



Forno incassato
Manuale utente



BBIS13400XDDSE

IT

385.4411.66/R.AC/14.04.2022/4-4
7757886725



Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Scopo di utilizzo 4
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici 5
 Sicurezza elettrica 6
 Sicurezza nel trasporto 7
 Installazione in sicurezza 8
 Utilizzo in sicurezza 8
 Avvertenze sulla temperatura 9
 Uso degli accessori 9
 Sicurezza nella cottura 9
 Sistema a vapore 10
 Manutenzione e pulizia in sicurezza 11

2 Istruzioni relative all'ambiente 13

Regolamentazione sui rifiuti 13
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti 13
 Smaltimento del materiale di imballaggio 13
 Consigli per risparmiare energia 13

3 Il prodotto 14

Introduzione del prodotto 14
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 15
 Controllo del forno 15
 Funzioni operative del forno 17
 Accessori del prodotto 19
 Uso degli accessori 21
 Specifiche tecniche 24

4 Primo utilizzo 25

Prima impostazione dell'ora 25
 Prima pulizia 25

5 Come utilizzare il forno 27

Informazioni generiche sull'uso del forno 27
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 27
 Cottura assistita a vapore 33
 Processo di disinfezione a vapore 37
 Impostazioni 40

6 Informazioni generali sulla cottura 45

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 45
 Pasticcini e alimenti da forno 45
 Carne, pesce e pollame 48
 Grill 49
 Cottura assistita a vapore 50
 Alimenti di prova 51

7 Manutenzione e cura 53

Informazioni generiche per la pulizia 53
 Pulizia degli accessori 54
 Pulizia del pannello di controllo 54
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 55
 Pulizia a vapore 55
 Pulizia dello sportello del forno 56
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 58
 Pulizia della lampada del forno 59

8 Risoluzione dei problemi 61

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
 - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
 - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠** **Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - Questo prodotto è adatto per l'uso ad altitudini fino a 2500 metri.
 - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
 - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in

genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.

- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Può essere trasportato solo dopo che lo scarico dell'acqua è stato completato.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso

si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se

presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciate a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

Sicurezza nella cottura

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero

causare intossicazioni alimentari o malattie.

- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno.

Le superfici calde possono causare ustioni!

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



Sistema a vapore

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.
- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli

alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.

- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò

potrebbe causare scosse elettriche.

- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.
- Non lavare la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie. Pulire la vaschetta dell'acqua con un panno pulito e umido, asciugarla con un panno asciutto e riposizionarla. Non asciugare mai la vaschetta nel forno.
- Per il calcare che si potrebbe formare nella vaschetta

dell'acqua, si consiglia di mettere nella vaschetta 200 cc di acqua e 1 cucchiaino di sale di limone e lasciarli per 1 ora. Successivamente, lavarla con molta acqua e asciugarla. Si raccomanda di applicare questa procedura ogni 4-5 utilizzi.

- Per pulire la base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri. Per pulire il calcare che potrebbe essere presente sulla base del forno, non raschiare. In caso contrario, la base del

prodotto potrebbe danneggiarsi.

- A seconda della frequenza delle cotture, delle pulizie assistite a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.
- Si consiglia di pulire l'interno del forno con acqua di aceto e un panno per le macchie di calcare che possono formarsi sul telaio dopo la cottura assistita a vapore.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

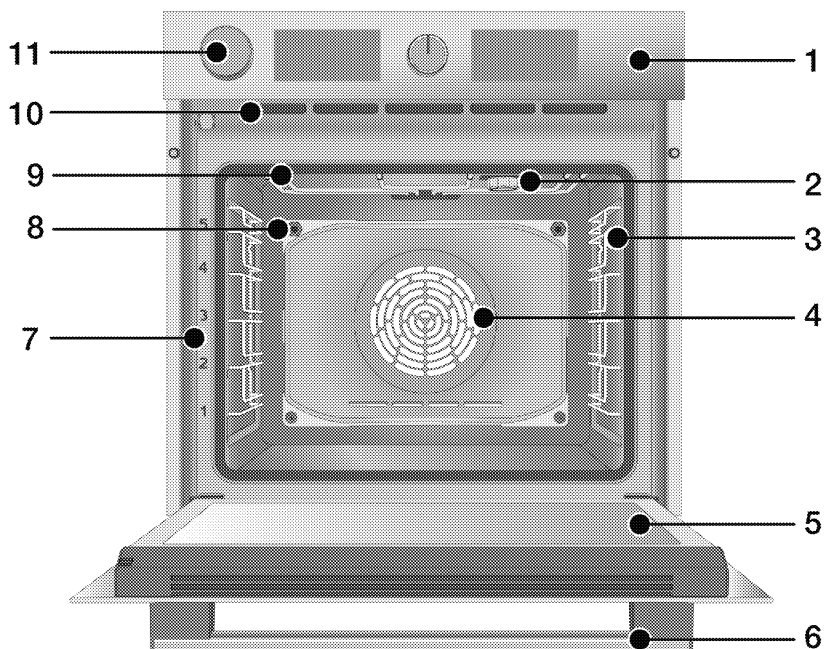
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada*
- 3 Ripiani a filo**
- 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Posizioni del ripiano
- 8 Foro uscita vapore
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione
- 11 Serbatoio dell'acqua

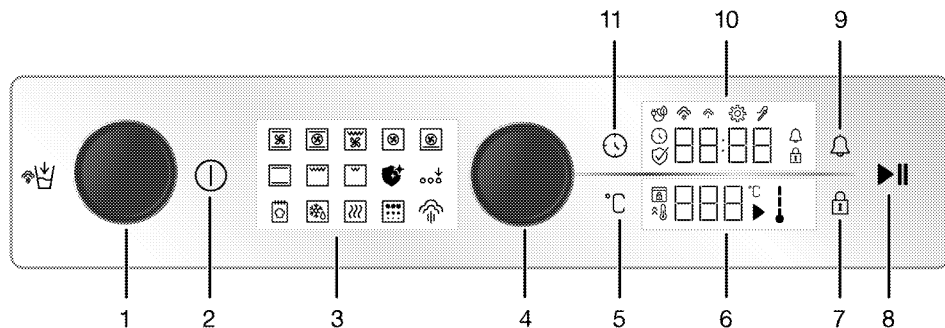
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Tasto On/Off
- 3 Visualizzazione delle funzioni
- 4 Manopola di controllo del forno
- 5 Tasto di impostazione della temperatura
- 6 Display della temperatura
- 7 Tasto blocco tastiera
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura
- 9 Tasto allarme
- 10 Display orologio/ora
- 11 Tasto Ora e impostazioni

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola di controllo del forno

Con la manopola di controllo del forno sarà possibile controllare le impostazioni nel display dell'orologio/ora e del display

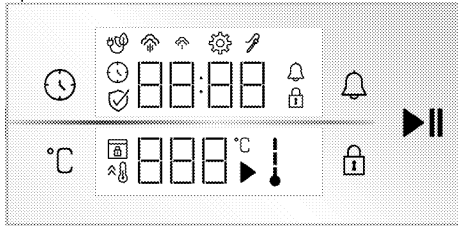
della temperatura. Sarà possibile spostarsi fra queste impostazioni ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Sarà quindi possibile attivare e confermare le impostazioni premendo.

Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo appare sul display quando si avvia la cottura e, man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni grado del simbolo della temperatura interna si illuminerà.






Visualizzazione delle funzioni

Il display delle funzioni contiene le funzioni operative del forno. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sullo schermo sono schematiche; potrebbero non essere disponibili sul prodotto in vostro possesso. Le funzioni operative disponibili sul vostro prodotto vengono spiegate nella sezione "Funzioni operative del forno".




Display

Tasti:






-  : Tasto Ora e impostazioni
-  : Tasto di impostazione della temperatura
-  : Tasto blocco tastiera
-  : Tasto allarme
-  : Tasto di avvio/arresto cottura

Display orologio/ora :

-  : Simbolo Tempo di cottura/Orario del giorno
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo eco cottura ventilata
-  : Simbolo di basso livello del vapore*
-  : Simbolo di alto livello del vapore *
-  : Simbolo della sonda per la carne*
-  : Simbolo di disinfezione*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.





Display della temperatura:









-  : Simbolo cottura
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo della temperatura interna del forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo blocco sportello*





* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40 - 280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.

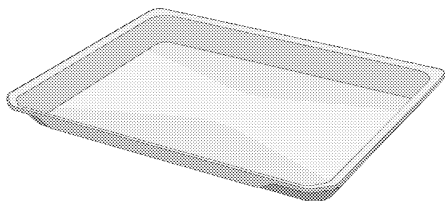
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento ventola eco	160 - 220	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è descritto nel capitolo "Utilizzo dell'unità di controllo del forno".
	Funzione pizza	40 - 280	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.
	"Funzione" 3D	40 - 280	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40 - 280	Il grill piccolo sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40 - 280	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40 - 100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Funzione pane	-	Il forno viene usato per cuocere il pane. La temperatura e il tempo impostati in fase di entrata non potranno essere modificati.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Attivazione funzione Extra	-	Questa funzione viene usata attivare le funzioni di esecuzione che non appaiono sul display delle funzioni al primo avvio.
	Funzione vapore	-	Si usa per la cottura assistita dal vapore. Abilita le funzioni che permettono di eseguire la cottura assistita dal vapore.
	Pulizia a vapore	80	Questa posizione serve ad ammorbidire lo sporco che si forma nel forno subito dopo aver finito di cuocere i cibi. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione.
	Funzione di disinfezione a vapore	70/120	È possibile utilizzare il forno per la disinfezione di microrganismi eventualmente presenti sulle superfici di materiali resistenti a 70 e 120°C con umidità relativa del 100%.

Accessori del prodotto

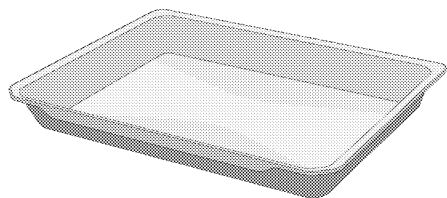
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

AVVISO : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.



Vassoio standard

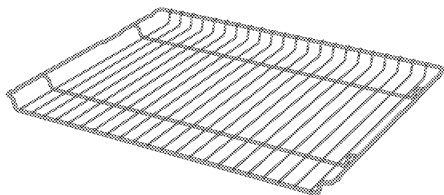
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Vassoio profondo

Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.

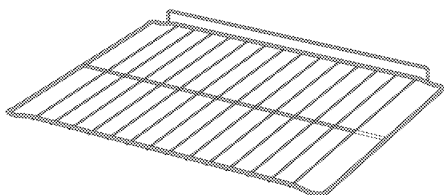
Modelli con ripiani in filo metallico:



Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

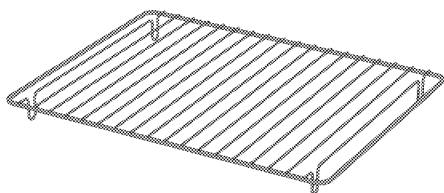
Modelli senza ripiani in filo metallico:



Vassoio grill a filo

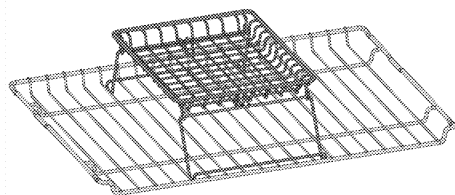
Posizionandolo nel vassoio (se previsto), si assicura che gli oli che scorrono durante la grigliatura siano raccolti nel vassoio evitando così la contaminazione del forno.

La griglia in teglia non è adatta per l'uso con la teglia profonda.



Cestino per la disinfezione dei piedi pieghevole personalizzato

Viene utilizzato soprattutto per la disinfezione della griglia metallica ed è un accessorio che può essere facilmente ripiegato e riposto dopo l'uso. Assicurarsi che sia fissato sulla griglia metallica prima dell'uso.

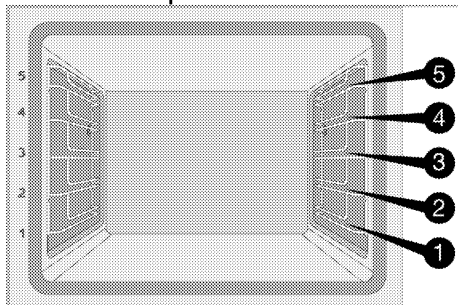


Uso degli accessori

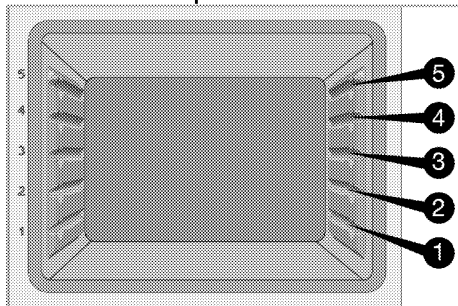
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Modelli con ripiani in filo metallico



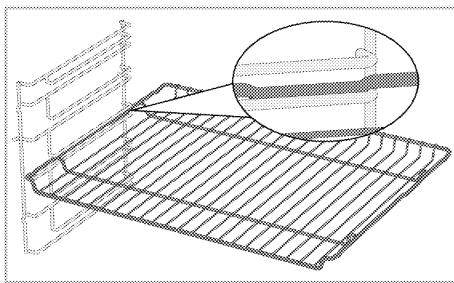
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

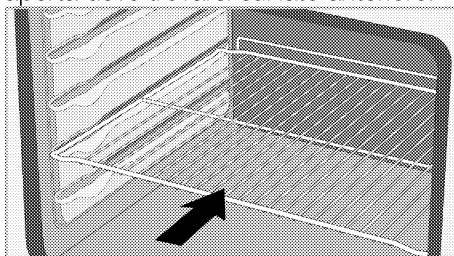
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

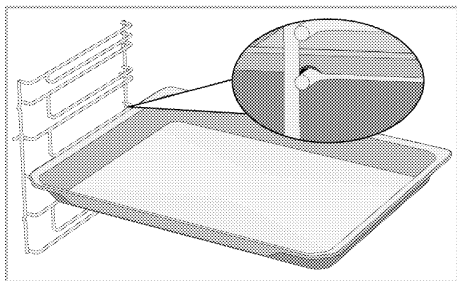
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



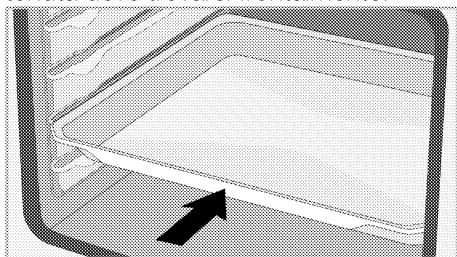
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



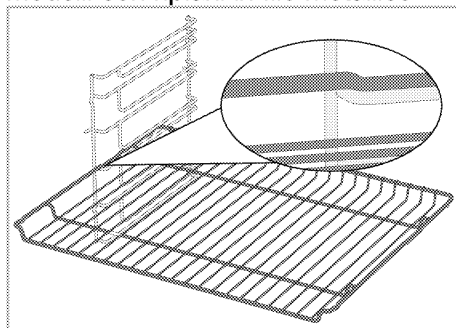
Modelli senza ripiani in filo metallico:
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



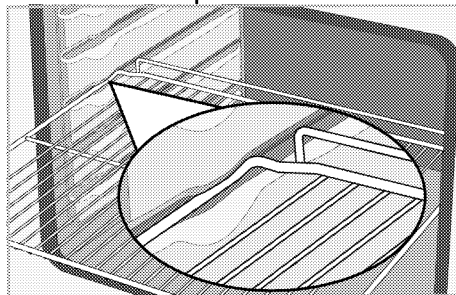
Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

Modelli con ripiani in filo metallico

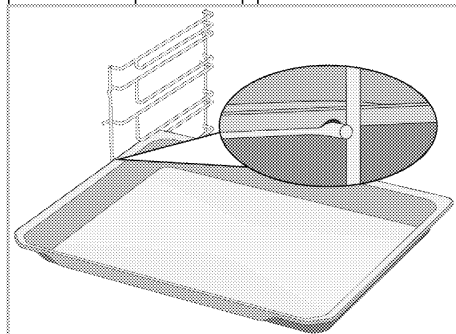


Modelli senza ripiani in filo metallico



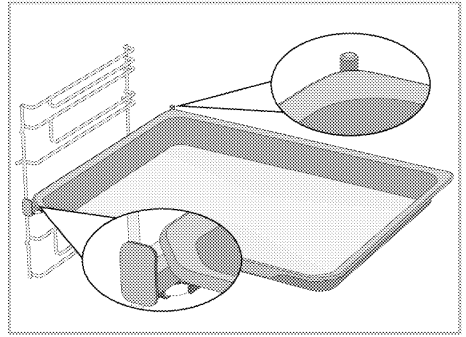
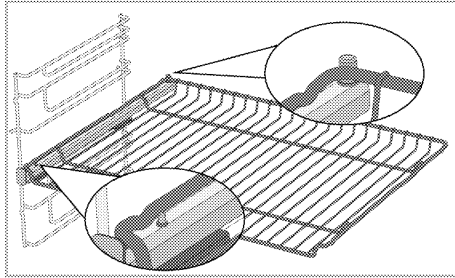
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	3,4 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1- Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

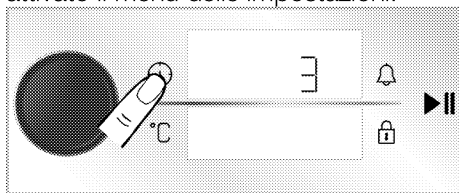
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

Prima impostazione dell'ora

i Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

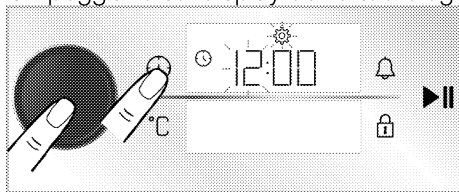
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia, viene attivato il menu delle impostazioni.




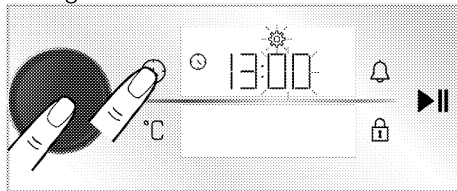
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.


» Il campo dell'ora e il simbolo  lampeggiano sul display dell'ora/orologio.




3. Impostare l'ora ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e premere una volta la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  per attivare il campo dei minuti.

» Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento .

» L'ora del giorno viene impostata e il simbolo  compare sul display dell'ora/orologio sempre acceso.

i Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio partirà dall'ora impostata in produzione. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i Le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate in caso di una prolungata mancanza di corrente/alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.

4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.

La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.






Illuminazione del forno

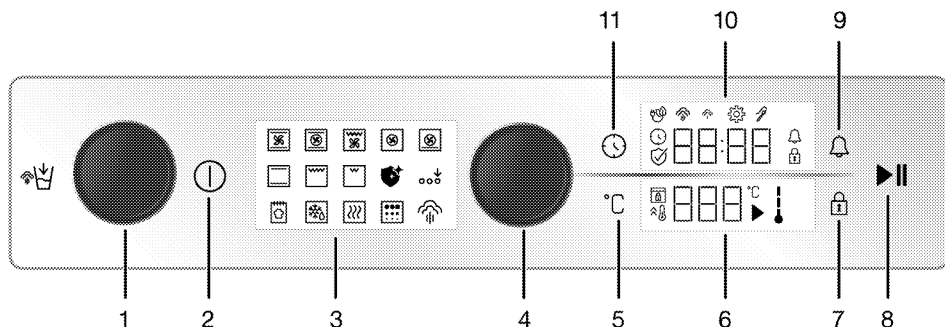
La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o in posizione chiusa, la lampada del forno si accende automaticamente.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

-  Il tempo massimo impostabile è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento dell'avviso, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, il tempo di cottura e il tempo di cottura impostati saranno cancellati.
-  Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
-  Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
-  Se l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida sul display appare il simbolo . Per l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster), vedere la sezione "Impostazioni".



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Tasto On/Off
- 3 Visualizzazione delle funzioni
- 4 Manopola di controllo del forno
- 5 Tasto di impostazione della temperatura
- 6 Display della temperatura
- 7 Tasto blocco tastiera
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura
- 9 Tasto allarme
- 10 Display orologio/ora
- 11 Tasto Ora e impostazioni

- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo eco cottura ventilata
- : Simbolo di basso livello del vapore*
- : Simbolo di alto livello del vapore *
- : Simbolo della sonda per la carne*
- : Simbolo di disinfezione*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Display della temperatura:

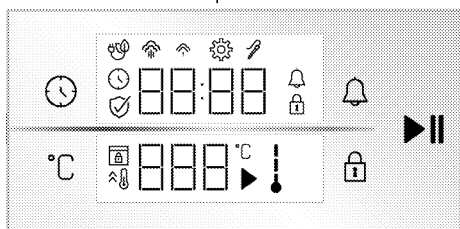
- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura interna del forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo blocco sportello*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .

» Dopo l'accensione del forno, sul display viene visualizzata la prima funzione operativa. Su questo display sarà possibile impostare la funzione operativa, la temperatura, il tempo di cottura, l'allarme.



Display

Tasti:

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

Display orologio/ora :

- : Simbolo Tempo di cottura/Orario del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni

i Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegnerà in circa 5 minuti e sul display apparirà l'ora del giorno.

Spegnimento del forno

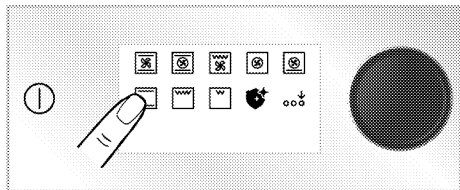
Spegner il forno toccando il tasto ⓘ . Sul display appare l'ora del giorno.

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

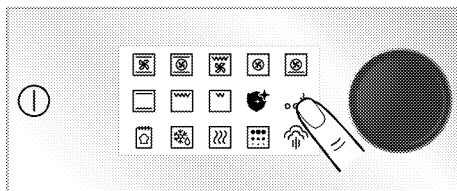
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto ⓘ .

2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.

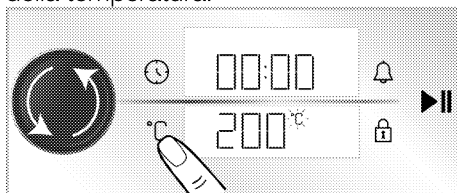


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione funzione Extra".



4. Sul display della temperatura viene visualizzata la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

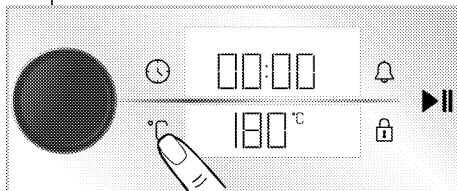
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



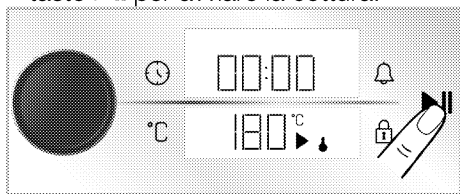
i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C .

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



6. Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, toccare il tasto ►► per avviare la cottura.



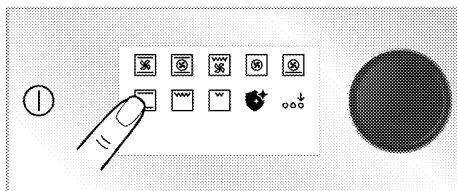
» Il forno comincerà immediatamente a funzionare alla funzione operativa e alla temperatura selezionate. I simboli ↓ e ► compariranno sul display della temperatura. Il tempo di cottura avvia il conteggio sul display. Ogni fase del simbolo ↓ si accende mano a mano che la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►► per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

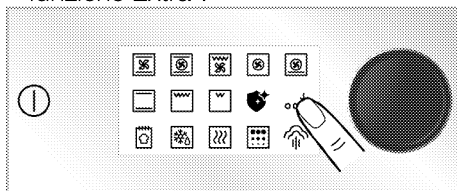
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sull'unità di controllo. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore", 180 °C e le impostazioni di 45 minuti sono mostrate come esempio nelle immagini.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.

2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.

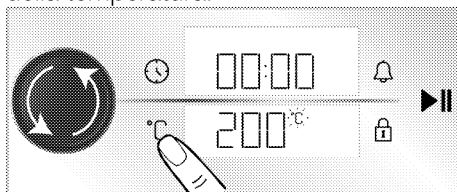


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione funzione Extra".



4. Sul display della temperatura viene visualizzata la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

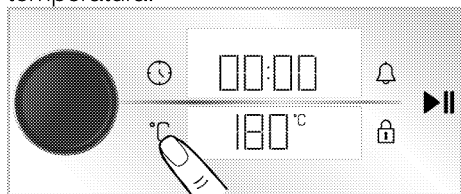
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

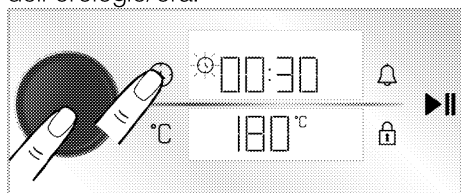
5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



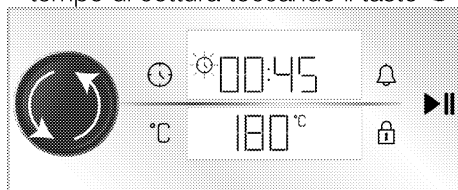
6. Premere la manopola del forno o toccare il tasto ⌚ una volta per eseguire l'impostazione del tempo di cottura.

» Il simbolo ⌚ lampeggia sul display e viene visualizzato il tempo di cottura impostato di 30 minuti sul display dell'orologio/ora.



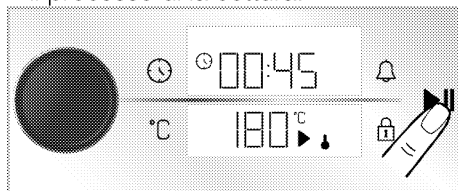
i Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, il tempo di cottura sarà impostato su 30 minuti toccando il tasto ⌚ o premendo la manopola di controllo del forno direttamente per l'impostazione rapida del tempo di cottura e modificare il tempo ruotando la manopola del forno a destra/sinistra.

7. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola del forno. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto ⌚.



i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

8. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare il processo di la cottura.



» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato avvia il conto alla rovescia. I simboli ↓ e ▶ verranno visualizzati sul display della temperatura. Ogni fase del simbolo ↓ si accende mano a mano che la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata. Al completamento del tempo di cottura impostato, sul display, "End" compare

sul display della temperatura, il timer emette un avviso acustico e la cottura si interrompe.

9. L'avviso acustico suona per un minuto.

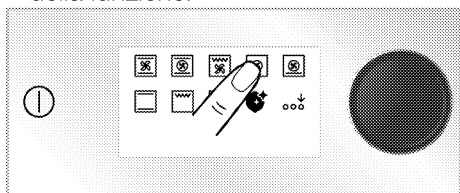
Se durante l'emissione del segnale acustico viene toccato il tasto ►|| e "End" appare sul display della temperatura, il forno continua a funzionare indefinitamente. Se si tocca il tasto Ⓛ, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico verrà interrotto.

Cottura "Eco fan"

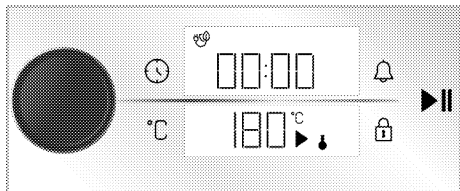
Per risparmiare energia sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220 °C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.

1. Accendere il forno toccando il tasto Ⓛ.

2. Toccare e tenere premuto "Riscaldamento ventola" sul display della funzione.



» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene visualizzato il simbolo 🍞 e la **modalità di cottura "Eco fan"** viene attivata.



3. Sarà possibile modificare la temperatura impostata e impostare il tempo di cottura attenendosi alle indicazioni fornite nelle sezioni

precedenti. Quindi, viene avviato il processo di cottura.

» Con **modalità di cottura "Eco fan"** la luce della lampada più breve rispetto alle altre funzioni di cottura durante la cottura a causa del risparmio energetico.

Funzione pane

Il vostro forno ha un "Funzione pane" appositamente definito per la preparazione del pane. Le impostazioni di temperatura e tempo della funzione sono fisse.

Ingredienti


- 500 g di farina
- 15 g di zucchero
- 10 g di lievito istantaneo
- 10 g di olio di semi di girasole
- 8 g di sale
- 300 ml di acqua (temperatura: 35°C)

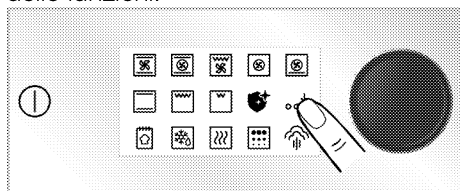
Per la parte superiore dell'impasto

- 2 cucchiaini di olio di girasole

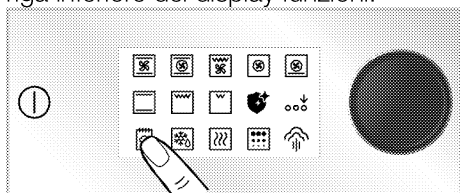
Procedimento

1. Setacciare la farina in una ciotola profonda. Aggiungere lo zucchero sulla farina e mescolare in modo omogeneo.
2. Aprire il centro della farina e aggiungere il lievito, il sale e l'olio di semi di girasole. Partendo dai lati della ciotola, versare gradualmente l'acqua calda.
3. Lavorare l'impasto a mano o con l'aiuto di un'impastatrice per circa 10-15 minuti.
4. Ruotare l'impasto impastato a mano alcune volte e metterlo in una ciotola. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola elastica in modo che tocchi l'impasto.
5. Coprire l'impasto con la pellicola elastica, coprirlo con un panno spesso e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente.

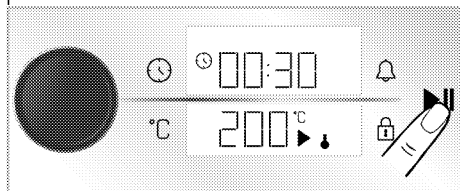
6. Prendere l'impasto, lasciato a lievitare per 60 minuti sul bancone, e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria presente al suo interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola elastica in modo che tocchi l'impasto. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente per altri 30 minuti.
7. Quando l'impasto ha finito di lievitare, plasmarlo intorno al salmone e metterlo su una teglia. Eseguire 3-4 graffi sull'impasto servendosi di un coltello.
8. Mettere il vassoio sul ripiano 3 del forno.
9. Accendere il forno toccando il tasto .
10. Attivare la fila inferiore delle funzioni di esecuzione toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




11. Toccare "Funzione pane" sulla riga inferiore del display funzioni.



12. Toccare il tasto  per avviare il processo di cottura.





13. Al termine del tempo di cottura, l'avviso acustico suona per un minuto. Se viene toccato il tasto , il forno si spegne. Se viene toccato qualsiasi tasto diverso da questi tasti, l'avviso acustico si interromperà.

Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. In fase di cottura, questo vapore garantirà risultati di cottura ottimali. Il vapore garantisce che la superficie dei dolci risulti più brillante, che la crosta sia più croccante e che le dimensioni siano maggiori. L'aiuto del vapore, inoltre, riduce la perdita di umidità nella carne. Il risultato? Una carne più succosa e più deliziosa al tempo stesso.

Esistono 2 diversi livelli di assistenza al vapore: vapore basso e vapore alto. In fase di cottura, il vapore viene erogato nei intervalli specifici. Di norma, si consiglia un livello di vapore basso per cuocere cibi di pasticceria quali ad esempio torte, pasticcini e pane. Il livello di vapore alto, invece, è consigliato per la cottura di cibi quali ad esempio la carne (ad esempio: grandi pezzi di carne, pollo intero). Questa funzione può dipendere dalla tipologia di cibo che viene cotto. Invitiamo a tal fine a consultare la tabella di cottura.

 La funzione di cottura assistita a vapore può essere usata unicamente a temperature superiori a 80 °C.

 La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. In fase di cottura, non aggiungere più di 250 ml di acqua all'interno del serbatoio dell'acqua.

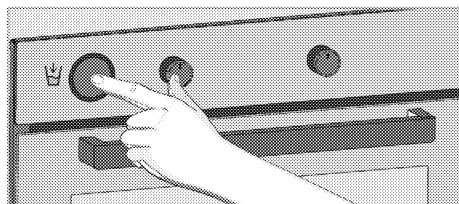
i La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

i Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore che fuoriesce può bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.

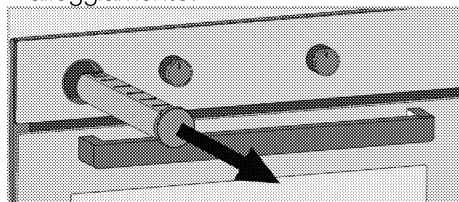
i Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.

Per la cottura assistita a vapore:

1. Rimandiamo alla tabella della cottura assistita a vapore per impostare la funzione, la temperatura e il tempo adatti alla relativa pietanza e avviare il processo di cottura. Per le pietanze non indicate nella tabella, è possibile determinare la quantità d'acqua, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo.
2. Premere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno.

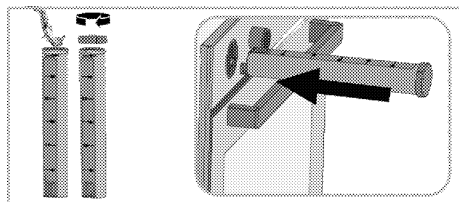



3. Togliere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.

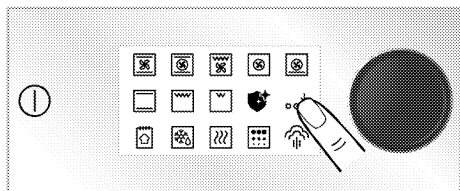


4. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua attenendosi alla quantità indicata nella tabella di cottura.

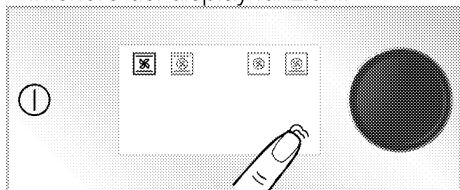
i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



5. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e collocarlo nel suo alloggiamento.
6. Collocare la pietanza sul ripiano consigliato.
7. Accendere il forno toccando il tasto .
8. Toccare "Funzione pane" sulla riga inferiore del display funzioni.

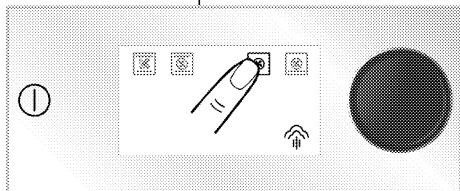



9. Toccare "Funzione vapore" sulla riga inferiore del display funzioni.

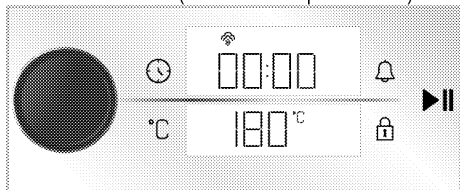


» Le funzioni operative che permettono di cucinare con l'aiuto del vapore vengono visualizzate sul display. La funzione operativa attiva si illumina più chiaramente.

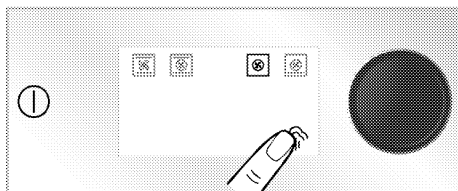
10. Toccare la funzione operativa con cui si desidera cucinare mediante cottura assistita dal vapore.



» Sul display appare la temperatura predefinita specifica per questa funzione e il simbolo  (livello di vapore alto).

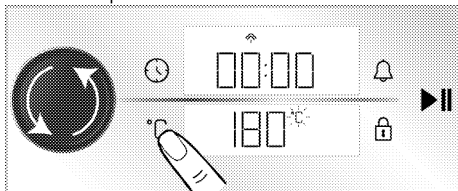


11. A seconda del tipo di alimento è possibile modificare il livello di vapore in basso. Per modificare, toccare il tasto "Funzione vapore".



12. La temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata appare sul display della temperatura. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

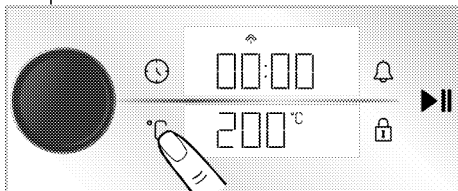
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

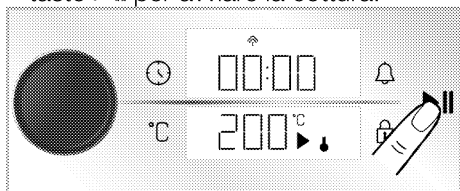
13. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



14. Sarà possibile impostare il tempo di cottura per la cottura o cucinare manualmente controllando in modo diretto il processo di cottura. Per impostare il tempo di cottura, vedere la sezione **"Cucinare impostando il tempo di cottura"**.

15. Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.



» **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno comincerà immediatamente a funzionare alla funzione operativa e alla temperatura selezionate. I simboli ↓ e ► appariranno sul display della temperatura. Il tempo di cottura avvia il conteggio sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. A cottura ultimata, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

» **Qualora il tempo di cottura sia impostato:** Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato avvia il conto alla rovescia. I simboli ↓ e ► appariranno sul display della temperatura. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Al termine del

tempo di cottura impostato, sul display della temperatura appare **"Fine"**, il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma. L'avviso acustico suona per un minuto. Se il tasto ►|| viene toccato mentre l'avviso acustico suona e **"Fine"** appare sul display della temperatura, il forno continua a funzionare indefinitamente. Se il tasto ① viene toccato, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico acustico verrà interrotto.

Durante la sessione di cottura assistita a vapore:

- Qualora ci sia abbastanza acqua all'interno del serbatoio dell'acqua, il forno continua la cottura assistita a vapore fino a che l'acqua non si esaurisce nel serbatoio.
- Qualora l'acqua nel serbatoio finisca oppure se non è stata aggiunta abbastanza acqua, il simbolo ☁ oppure il simbolo ☁ inizierà a lampeggiare sul display; dopo un po' verrà emesso un segnale di avvertenza. Nel frattempo, il forno continua a cucinare senza vapore.
- Per continuare la cottura assistita a vapore, togliere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua a sufficienza e metterlo nella sua sede. Il forno inizia a erogare vapore al suo interno estraendo l'acqua dal serbatoio.

Dopo la cottura assistita a vapore:

- Un po' di tempo dopo la fine della cottura assistita a vapore, il forno estrae l'acqua rimasta nel generatore per riportarla all'interno del serbatoio. Nel frattempo, il suono di funzionamento della pompa che proviene dal forno è normale.
- Quando l'acqua residua viene assorbita, scaricare l'acqua restante nel serbatoio per motivi igienici.

- A causa dei rischi che ciò costituisce per la salute, svuotare il serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fresca prima di iniziare ogni sessione di cottura assistita a vapore.

Processo di disinfezione a vapore

Grazie al potere disinfettante del vapore saturo al 100% fornito nell'ambiente del forno, la disinfezione viene effettuata con supporto della temperatura. Questo processo uccide il 99,9% - 99,999% dei microrganismi specificati nella tabella. È possibile eseguire il processo di disinfezione con due programmi separati.

- i** Non aprire mai la porta del forno prima della fine dei programmi di disinfezione..
- i** Stare alla larga quando si apre la porta del forno, poiché il vapore e il calore potrebbero fuoriuscire. Il vapore che fuoriesce potrebbe bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.
- i** Nylon ecc. che possono fondersi durante il processo di disinfezione. Non disinfettare alimenti e prodotti confezionati.
- i** La condensa sulla porta del forno può gocciolare quando si apre la porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

1. Programma di disinfezione a 70 °C

Con questo programma è possibile disinfettare i microrganismi che si sospetta possano contaminare le superfici degli alimenti senza rimuoverli dalla confezione dei cibi pronti confezionati (pizza, ecc.) ordinati dall'esterno. Fornisce inoltre igiene sulle superfici di pane e dolci simili. Questo programma dura 15 minuti e si verifica il

100% di umidità relativa. Si consiglia di utilizzare 200 ml di acqua in questo programma.

- i** Come descritto, utilizzare solo per la disinfezione di confezioni di cibi pronti come la pizza. A parte questo, il latte ecc. che sospetti sia viziato. Non adatto per l'uso con alimenti in scatola.
- i** Gli alimenti di tipo pane che utilizzerai nel processo di disinfezione devono essere appena consumati.
- i** In questo programma, i prodotti e le loro confezioni da disinfettare devono essere resistenti a 70 °C.

Tavolo per la rimozione dei microrganismi:

Tipo di microrganismo	Nome del microrganismo	Riduzione logaritmica (%)
Batterio	Escherichia coli	%99,99
Batterio	Staphylococcus aureus	%99,999
Fungo	Candida albicans	%99,99
Muffa	Aspergillus niger	%99,99
Virus	Poliovirus type 1	%99,99
Virus	Adenovirus type 5	%99,99
Virus	Murine Norovirus	%99,99
Virus	Bovine Coronavirus	%99,99

- i** I test di rimozione dei microrganismi sono stati effettuati presso l'Università di Yeditepe in condizioni di laboratorio.

2. Programma di disinfezione a 120 °C

Con questo programma è possibile disinfettare i microrganismi che si sospetta possano infettare le superfici di materiali come bottiglie di vetro, barattoli, piatti di porcellana o metallo, biberon, ciucci, forchette e coltelli con una maggiore resistenza al calore. Questo programma dura 20 minuti e si verifica il 100% di umidità relativa. Si consiglia di utilizzare 250 ml di acqua in questo programma.

i In questo programma, i prodotti e le loro confezioni da disinfettare devono essere resistenti a 120 °C.

i Assicurarsi che la parte aperta dei materiali come barattoli e bottiglie da disinfettare sia posizionata verso il basso.

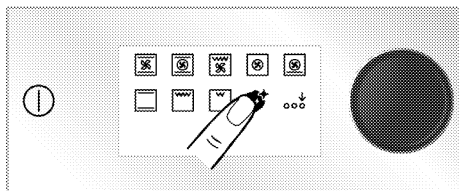
Tavolo per la rimozione dei microrganismi:

Mikroorganizma türü	Mikroorganizma adı	Logaritmik azalma (%)
Batterio	Escherichia coli	%99,99
Batterio	Staphylococcus aureus	%99,999
Fungo	Candida albicans	%99,99
Muffa	Aspergillus niger	%99,99
Virus	Poliovirüs type 1	%99,99
Virus	Adenovirüs type 5	%99,99
Virus	Murine Norovirüs	%99,99
Virus	Bovine Coronavirüs	%99,99

i I test di rimozione dei microrganismi sono stati effettuati presso l'Università di Yeditepe in condizioni di laboratorio.

Processo di disinfezione

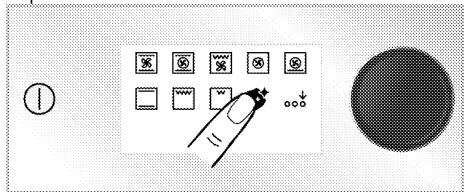
1. Determina quale programma disinfetterai in base alla resistenza alla temperatura del materiale/alimenti pronti confezionati che disinfetterai.
2. Posizionare i materiali per disinfettare/alimenti pronti confezionati sulla griglia e posizionarli sul 2° ripiano.
3. Se hai intenzione di disinfettare una piccola quantità di materiale/alimenti pronti confezionati, puoi posizionare il cestello di disinfezione sulla griglia e posizionare il materiale/alimenti pronti confezionati su questo accessorio.
i Eseguire la disinfezione sulla griglia o nel cestello di disinfezione. Non disinfettare appoggiando alcun materiale sul fondo del forno.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua del forno con la quantità d'acqua consigliata per la relativa funzione.
5. Ⓜ accendete il forno toccando il tasto.
6. Toccare la funzione operativa "Funkce dezinfekce párou" nella schermata delle funzioni.



» Sullo schermo vengono visualizzate le impostazioni del programma di disinfezione a 70 °C.



7. Se si intende utilizzare un programma di disinfezione a 120 °C, toccare nuovamente "Funkce dezinfekce párou" nella schermata delle funzioni.



» Sullo schermo vengono visualizzate le impostazioni del programma di disinfezione a 120 °C.



8. ▶|| Avviare il processo di disinfezione toccando il pulsante.

i Quando si apre il coperchio o si rimuove il serbatoio dell'acqua durante il processo di disinfezione, il processo di disinfezione viene annullato e sullo schermo viene visualizzato "--:--".

9. Il processo di disinfezione dura 15 minuti a 70°C e 20 minuti a 120°C. Quando il processo di disinfezione è terminato senza problemi, sulla schermata Ora/Ora vengono visualizzati "00:00" e il simbolo e sulla schermata della temperatura "End".

i Durante il processo di disinfezione, se viene visualizzato l'avviso che l'acqua è finita prima del completamento del periodo del programma, nonostante si siano seguiti correttamente i passaggi precedenti e si sia aggiunta la quantità di acqua consigliata; Potrebbe esserci il rischio di perdite di acqua o vapore nel prodotto. In questo caso, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio autorizzato.

i Se si verifica un'interruzione di corrente durante il processo di disinfezione, il processo di disinfezione verrà annullato. Quando l'elettricità ritorna, l'acqua rimanente inizia a defluire nel serbatoio.

Dopo la disinfezione a vapore:

- Dopo un po' di tempo dopo il completamento del processo di disinfezione a vapore, il forno aspira l'acqua rimanente dal generatore nel serbatoio. Nel frattempo il rumore di funzionamento della pompa proveniente dal forno è normale.
- Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso mentre l'acqua rimanente viene scaricata nel serbatoio. Se viene rimosso, il processo di evacuazione viene interrotto.
- • Quando l'acqua rimanente viene prelevata, svuotare l'acqua rimanente nel serbatoio dell'acqua per motivi igienici.
- A causa dei rischi per la salute, svuotare il serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fresca prima di iniziare ogni processo di disinfezione a vapore.

- Se si verifica un'interruzione di corrente durante lo scarico dell'acqua residua nel serbatoio, il processo di scarico verrà annullato. Al ritorno dell'energia elettrica, ricomincia lo scarico dell'acqua residua nel serbatoio..

Indicatore della temperatura del forno

Dopo i programmi di disinfezione, se si desidera avviare un nuovo programma, se il forno è caldo, sullo schermo compare la "H" e il forno non funziona. In questo caso, attendere che il forno si raffreddi.

Casi in cui viene visualizzato il simbolo "H" .:



Funzioni	Valore della temperatura del forno
Disinfezione - 70 °C	Se superiore a 70 °C
Disinfezione intensiva - 120 °C	Se superiore a 120 °C

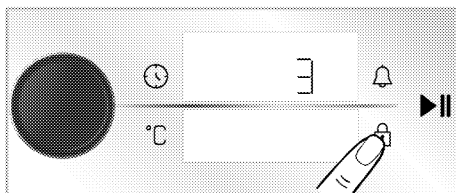
Impostazioni



- i** Il conto alla rovescia 3- 2- 1 viene visualizzato sui menu o sulle impostazioni che devono essere attivati toccando per un lungo periodo. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

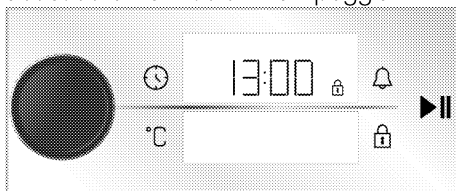
Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile proteggere l'unità di controllo da eventuali interferenze.

1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display ora/orologio.






» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conto alla rovescia , il simbolo  appare sul display dell'ora/orologio e il blocco dei tasti è attivato. Quando si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno quando il blocco dei tasti è impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



- i** Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display ora/orologio.
- » Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Allo scadere del conto alla rovescia, il simbolo  scompare e viene disattivato il blocco dei tasti sul display dell'ora/orologio.

Impostazione dell'allarme


Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

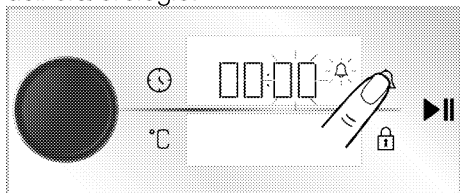
L'allarme non ha nessun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Sarà ad esempio possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena è scaduto

il tempo impostato, l'unità di controllo emette un segnale acustico di avviso.

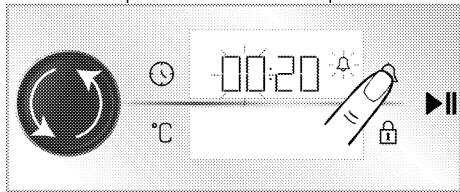
i Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.


1. Toccare il tasto  per una volta per impostare l'allarme.


» Il simbolo  e il campo dei minuti iniziano a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




2. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e toccare una volta il tasto  per attivare il campo dell'ora.



3. Impostare le ore ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento .

» Il simbolo  viene visualizzato in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display.

4. Quando il timer finisce, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.


i Se il tempo di allarme e il tempo di cottura sono impostati sullo stesso tempo, il tempo più breve viene visualizzato sul display dell'ora/orologio.


Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

» L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;


1. Toccare il tasto  una volta per annullare il tempo di allarme.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.

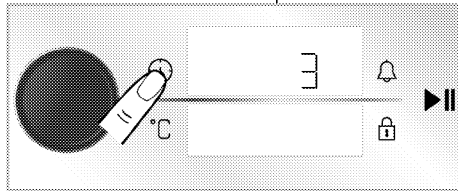
2. Impostare l'ora della sveglia su "00:00" ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

Impostazione del volume

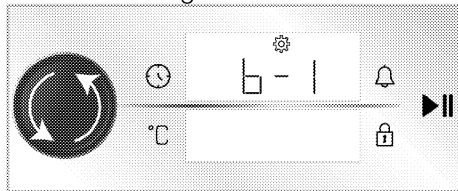
Sarà possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.


1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.

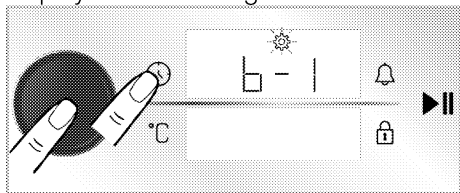


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "b-1" o "b-2" appare sul display dell'ora/orologio.




3. Attivare l'impostazione del volume toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




4. Impostare il livello di volume desiderato ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

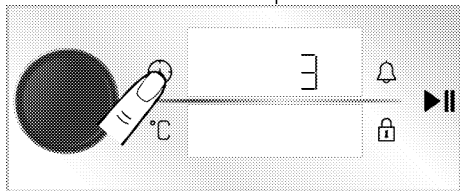
5. Confermare il livello di volume selezionato toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

Impostazione della luminosità dello schermo

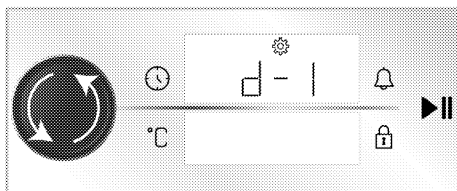
Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.

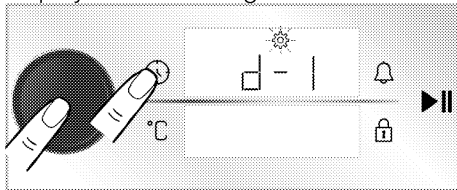


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "d-1", "d-2" o "d-3" appare sul display dell'ora/ora.




3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




4. Impostare il livello di luminosità desiderato ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

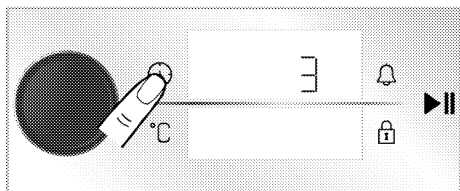
5. Confermare il livello di luminosità selezionato toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.


Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

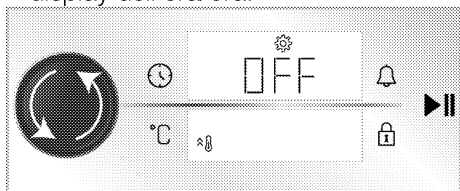
Sarà possibile azionare la cottura automaticamente con la funzione di preriscaldamento rapido della propria apparecchiatura. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.



1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

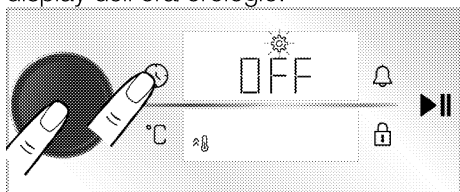
» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.



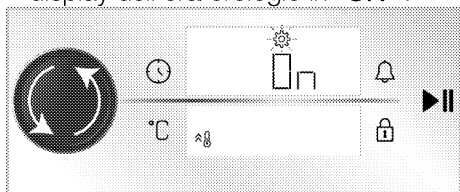
2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando il simbolo  e "OFF" compaiono sul display dell'ora/ora.



3. Attivare l'impostazione di preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.
» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.



4. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra per cambiare l'impostazione "OFF" visualizzata sul display dell'ora/orologio in "ON".



5. Confermare l'impostazione di preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

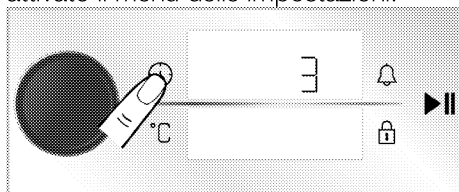
- i** Con la stessa procedura è possibile disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola sull'impostazione "OFF", è possibile annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

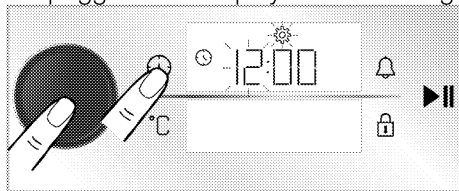
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.



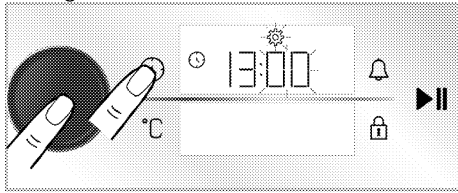
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.

» Il campo dell'ora e il simbolo  lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



3. Impostare l'ora ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e premere una volta la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  per attivare il campo dei minuti.

» Il campo dei minuti e il simbolo ⚙️ lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso

destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento 🕒.

» L'ora del giorno viene impostata e il simbolo ⚙️ compare sul display dell'ora/orologio sempre acceso.

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno **Informazioni di carattere generale**

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizzarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una

quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	280	5 ... 9
	Vassoio standard*	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	1 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Pasticceria arricchita	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
----------	--------------------------	--------------------	-----------------------	------------------	------------------------------

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco- funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Turchia (5,5 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	“Funzione” 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Vassoio standard*	“Funzione” 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	“Funzione” 3D	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.




Cottura assistita a vapore








Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita solo con le funzioni di cottura assistita vapore specificate nel manuale. Per le funzioni di cottura assistita a vapore, vedere la sezione "Funzioni operative del forno".
- Se si suggerisce il preriscaldamento nella tabella di cottura, mettere definitivamente il cibo nel forno dopo il preriscaldamento. I tempi specificati al momento della tempra indicano il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.
- Il tavolo di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile determinare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo di cottura non elencati in tabella.
- Fai la tua cucina a vapore con un unico vassoio.

Tabella di cottura per cotture assistite a vapore

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Posizione e del ripiano / Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml) / Livello di vapore	Tempo di cottura a vapore (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Pane integrale	2 / Vassoio standard*	Riscaldamento o ventola	180	200 / 	prima del preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	2 / Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento o ventola superiore/inferiore	25 min. 250/max, poi 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Costata (Un pezzo di)	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	180	250 / 	15	40 ... 55	1000

Alimento	Posizione del ripiano / Accesso da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml) / Livello di vapore	Tempo di cottura a vapore (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Stinco di agnello con verdure	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	170	250+250 *** / 	dopo il preriscaldamento subito	80 ... 100	2000
Ciambella lievitata fatta in casa	3 / Vassoio standard*	Riscaldamento o ventola	180	150 / 	prima del preriscaldamento	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo****	Riscaldamento o ventola	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Coscia di pollo	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	150 / 	dopo il preriscaldamento subito	20 ... 30	800
Patate al forno	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Pane per hamburger	3 / Vassoio standard*	Riscaldamento o ventola	180	200 / 	prima del preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	100 / 	dopo il preriscaldamento subito	15 ... 25	500

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.

*** Aggiungere altri 250 ml di acqua a metà del tempo di cottura.

**** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del

prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo

che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

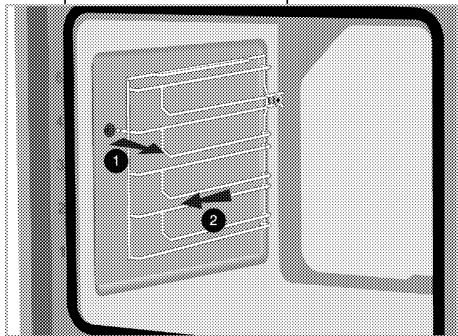
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore

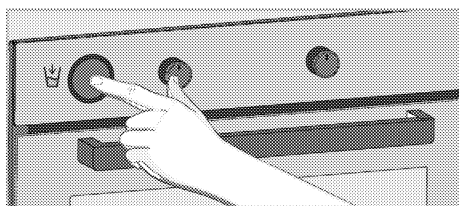
Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

⚠ Avvertenze generali

- Non sarà possibile modificare questi valori: tempo, temperatura e impostazione del vapore della funzione di pulizia a vapore.
- Qualora l'acqua finisca entro i primi 5 minuti dopo l'avvio della funzione di pulizia a vapore, se il serbatoio dell'acqua viene tolto durante la pulizia o ancora se il coperchio viene aperto, la funzione di pulizia verrà annullata.
- Qualora la temperatura interna del forno sia superiore ai 120 °C, la funzione di pulizia a vapore non verrà avviata.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno per rimuoverlo. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua.

i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



3. Riempire il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento e spingerlo verso l'interno.
4. Accendere il forno toccando il tasto ①.
5. Attivare la fila inferiore delle funzioni di esecuzione toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.
6. Toccare "Pulizia a vapore" sulla riga inferiore del display funzioni.
7. Toccare il tasto ► **Il** per avviare la pulizia.
 - » Viene avviata la pulizia e sul display viene visualizzato il tempo di pulizia a vapore. Questa durata non può essere modificata.
8. Alla fine del tempo, "00:00" viene visualizzato sul display.
9. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido.
10. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore, l'acqua che viene messa nella vasca sulla base del forno per ammorbidire i residui/sporco leggermente formati all'interno del forno evaporerà e si condenserà nel forno e nel vetro interno dello sportello del forno; per questo, quando lo sportello del forno viene aperto, si potrebbero avere gocciolamenti di acqua. Asciugare la condensa non appena si apre lo sportello del forno.

11. Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci

acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



Pulizia dello sportello del forno

i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

i Il vetro interno dello sportello del forno è rivestito con un materiale facile da pulire. Non utilizzare detersivi abrasivi, raschietti per metallo duro, pagliette d'acciaio o prodotti come la candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

Rimozione dello sportello del forno

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a

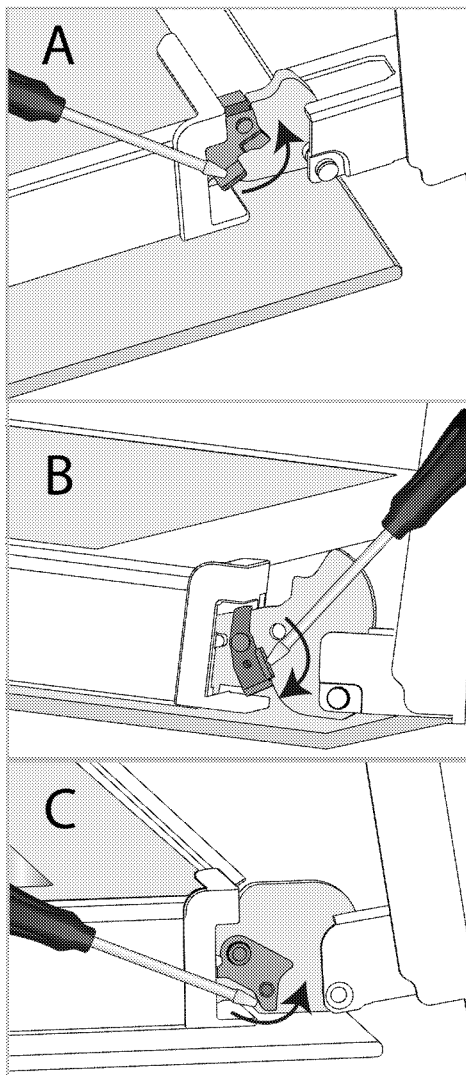
sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

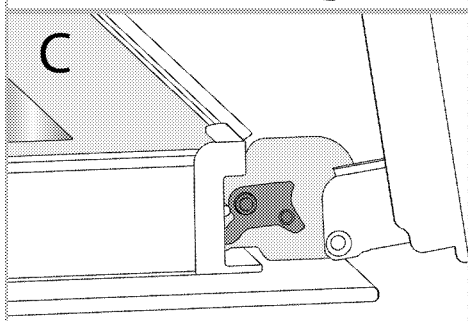
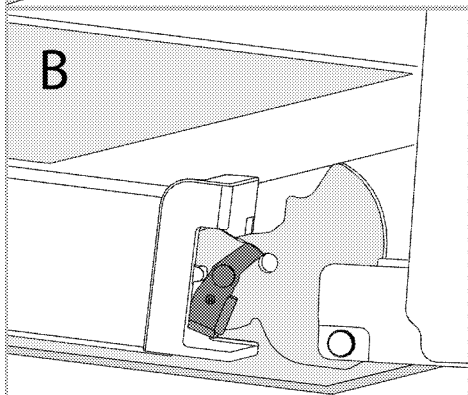
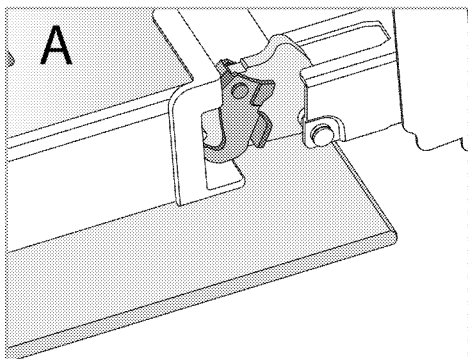
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.

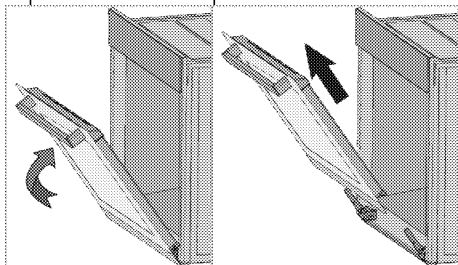


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



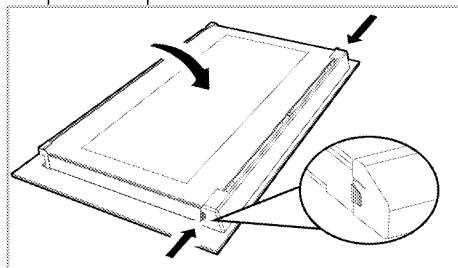
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

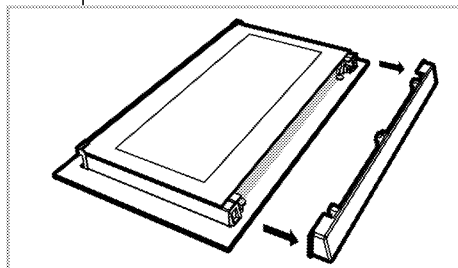
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del forno può essere rimosso per la pulizia.

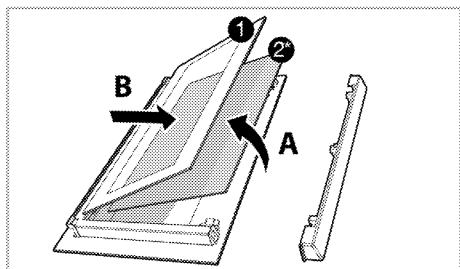
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Pannello in vetro più interno
- 2* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

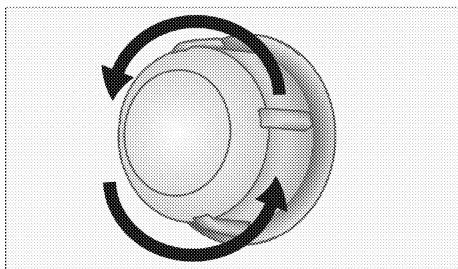
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

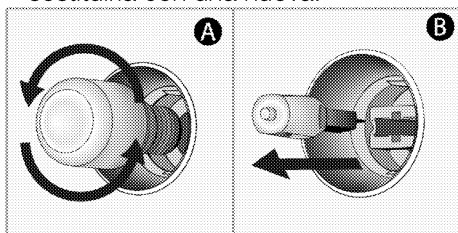
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



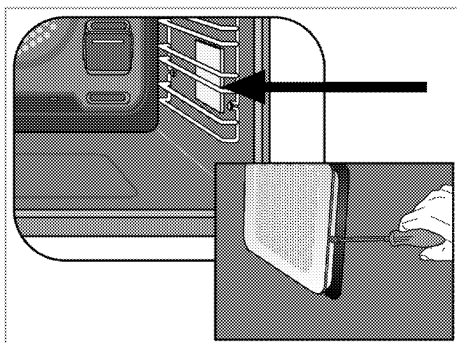
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

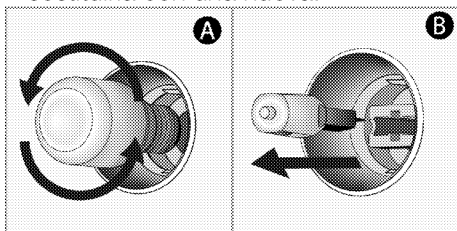
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.

4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*

