreddare l'apparecchio.

8. Lo scomparto conterrà molta acqua, rimuoverla con l'aiuto di una spugna pulita.
9. Svuotare la vaschetta di raccolta dell'acqua (9). Pulire il forno ed il serbatoio come indicato nel paragrafo PULIZIA E MANUTENZIONE.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.**

Pulire l'apparecchio solamente quando è freddo.

La pulizia dell'apparecchio, deve essere effettuata con un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare sostanze, liquidi o panni eccessivamente bagnati, perché eventuali infiltrazioni potrebbero danneggiare l'apparecchio irreparabilmente.

**Non utilizzare solventi chimici, spugne abrasive o prodotti abrasivi per la pulizia del forno o degli accessori.**

### **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA**

#### **Girarrosto (2), pinza (3) griglia (4), teglia (5)**

Lavare queste parti con comuni detergenti per stoviglie.

Fare attenzione a non rovinare il rivestimento antiaderente della teglia (5); non usare quindi oggetti metallici, spugne abrasive o prodotti abrasivi.

#### **Pareti interne e Porta**

Pulire le pareti interne del forno e della porta dopo ogni utilizzo, dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato, con un panno morbido o una spugna leggermente umida.

Non lasciare l'interno del forno bagnato.

Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

#### **Guarnizione della porta**

Pulire frequentemente la guarnizione della porta ed asciugarla con un panno morbido.

#### **Serbatoio (6) e vaschetta di raccolta dell'acqua (9)**

Per ridurre la formazione di batteri ed il deposito di calcare, svuotare il serbatoio (6) e la vaschetta di raccolta dell'acqua ogni giorno dopo l'uso e lasciarli asciugare.

Per pulire il serbatoio (6) e la vaschetta di raccolta dell'acqua (9), utilizzare comuni detergenti per stoviglie.

Non lavare in lavastoviglie.

#### **Decalcificazione**

Al raggiungimento delle 100 ore di funzionamento dell'evaporatore, la spia lampeggerà sul display per ricordare all'utente di effettuare il programma di decalcificazione.



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

Per eseguire la decalcificazione, fare riferimento alla descrizione del programma nella sezione MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO.

#### **Luce interna.**

Per la sostituzione della lampadina interna, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>		
<b>Errore</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzioni</b>
Er1	Circuito aperto del sensore di temperatura superiore	Interrompere il funzionamento, aprire la porta, lasciare raffreddare il forno per 10 minuti e riprovare a farlo funzionare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Er2	Cortocircuito del sensore di temperatura superiore	
Er3	Circuito aperto del sensore di temperatura inferiore	
Er4	Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore	
Er7	Circuito aperto del sensore dell'evaporatore	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Er8	Circuito aperto del sensore dell'evaporatore	
Il display non funziona	1. Verificare che la spina sia collegata alla presa di corrente; 2. Display guasto o scollegato	1. Collegare la spina alla presa di corrente; 2. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
La lampada interna non funziona	1. Lampadina guasta; 2. Cattivo contatto	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
La ventola di scarico non funziona	1. Cattivo contatto; 2. Ventola guasta	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
I tasti non funzionano	1. Scheda elettronica guasta; 2. Lampeggia solo il tempo	1. Contattare un centro di assistenza autorizzato; 2. Assicurarsi che il serbatoio contenga l'acqua e che sia correttamente inserito nella propria sede
Non c'è vapore	1. Tubo dell'acqua bloccato; 2. Evaporatore guasto; 3. Sistema di prelievo dell'acqua guasto	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Il forno non funziona	1. La porta non è chiusa bene; 2. Cattivo contatto del microinterruttore della porta	1. Richiudere la porta del forno; 2. Assicurarsi che il serbatoio contenga l'acqua e che sia correttamente inserito nella propria sede
Esce vapore dalla porta del forno	1. La porta non è completamente chiusa; 2. La guarnizione della porta è fuori posizione o danneggiata; 3. Quando c'è troppo vapore nello scomparto, il forno rilascia vapore (è normale).	1. Spingere la porta per chiuderla; 2. Riposizionare correttamente la guarnizione (eseguire questa operazione quando il forno è freddo) o contattare un centro di assistenza autorizzato.

## EFFICIENZA ENERGETICA

**IT**

**SCHEDA PER FORNI PER USO DOMESTICO - REGOLAMENTO (UE) N. 65/2014, 66/2014**

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Nome fornitore o Marchio	ARDES		
Identificativo del modello	AR6440VD		
Indice di efficienza energetica	EEl <sub>cavity</sub>	94,1	
Classe di efficienza energetica	A		
Consumo energetico, ciclo in modo convenzionale (carico normalizzato)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,64	kWh/ciclo
Consumo energetico, ciclo in modo a circolazione d'aria forzata (carico normalizzato)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,65	kWh/ciclo
Numero di cavità	1		
Fonte di calore	Elettricità		
Tipologia di forno	Forno elettrico domestico, libero posizionamento		
Volume cavità	V	31	l
Massa dell'apparecchio	M	21,8	kg
<i>Metodi di misura e calcolo</i>	<i>EN 60350-1:2016</i>		

### Consigli per ridurre il consumo di energia:

- rimuovere dalla cavità gli accessori non utilizzati;
- evitare di aprire frequentemente la porta durante la cottura;
- pulire frequentemente la guarnizione della porta;
- in caso di preparazioni consecutive, iniziare la cottura successiva quando il forno è ancora caldo.

## SMALTIMENTO



**INFORMAZIONE AGLI UTENTI 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 o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

## GARANZIA

### Condizioni

#### **La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.**

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia impregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

### Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.

- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

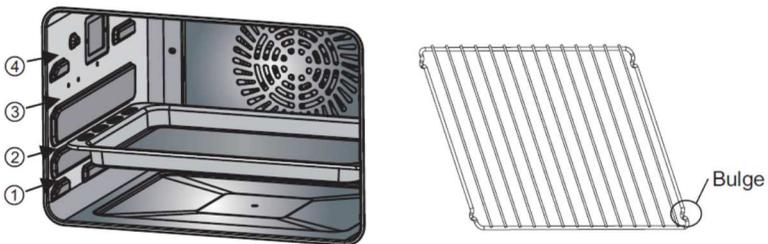
**WARNINGS**

**Attention: read this booklet carefully it contains important instructions for a safe installation, use and maintenance.**

**Important instructions to be kept for future reference.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  
- Place the unit with its back against a wall.
- Leave at least 10 cm of free space round the other walls of the oven to allow for appropriate ventilation and cooling.
- Do not store or place any other item on top of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.
- Before using the appliance for the first time, clean it and wash the accessories as specified in section MAINTENANCE.
- A steam cleaner has not to be used.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The grid and the baking tray, when used, have to be placed on the guides (1)(2)(3)(4) on the side walls of the cavity. Please keep the bulges downward and push the grid or the baking tray into the guides according to the kind of food and recipe to be prepared.



- Please pay attention during insertion and removal of the accessories.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- **WARNING:** care should be taken to avoid touching heating elements.

	<p><b><i>WARNING: HOT STEAM</i></b> <i>A high temperature steam or high temperature airflow will be released when you open its door during or after the cooking operation of the product. A safe distance shall be maintained when the door of the product is opened to avoid the scalding yourself.</i> <i>Do not open the door during steam cooking.</i></p>
---	--

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the power cable is damaged, it must be only be replaced at service centres authorised by the manufacturer in order to prevent any risks.
- The appliance has been designed and manufactured to operate in household environment as a KITCHEN OVEN. Any other use is considered inappropriate and therefore dangerous.

- **IMPORTANT:** please keep water of water tank more than Minimum scale, During working, water tank should be put in oven all time.

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons. Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable; of course, after disconnecting it from the socket.

The appliance has been designed and manufactured to operate in domestic environments. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat and stable surface.

Do not place the appliance on surfaces that are not resistant to heat.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Do not place the cord near sources of heat.

Do not place the appliance above or below other ovens, microwave ovens or close to gas stoves.

Do not move the appliance when it is on, when it is hot or when it contains food or liquids.

Be very careful when using containers made of materials other than metal or glass (for example ceramic).

Do not cover parts of the oven with metal foil, this will cause over heating.

Do not use containers made in plastic, paper or similar materials.

Do not let any object into the ventilation inlets.

**Use of gloves or other protective devices is recommended when handling hot food to be put into or taken out of the oven.**

Appliance surfaces are hot during and after use! Do not touch hot surfaces. Use handles or Knobs.

This appliance has a tempered, safety glass door. This glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. However, tempered glass could break. If the door has a scratch or nick, contact us or our customer service.

Do not place eyes or face in closed proximity with the tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.

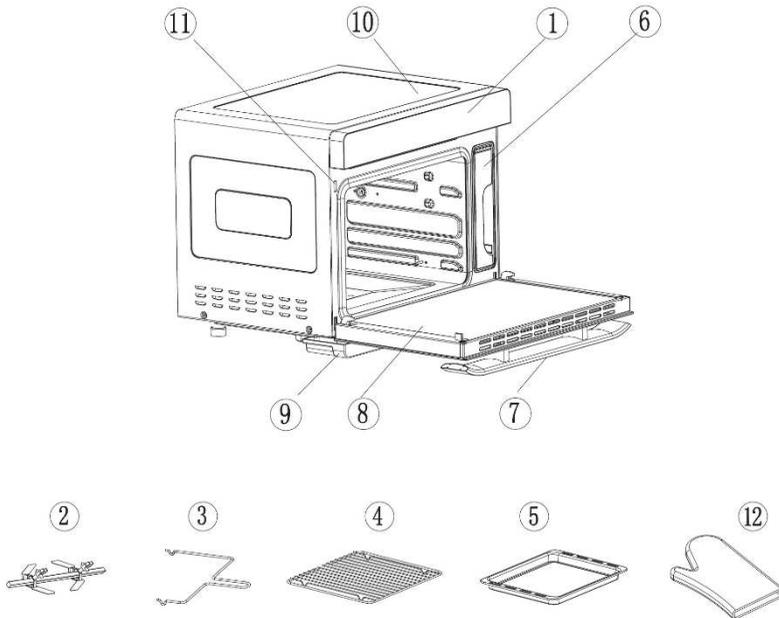
Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.

The use of attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.

Please check that cooking utensils are suitable for this kind of product before using them.

**WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Touch Control Panel	7. Handle
2. Fork assembly	8. Door
3. Fork Handle	9. Water tray
4. Grill	10. Body
5. Baking tray	11. Door switch
6. Water tank	12. Glove

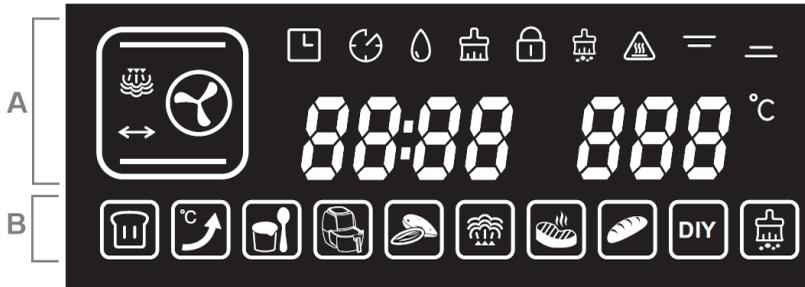
# INSTRUCTIONS FOR USE

## CONTROL PANEL



	Icon	Function description
1		<p><b>Oven lamp / child lock key:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Touch it once to switch on or switch off the <b>inner lamp</b>;  <i>Note:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oven lamp will be ON for three minutes after the work is over;</li> <li>Oven lamp will be ON for three minutes when the oven door is opened;</li> </ul> </li> <li>The key turns to <b>child lock</b> by holding it down for three seconds; in the standby mode, hold it down once, it is locked; press it again to unlock.</li> </ol>
2		<p><b>DELAYED START / TIME &amp; TEMPERATURE MODIFICATION key</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>When the oven is in standby mode, after activating the display by the ON/OFF key, press this key to set the delayed start</li> <li>When the oven is working under DIY mode, press this key to change the remaining time (hours cannot be adjusted, minutes can be adjusted) and the temperature.</li> </ol>
3		<p><b>BACK key:</b>                      press this key, while setting mode, to return to the previous parameter setting</p>
4		<p><b>SELECTION and ADJUSTING “-“ key:</b>                      Use this key for:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Select working mode and programs;</li> <li>Adjust the time (-);</li> <li>Adjust the temperature (-).</li> </ol>
5		<p><b>ON/OFF key:</b>                      Use this key for:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Activate/deactivate the display (when the oven is in standby mode);</li> <li>Return to standby mode (during working mode or setting mode)</li> </ol>
6		<p><b>SELECTION and ADJUSTING “+“ key:</b>                      Use this key for:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Select working mode and programs;</li> <li>Adjust the time (+);</li> <li>Adjust the temperature (+).</li> </ol>
7		<p><b>ENTER key:</b>                      Use this key for:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Start working (or delayed start);</li> <li>Pause during working mode / go on after pause</li> <li>Confirm a selection/parameter while setting mode</li> </ol>

## DISPLAY



Indicator light (A)	Function	Description
	Time	Hours (00-24) : Minutes (00-59) It shows the time left to the end of program or to the delayed start
	Temperature	Adjustable from 30 to 230°C
	<b>DELAYED START</b>	It lights on when delayed start is set
	Changing the time and temperature while working;	<b>It lights</b> on while changing time and temperature during working or when program is end
	Water level	When steam function is set, <b>It lights on</b> when tank (6) contains water; <b>It blinks</b> when there is not enough water
	Prompt for cleaning the water tray (9)	After steam cooking, it reminds to remove the water tank (6), to drain residual water and to empty the water tray (9).
	Children lock	Children lock is active
	Prompt for descaling	It reminds to the user to descale the oven
	Top heater	
	Bottom heater	
	Prompt for high temperature	In standby mode, it lights on when the temperature of the cavity is over 50°C
	Function indicator light	It shows the active functions during working or while setting

Mode (B)	Function	Description
	Ferment	
	Preheat	
	Making yogurt	
	Air fryer	This menu contains 9 programs and recipes
	Dry fruit and bake nuts	This menu contains 9 programs and recipes for different fruits and bake different nuts
	Steam menu	This menu contains 9 programs and recipes for different food
	Roast meat	This menu contains 9 programs for different meat, fish and potatoes
	Bake	This menu contains 9 programs for different types of bread and cake
	Personal setting (DIY mode)	Baking method and time shall be set by customers themselves
	Descaling	This program cleans the scale in the evaporating heater (steam heater)

## FILL THE TANK and TYPE OF WATER

To fill the tank (6):

- open the oven door;
- pull out the tank (6);
- open the top, fill the tank with cold and clean water; do not fill over the MAX level showed on the tank;
- close the top and push the tank in its site.

### TYPE OF WATER

Use drinking water, with low scale content (max water hardness: 8 °F), cold and clean.  
**DO NOT PUT OTHER LIQUIDS IN THE TANK.**

The use of hard water increases the need to descale more frequently.

In case of hard tap water, we suggest to mix it with filtered drinking water or with drinking water (not sparkling water) with max water hardness of 8 °F (0,7 l of tap water + 0,7 l of soft water).

# FIRST USE

Before using this oven, please ensure that you have read the instruction manual fully and have become familiar with important safeguards.

## WARNING:

**Before using the appliance for the first time, clean it and wash the accessories in as specified in MAINTENANCE section.**

It is necessary to do **two trial runs** of your oven to eliminate any protective substance on the heating elements.

Conduct the trial run in a well-ventilated area as a small amount of smoke and odor may be detected. This is normal and should be expected.

### First trial run

- Ensure that the water tray (9) is in position.
- Remove the tank (6) by pulling its handle.
- Fill the tank, do not fill over the MAX level showed on the tank, close the top and push the tank in its site
- Remove the accessories from the cavity and close the door (7).
- Plug the oven into a standard 220-240V grounded outlet;
- Set and run the DIY program as following:

1. Press the ON/OFF key ; the display will lights on;

2. Use these keys   to select the DIY program , then press the ENTER key ;

3. Use these keys   to select the Strengthening heating function , then press the ENTER key ;

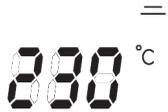
4. Set the time:

Use these keys   to adjust the hours of working to "0", then press the ENTER key 	
Use these keys   to adjust the minutes of working to "30", then press the ENTER key 	

5. Set the temperature of the top heater pipe:

Use these keys   to adjust the temperature to "230 °C", then press the ENTER key 	
--	---

6. Set the temperature of the bottom heater pipe:

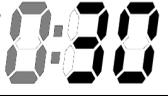
Use these keys < > to adjust the temperature to "230 °C", then press the ENTER key 	
--	---

- The oven will start working.
  - At the end of the program, the appliance will "BEEP" 10 times and the display will show "End".
  - The fan will stay on for about 3 minutes.
  - Switch of the appliance by pressing the ON/OFF key and let it cool down.
- Note: If there is no operation within five minutes, the system will automatically return to the standby interface*

### Second trial run

- Ensure that the water tray (9) is in position.
- Remove the tank (6) by pulling its handle.
- Fill the tank, do not fill over the MAX level showed on the tank, close the top and push the tank in its site.
- Close the door (7);
- Plug the oven into a standard 220-240V grounded outlet.
- Set and run the DIY program as following:

1. Press the ON/OFF key ; the display will lights on;
2. Use these keys < > to set the DIY program , then press the ENTER key ;
3. Use these keys < > to set the steam function , then press the ENTER key ;
4. Set the time:

Use these keys < > to adjust the hours of working to "0", then press the ENTER key 	
Use these keys < > to adjust the minutes of working to "30", then press the ENTER key 	

5. Set the temperature:

Use these keys < > to adjust the temperature to "110 °C", then press the ENTER key 	
--	---

- At the end of the program, the appliance will "BEEP" 10 times and the display will show "End".

- The fan will stay on for about 3 minutes.  
*Note: If there is no operation within five minutes, the system will automatically return to the standby interface*

The icon  will blink to remind the user to:

- o Remove the tank (6) and empty it;
- o Wait few second to allow the oven to drain the residual water from the evaporator;
- o Dry the compartment (after it has cooled down).
- o Empty the water tray (9).

## OPERATING INSTRUCTIONS

---

*Note: before using the oven for the first time, follow the operations described in the "FIRST USE" section.*

1. Plug the oven into a standard 220-240V grounded outlet;
2. Press the ON/OFF key , the display will lights on;  
*Note: during the setting process, if there is no operation for continuous in three minutes all current settings will be cancelled and the machine will return to the standby mode* ;

3. If you want to set a DELAYED START, press this key , otherwise got to point 4.

This DELAYED START icon  will lights on..

Use these keys   to adjust the hours of delayed start and confirm by pressing the ENTER key .

Use these keys   to adjust the minutes of delayed start and confirm by pressing the ENTER key .

4. Use these keys   to set the operation mode:



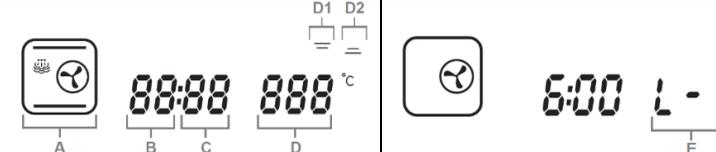
5. Press the ENTER key  to confirm;

6. Use these keys   to adjust the parameters (the parameter to be set will blink) and confirm each parameter by pressing the ENTER key 

- *Note: depending on the selected mode, only some parameters could be set*
- *Note: if you need to change a previously set parameter, press the BACK*

key 

## PARAMETERS:


A) Functions B) hours C) minutes D) temperature D1) top heater D2) bottom heater E) Preset program (see "Mode of operation")

7. When last parameter has been confirmed, the oven will start working.  
*Note: if DELAYED START has been set, the display will show alternately the set parameters and the time left to the start of working*

### WHILE WORKING

The display will show the set parameters and the time left to the end of cooking.  
The following operations can be done while the oven is working:

- **PAUSE:** press the ENTER key  to stop momentarily the working (time will blink); press again the ENTER key  to resume working.  
*Note: the oven will stop working even when you open the door and it will resume working when you close the door again.*
- **LIGHTING:** press this key  to light on or light off the inner lighting;
- **CHILD LOCK:** press this key  for 3 seconds to activate the child lock (the keys will not work); press this key  for 3 seconds to unlock the keys.
- **CHANGE TIME AND TEMPERATURE** (only for DIY mode): if you need to adjust time and temperature, press this key , this icon  will ON, then adjust the parameters and confirm by pressing the ENTER key .  
*Note: only minute and temperature could be set.*

### WATER LEVEL ICON

To start any program, if the water level on the tank is lower than the MIN level

marked, the icon  will blink, the program can not start.

To start any program successfully, remove the tank (6), fill it with water, place it in its site and close the door.

During steam cooking, if the water level on the tank is lower than the MIN level marked, the cooking will stop, the oven will BEEP and the icon  will blink. To resume cooking, remove the tank (6), fill it with water, place it in its site and close the door.

8. At the end of cooking, the appliance “BEEP” 10 times and the display will show “End”.  
The fan will stay on for about 3 minutes.  
*Note: If there is no operation within five minutes, the system will automatically return to the standby interface*

If you need to add some cooking minutes, when this icon  is on press these keys  , to add minutes and confirm by pressing the ENTER key .

- *Note: depending on the selected mode, only some parameters could be set*

In case of **steam cooking**:

The icon  will blink to remind the user to:

- Remove the tank (6) and empty it;
- Wait few second to allow the oven to drain the residual water from the evaporator;
- Dry the compartment (after it has cooled down).
- Empty the water tray (9).

9. Let the appliance to cool down.
10. Clean the oven and the accessorie as described in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

## OPERATION MODES



### Ferment

	Time (hh.mm)	Temp. (°C)	Function
Default settings	0:30	40	Top heater
Adjustment range	0:00 – 6:59	30 - 50	-



### Preheat

	Time (hh.mm)	Temp. (°C)	Function
Default settings	(1)	180	Back heater convection

- (1) *When the temperature reaches 180°C, the work is over, the display shows “END” and the buzzer will beep for 10 times to prompt that the preheating work is completed*



### Making Yogurt

	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
Default settings	8:00	45	Steam



### Air fryer

This menu contains 9 preset programs:

Prog.	Food	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
P-1	Pork chops	0:20	210	Back heater convection
P-2	Chicken wings	0:23	200	
P-3	Chicken Kabobs	0:18	180	
P-4	Onion Meatballs	0:18	210	
P-5	Pita Chips	0:07	220	
P-6	Chips	0:13	220	
P-7	Croutons	0:14	140	
P-8	Mini pizza	0:18	180	
P-9	Bacon	0:15	200	



### Dry fruits / Bake nuts

This menu contains 9 preset programs:

Prog.	Food	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
L-1	Dry Banana	6:00	65	Back heater convection
L-2	Dry Apple	6:00	65	
L-3	Dry Raisins	7:00	90	
L-4	Dry Kiwi	6:00	65	
L-5	Dry Lemon	6:00	65	
L-6	Almonds	0:10	140	Top heater + Bottom heater
L-7	Walnut	0:12	160	
L-8	Macadamia Nut	0:12	160	
L-9	Cashew Nut	0:12	160	



### “Steam” menu

This menu contains 9 preset programs:

Prog.	Food	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
E-1	Steam Vegetable	0:16	100	Steam
E-2	Steam Rice	0:50	100	
E-3	Steam Fish	0:20	100	
E-4	Steam Shrimp	0:15	100	
E-5	Steam Crab	0:30	100	

E-6	Steam Eggs	0:16	100	
E-7	Steam Chicken	0:30	100	
E-8	Steam Papaya	0:35	100	
E-9	Steam Potatoes	0:50	100	



### “Roast” menu

This menu contains 9 preset programs:

Prog.	Food	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
F-1	Roast Chicken	0:45	230	Top heater + Rotisserie
F-2	Roast Steak	0:12	230	Top heater + Bottom heater
F-3	Roast Muttons	0:35	200	Back heater convection
F-4	Roast Salmon	0:20	220	Top heater + Bottom heater
F-5	Roast Chicken Legs	0:26	200	Top heater
F-6	Roast Saury	0:20	220	Top heater + Bottom heater
F-7	Roast Chips	0:13	220	Back heater convection
F-8	Roast Shrimp	0:15	180	Back heater convection
F-9	Roast Sausages	0:10	200	Top heater + Bottom heater



### ”Bake” menu

This menu contains 9 preset programs:

Prog.	Food	Time (hh:mm)	Temp. (°C)	Function
H-1	Baguette bread	0:16	180	Top heater + Bottom heater
H-2	Wheat bread	0:20	180	
H-3	Pizza	0:22	180	
H-4	Yogurt cheese cake	1:00	150	
H-5	Chiffon cake	0:50	150	
H-6	Chocolate cake	0:50	150	
H-7	Cookies	0:14	180	
H-8	Puff	0:32	180	
H-9	Egg tart	0:22	180	



### DIY function modes

This menu contains 9 adjustable function modes:

Mode	Description	Time (hh:mm)	Temp. (°C)
	Steam	0:05 – 6:59	50 – 110
	Strengthening heating (Back heater convection + top heater + bottom heater)	0:05 – 3:59	100 – 230
	Top heater	0:05 – 3:59	100 – 230
	Top heater + Bottom heater	0:05 – 3:59	100 – 230
	Hot air convection (Top heater + Rear fan)	0:05 – 3:59	100 – 230
	Back heater convection (Back heating + rear fan)	0:05 – 3:59	100 – 230
	High-temperature steaming (Steam + Back heater convection)	0:05 – 6:59	120 – 230
	Back heater convection + Rotisserie	0:05 – 3:59	100 - 230
	Top heater + Rotisserie	0:05 – 3:59	100 - 230



### Descaling function

	Time (hh.mm)	Function
Default settings	0:50	Descaling of the evaporator

- The descaling mixture is prepared according to the mixing ratio of 1:8 (125ml of descaler for each litre of water) or according to the descaler instructions.  
*Note: use a descaler (not supplied) suitable for steam ovens..*
- Mix and put the mixture in the tank (6);  
*Note: The dosage of descaling mixture in the water tank may not be lower than the MIN level marked the water tank.*

3. Push the tank (6) in its site and close the oven door;
4. Select the descaling function and press the ENTER key  to start working;
5. When there are still **20 minutes to the end of the program**, the program will stop and the oven will "BEEP".  
The user is reminded to perform the following operations:
  - Remove the tank (6) and wait few second to allow the oven to drain the residual water from the evaporator;
  - Empty the water tray (9) and then replace it in its site;
  - Empty the tank (6), fill it with clean water, replace the tanks in its site and close the door.
6. When there are still **10 minutes to the end of the program**, the program will stop and the oven will "BEEP". Repeat the same operations of point 5.
7. When program is finished, let the appliance to cool down;
8. The cavity will contain much water, remove it by a clean sponge.
9. Empty the water tray (9). Clean the oven and the tank as described in the CLEANING AND MANINTENANCE section.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.**

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Do not use very wet substances, liquids or cloths to prevent water from entering into the appliance and irreparably damaging it.

**Never use chemical solvents, abrasives products or abrasive sponges to clean the oven and the accessories.**

**NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.**

### **Fork assembly (2), Fork Handle (3), Grill (4), Baking tray (5)**

Clean these accessories with common washing up detergents. Pay attention to not damage the coating of the baking tray (5); do not use metal objects, abrasive sponges or abrasive products.

### **Cavity walls and door**

Clean the inner walls of the oven and the door after each use, when the appliance has cooled down, with a soft damp cloth or sponge.

Always wipe the residual water.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### **Sealing surface of the oven door**

Clean frequently the sealing surface of the oven door and wipe it with a soft and damp cloth.

### **Tank (6) and Water tray (9)**

To reduce bacteria and scale residues, empty the water tank (6) and the water tray (9) every day after use and dry them.

Clean the tank and the water tray with common washing up detergents.

Do not use dishwasher.

### **Descaling**

When the accumulated working time of heating pipe of evaporating heater reaches 100 hours, the system will remind the user to remove the scale of evaporating heater.

The descaling icon  will blink.

*Note: user can also start the descaling function automatically, before reaching 100 hours.*

Follow the descaling function description in the “OPERATION MODES” section.

### Inner light

The inner lamp must be only be replaced at service centres authorised by the manufacturer.

## TROUBLESHOOTING

Error	Possible causes	Solution
Er1	Open circuit for top sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
Er2	Short circuit for top sensor	
Er3	Open circuit for down sensor	
Er4	Short circuit for down sensor	
Er7	Open circuit for evaporating heater sensor	Contact the after-sales department for repair
Er8	Short circuit for evaporating heater sensor	
No display on the screen	1. Check whether the power supply plug is plugged; 2. Display panel in poor contact	1. Re-energize; 2. Contact the after-sales department for repair
Oven lamp does not light	1. Oven lamp is damaged 2. Poor contact	Contact the after-sales department for repair
Exhaust fan does not work	1. Poor contact; 2. Fan is damaged	Contact the after-sales department for repair
No response from the button	1. PCB is failed or damaged 2. Control panel just time LED flash, other buttons no response	1. Contact the after-sales department for repair 2. Be sure the water tank have water and tank is put into Oven;
No steam	1. Water pipe is blocked; 2. Evaporator heater is damaged 3. Water intake system is damaged	Contact the after-sales department for repair
Steam oven does not work	1. Door is not closed tightly 2. Poor contact of door control switch	1. Re-close the oven door 2. Be sure the water tank have water and tank is put into Oven
Steam leakage from oven door	1. Door is not closed in place 2. Door sealant is off or damaged; 3. Oven release steam when steam pressure is too big, it is normal	1. Push door by hand; 2. Replace sealant in its site (after the oven has cooled down) or contact the after-sales department for repair

## ENERGY EFFICIENCY

EN

### FICHE FOR DOMESTIC OVENS - REGULATIONS (EU) 65/2014 , 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Supplier's name or trademark	ARDES		
Model identification	AR6440VD		
Energy Efficiency Index	EEl <sub>cavity</sub>	94,1	
Energy efficiency class	A		
Energy consumption, cycle in conventional mode (standardised load)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,64	kWh/cycle
Energy consumption, cycle in fan-forced mode (standardised load)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,65	kWh/cycle
Number of cavities	1		
Heat source	Electricity		
Type of oven	Domestic electric oven, freestanding		
Cavity volume	V	31	l
Mass of the appliance	M	21,8	kg
<i>Measurement and calculation methods</i>	<i>EN 60350-1:2016</i>		

**Information relevant to users in order to reduce total environmental impact of the cooking process and to save energy:**

- remove the accessories from the cavity when not used;
- do not open the oven door frequently while cooking;
- frequently clean the sealing surface of the oven door;
- in case of consecutive cooking, begin the next cooking process when the oven is still warm

## DISPOSAL



### USER INFORMATION

**“Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)”, pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal”.**

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste.

For more details, please contact the appropriate local authority.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent

damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment. Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

## GUARANTEE

### Terms and Conditions

#### **The guarantee is valid for 24 months.**

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults. After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

### Limits

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons
- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.



Poly Pool S.p.A. Via Sottocorna, 21/B  
24020 Parre (Bergamo) - Italy  
Tel. +39 035 4104000 r.a. - Fax +39 035 702716  
<http://www.ardes.it> - e-mail: [polypool@polypool.it](mailto:polypool@polypool.it)  
MADE IN CHINA

AR6440VD.26112020