

**Hisense**

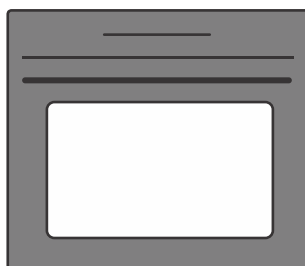
life reimagined

IT

IT

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

## **FORNO A MICROONDE COMBINATO**



Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono fornite su un foglio separato.

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.



Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati scansionare il codice QR sulla targhetta identificaiva.

I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:



#### **INFORMAZIONE!**

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



#### **AVVISO!**

Avviso di pericolo

# Sommario

<b>1. Avvisi di sicurezza .....</b>	<b>4</b>
1.1 Uso sicuro del forno a microonde .....	5
<b>2. Avvertenze di sicurezza importanti .....</b>	<b>7</b>
<b>3. Descrizione dell'apparecchio .....</b>	<b>10</b>
3.1 Attrezzatura in dotazione .....	10
3.2 Pannello di controllo .....	11
<b>4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura .....</b>	<b>12</b>
4.1 Prima accensione .....	12
<b>5. Funzione microonde .....</b>	<b>14</b>
<b>6. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura .....</b>	<b>15</b>
6.1 Modalità di cottura professionale .....	16
6.2 Funzioni timer .....	19
6.3 Cottura a fasi .....	21
6.4 Modalità di cottura automatica .....	22
6.5 Programmi automatici .....	23
6.6 Selezione delle funzioni aggiuntive .....	24
<b>7. Avvio della cottura .....</b>	<b>25</b>
7.1 Ulteriore doratura – gratinato .....	25
<b>8. Fine cottura e spegnimento del forno .....</b>	<b>26</b>
<b>9. Scelta delle impostazioni generali .....</b>	<b>27</b>
9.1 Blocco tasti .....	29
<b>10. Suggerimenti e consigli generali per la cottura .....</b>	<b>30</b>
10.1 Tavolo da cucina .....	32
<b>11. Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>36</b>
11.1 Pulizia del forno (Steam Clean) .....	37
11.2 Rimozione e pulizia delle guide del cavo .....	37
11.3 Sostituzione della lampadina .....	38
<b>12. Ricerca dei guasti .....</b>	<b>39</b>
12.1 Tabella dei difetti e degli errori .....	39
12.2 Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico .....	40
<b>13. Protezione dell'ambiente .....</b>	<b>41</b>
13.1 Etichetta ambientale .....	41
<b>14. Test di cottura .....</b>	<b>42</b>

# 1. Avvisi di sicurezza

## **IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.**

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

Per prevenire il surriscaldamento non installare apparecchio dietro la porta decorativa.

**AVVERTENZA:** un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito solo dal produttore o da un riparatore autorizzato o da altra persona qualificata, altrimenti potrebbe essere pericoloso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

**AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso; evitare il contatto con le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno/ il vetro dei coperchi incernierati del piano cottura (a seconda dei casi), poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

Non versare mai acqua direttamente sul fondo della cavità del forno. Le differenze di temperatura potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.

### **1.1 Uso sicuro del forno a microonde**

**AVVERTENZA:** a causa delle temperature estremamente elevate generate quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.

**ATTENZIONE:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione fino a quando non è stato riparato da una persona competente.

**AVVERTENZA:** È estremamente pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che comporti la rimozione delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia a microonde.

**ATTENZIONE:** liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come:

- sale pranzo del personale in negozi e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- unità abitative per ospiti in hotel, motel e altri alloggi o strutture ricettive;
- strutture di bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili adatti per l'uso nei forni a microonde.

Quando si cucina a microonde, non utilizzare contenitori metallici per alimenti o bevande.

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno, poiché tale imballaggio potrebbe prendere fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata. Pertanto, prestare attenzione quando si maneggia il contenitore con la bevanda riscaldata. Per evitare ciò, posizionare un oggetto non metallico (ad es. un cucchiaino di legno, vetro o plastica) nel contenitore durante il processo di riscaldamento.

Per evitare ustioni, il contenuto dei biberon e dei vasetti degli alimenti per neonati deve essere agitato o mescolato e la loro temperatura controllata prima del consumo.

Le uova con il guscio non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiamme.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali residui di cibo devono essere rimossi.

La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia potrebbe comportare il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio ed eventualmente provocare una situazione di pericolo.

Se l'apparecchio è integrato in un armadio della cucina con una porta, questa deve essere aperta mentre l'apparecchio è in uso.

## **2. Avvertenze di sicurezza importanti**

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Si consiglia (a causa del peso dell'elettrodomestico) che almeno due persone trasportino e installino l'elettrodomestico.

Non sollevare l'apparecchio tenendolo per la maniglia dello sportello.

I cardini dello sportello del forno possono danneggiarsi se sottoposte a carico eccessivo. Non stare in piedi o sedersi sullo sportello del forno aperto e non appoggiarsi ad esso. Inoltre, non collocare oggetti pesanti sullo sportello del forno.

Se i cavi di alimentazione di altri dispositivi situati nelle vicinanze del forno rimangono impigliati nella porta del forno, potrebbero danneggiarsi e causare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri dispositivi siano a distanza di sicurezza.

Fare attenzione che le fessure di ventilazione non siano mai ostruite o ostacolate in alcun altro modo.

Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio e non appoggiare teglie o altri contenitori sul fondo del forno. Ciò ridurrebbe la circolazione dell'aria nel forno, ostacolerebbe e rallenterebbe il processo di cottura e distruggerebbe il rivestimento smaltato.

Si consiglia di evitare di aprire lo sportello del forno durante la cottura, poiché ciò aumenta il consumo energetico e l'accumulo di condensa.

Alla fine della cottura, e durante la cottura, fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, poiché c'è pericolo di scottature.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta lo sportello del forno dopo la cottura o l'utilizzo del forno, per consentire alla cavità del forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare un centro di assistenza autorizzato.

Il forno può essere tranquillamente utilizzato con o senza guide per teglie.

Non conservare oggetti nel forno, che potrebbero causare pericolo quando il forno è acceso.

**Prestare attenzione** alla distanza minima tra il bordo superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra di esso.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

**Utilizzare sempre guanti da forno** per togliere i piatti dal forno. Alcune pentole, padelle o vassoi possono assorbire il calore del cibo e quindi diventare molto caldi.

Assicurarsi di **usare solo le pentole** adatte per l'uso in un forno a microonde. Non utilizzare pentole in acciaio, con bordi decorativi o con ornamenti dorati o argentati.

**Non lasciare accessori o utensili** nel forno quando è spento. Non accendere il forno quando è vuoto per evitare di danneggiarlo.

**Non utilizzare** pentole in porcellana, ceramica o terracotta se tali materiali sono porosi o se tali pentole non sono smaltate all'interno. Una volta riscaldate, l'umidità che penetrerebbe in questi pori potrebbe provocare spaccature. Utilizzare solo pentole destinate all'uso in forno a microonde.

**Leggere e osservare sempre** le istruzioni per riscaldare in un forno a microonde che sono riportate sulla confezione degli alimenti.

**Fare attenzione** durante il riscaldamento di alimenti contenenti alcol, poiché all'interno del forno potrebbe formarsi una miscela combustibile di alcol e aria. Fare attenzione quando si apre lo sportello.

L'uso di pentole in metallo, forchette, cucchiaini, coltelli, graffette o cerniere su confezioni di alimenti congelati non è raccomandato quando **si cucina o riscalda al microonde** con una combinazione di microonde e cottura in forno a convezione. Dopo il riscaldamento, mescolare il cibo o lasciarlo riposare fino a quando il calore non si è distribuito uniformemente.

Non collegare l'apparecchio all'alimentazione se nel circuito di alimentazione è installato un ELCB (interruttore differenziale).



**AVVISO!**

**Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.**

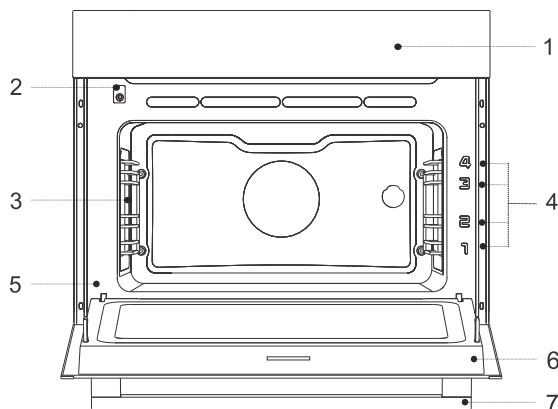
### 3. Descrizione dell'apparecchio



#### AVVISO!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.

L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



1. Pannello di controllo
2. Interruttore sportello
3. Illuminazione
4. Guide – livelli griglia
5. Etichetta
6. Sportello forno
7. Maniglia sportello

### 3.1 Attrezzatura in dotazione

#### Interruttore dello sportello del forno

Se lo sportello del forno viene aperto durante il suo funzionamento, l'interruttore spegne i riscaldatori, le microonde e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore riattiva il funzionamento dell'apparecchio.

#### Guide

**Guide metalliche** – inserire sempre la griglia e la teglia nella guida.

**Guide estraibili fisse** – posizionare l'attrezzatura sulla guida. Sulla stessa guida è possibile posizionare la griglia insieme alla vaschetta di raccolta.

NOTA: le guide di inserimento dell'apparecchiatura vengono contate dal basso verso l'alto.

#### Attrezzature per il forno e accessori



#### AVVISO!

**Non utilizzare mai la griglia, la teglia bassa o la teglia profonda o qualsiasi altra parte metallica o accessorio quando si utilizza un sistema a microonde.**

1. **Griglia** – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.

NOTA: quando si inserisce la griglia nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata sia nella parte posteriore e superiore.

C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Pertanto, la griglia deve essere leggermente sollevata nella parte anteriore quando la si estrae dal forno.

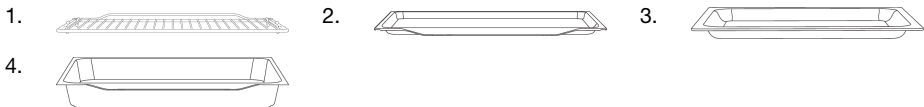
2. **Teglia da forno bassa** – utilizzata per focacce e piccole torte. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta.

NOTA: una teglia bassa può deformarsi se riscaldata nel forno. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale. La deformazione non pregiudica la sua funzionalità.

3. **Teglia da forno in vetro** – è destinata alla cottura con tutti i sistemi di forno e alla cottura con microonde. Può essere utilizzata anche come vassoio da portata.

4. **Teglia da forno multiuso profonda** – utilizzata per la cottura di verdure e dolci umidi. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta.




NOTA: non inserire mai la teglia da forno profonda multiuso (o universale) nella prima guida durante la cottura.







### 3.2 Pannello di controllo



Tasto		Utilizzo
1	ⓘ	Accensione e spegnimento del forno
2	▼▼▼ 250°	Ulteriore doratura – gratinato
3	°C W	Impostazione della temperatura e del livello di potenza.
4	▷ ◻	Inizio e arresto Conferma di un'impostazione
5	Visualizzazione delle impostazioni correnti nel forno.  —— Parte illuminata della linea - visualizza il campo attualmente selezionato da A a E. ▼ Freccia - visualizza l'impostazione di base selezionata (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

Tasto di scelta rapida:	
	
Toccare brevemente il tasto – per selezionare le impostazioni	Premere il tasto – per 5 secondi per ulteriori impostazioni o modifiche rapide
 <b>INFORMAZIONE!</b> Per una migliore risposta dei tasti, toccarli con un'ampia area della punta del dito. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un segnale acustico (quando questa funzione è disponibile).	

			
Primo passaggio	Passaggio intermedio	Attesa / Implementazione	Passaggio facoltativo

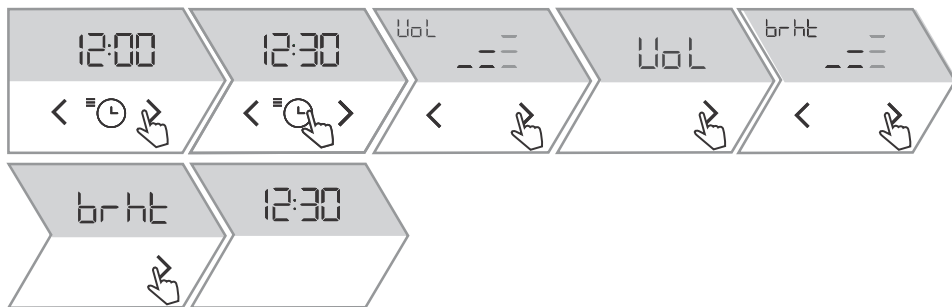
## 4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

1.	Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
2.	Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
3.	Accendere il forno (vedi cap. 4.1 <i>Prima accensione</i> )
4.	Preriscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora utilizzando il sistema di riscaldamento superiore e inferiore (vedere capitolo Modalità di cottura professionale).
NOTA: Durante il riscaldamento si sprigiona il caratteristico "odore di nuovo", quindi aerare bene l'ambiente durante questo periodo.	

### 4.1 Prima accensione

Dopo aver collegato l'elettrodomestico o dopo un'interruzione di corrente prolungata, 12:00 lampeggerà sul display.

Innanzitutto selezionare e confermare le impostazioni di base seguenti (ora esatta, volume del segnale acustico e illuminazione del display).



1.		Con il tasto  oppure  impostare l'ora esatta del giorno. Confermare la selezione con .
2.		Il display visualizzerà <b>Vol</b> . Con il tasto  oppure  aumentare o diminuire il volume dei segnali acustici.
3.		Quando si tocca  il display visualizzerà <b>brht</b> . Con il tasto  oppure  aumentare o diminuire l'intensità dell'illuminazione del display.
4.		Per uscire dalle impostazioni di base, toccare .

## 5. Funzione microonde

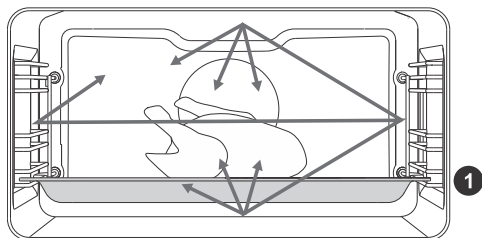
Le microonde sono usate per **cottura, arrosto e scongelamento degli alimenti**. Consentono una cottura rapida ed efficiente senza modificare il colore o la forma del cibo.

Le microonde sono un tipo di radiazione elettromagnetica. Tali radiazioni si trovano comunemente nel nostro ambiente sotto forma di onde radioelettriche, raggi luminosi o infrarossi. La frequenza delle microonde è nell'intervallo di 2,450 MHz.



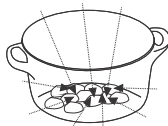
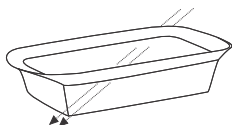
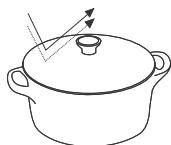
### AVVISO!

**Non utilizzare o attivare mai un sistema a microonde se il forno è vuoto.**



Di seguito le loro caratteristiche:

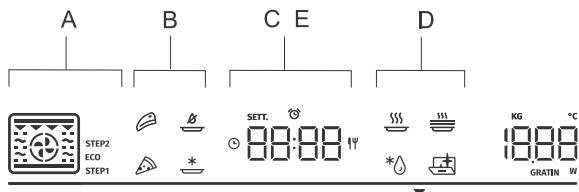
- le microonde sono riflesse dai metalli,
- le microonde viaggiano attraverso altri materiali,
- le microonde vengono assorbite da molecole di acqua, grasso e zucchero.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole iniziano a muoversi rapidamente, generando così calore.





Le microonde penetrano nel cibo a una profondità di circa 2,5 cm. Se il cibo è più denso, la parte centrale del cibo verrà cotta per conduzione, come nella cottura convenzionale.

## 6. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura



Tasto	Utilizzo
<	Tasto di selezione sinistro
☰	Tasto di selezione cottura. Toccando il tasto è possibile selezionare:
Pr □	<b>A</b> Modalità professionale <b>Pro</b> – consente di impostare a propria discrezione i parametri di cottura (sistema di cottura, temperatura, preriscaldamento rapido e tempo di cottura).
Auto	<b>B</b> Modalità automatica <b>Auto</b> – programmi speciali preimpostati che è anche possibile modificare.
Pr □ G	<b>C</b> Programmi automatici <b>ProG</b> (Pr01 a Pr22)
Other	<b>D</b> Funzioni aggiuntive <b>Othr</b>
SEtt	<b>E</b> Impostazioni generali <b>SEtt</b>
>	Tasto selettore destro
☰ (L)	Tasto per l'impostazione delle funzioni temporali e delle impostazioni generali
»)))	Pulsante di preriscaldamento rapido

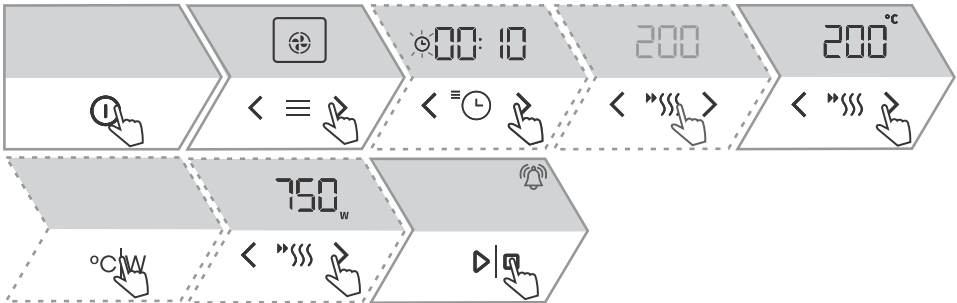
NOTA: Il display illumina solo i tasti che possono essere utilizzati per impostare e confermare l'impostazione selezionata.

Simbolo	Significato
	Sistemi di cottura
STEP1	Cottura a fasi (STEP1, STEP2)
	Funzione tempo – tempo di cottura
	Funzione tempo – fine ritardata
	Contaminuti
»)))	Preriscaldamento rapido
GRATIN	Funzione GRATINATO per una crosta superiore extra a fine cottura.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

NOTA: Alcuni simboli sul display appaiono leggermente illuminati (la funzione è in modalità standby). Se si preme il tasto per selezionare un simbolo e lo si conferma, l'intensità del simbolo aumenterà. Questo è quando la funzione è attiva.

6.1 Modalità di cottura professionale















1. Collegare l'elettrodomestico all'alimentazione. **Pro** apparirà sul display per alcuni secondi. Quindi, appariranno le impostazioni predefinite del forno.
2. Con il tasto < oppure > impostare il sistema di cottura (vedi tabella Selezione dei sistemi di cottura) e la temperatura.  
NOTA: Se si seleziona un sistema con microonde, toccare °C|W e quindi utilizzare il < oppure > per impostare il livello di potenza (W). Toccare °C|W nuovamente per impostare la temperatura (°C).
3. Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Quando si tocca "SSS", il simbolo si illumina. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il display visualizzerà **door**. Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
4. Inoltre, è possibile impostare:
  - funzioni temporali (vedere il capitolo 6.2 Funzioni timer)
  - cottura a fasi (vedere il capitolo 6.3 Cottura a fasi)
  - funzione gratinato (vedere il capitolo 7.1 Ulteriore doratura – gratinato)
5. Per iniziare a cucinare, toccare ▷|◻.

Scelta del sistema di cottura






Simbolo	Utilizzo
	<b>HOT AIR</b> L'aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno al piatto. In questo modo asciuga maggiormente la sua superficie e crea una crosta più spessa. Per arrostiti carne, cuocere dolci e verdure e per essiccare alimenti su uno o più livelli contemporaneamente.



La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>COTTURA INTENSA</b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione salutare della frittura da fast-food, con un contenuto calorico inferiore. Adatto per tagli piccoli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	<b>GRILL CON ARIA CALDA</b> L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo asciugherà la superficie. In combinazione con l'azione della griglia riscaldata/broiler, ciò produrrà anche un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	<b>TURBO BAKE</b> Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	<b>LARGE GRILL</b> Per cuocere grandi quantità di cibi piatti (pane tostato, tartine, salsicce da grigliare, bistecche, pesce, spiedini, ecc.), per gratinare e per ottenere una bella crosticina croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è di 240 °C.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE</b> Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	<b>COTTURA DELICATA</b> Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE</b> Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE</b> Per arrostiti pollame e tagli di carne più grandi con un'apposita griglia.
	<b>GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE</b> Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	<b>GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE</b> Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.
	<b>MICROONDE</b> Sono usate per il riscaldamento veloce, lo scongelamento e la cottura del cibo.

La tabella prosegue dalla pagina precedente




Simbolo	Utilizzo
	<b>ARIA CALDA E MICROONDE</b> In questo sistema, il flusso di aria calda intorno al cibo è migliorato per asciugare la superficie e creare una crosta più spessa. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura. Destinato a cuocere o arrostiti più velocemente carne, prodotti da forno e verdure.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA</b> Per arrostiti velocemente pollame, pesce e tagli di carne più grandi sotto un broiler. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.
	<b>COTTURA CONVENZIONALE CON VENTOLA E MICROONDE</b> Per cotture più veloci di pietanze gratinate. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.
	<b>COTTURA INTENSA CON MICROONDE</b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Si tratta di una versione sana della frittura da fast-food, con meno calorie contenute nel cibo cotto. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce e verdure. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.
 <b>ECO</b>	<b>ECO (COTTURA LENTA) <sup>1)</sup></b> Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo modo di cucinare trattiene una percentuale maggiore di acqua nella carne, rendendola più succosa e morbida, mentre la pasta diventa dorata/cotta in modo uniforme. Viene utilizzato per temperature comprese tra 140 °C e 220 °C.
NOTA: In questi sistemi, ad eccezione del sistema con microonde ed ECO, è possibile utilizzare la funzione gratin (vedere capitolo 7.1 Ulteriore doratura – gratinato).	

<sup>1)</sup> Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica secondo la norma EN 60350-1.

## Livello di potenza del microonde





Potenza	Utilizzo
1000 W	Riscalda rapidamente bevande, acqua e piatti contenenti un grande volume di liquido.
750 W	Cucinare verdura fresca o congelata.
600 W	Sciogliere il cioccolato. Cucinare carne e pesce. Cucinare contorni.
360 W	Riscaldare e cuocere piatti delicati a base di uova.
180 W	Scongelerare altri alimenti, ammorbidire il burro, ammorbidire il gelato.
90 W	Scongelerare prodotti da forno con crema, frutta, verdura e carne macinata/tritata.

# 6.2 Funzioni timer

Simbolo	Descrizione	Utilizzo
	<b>Tempo di cottura</b>	In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.
	<b>Contaminuti</b>	Il contaminuti funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, l'elettrodomestico non si accende o non si spegne automaticamente.
	<b>Fine ritardata</b>	Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura con un ritardo. Immettere la durata e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si avvia automaticamente e termina il suo funzionamento al momento desiderato.






## Impostazione del tempo di cottura



- Con il tasto  oppure  impostare il tempo di cottura desiderato. Il display visualizzerà .
- Per iniziare a cucinare, toccare .

## Impostazione del contaminuti



- Quando si tocca , il display visualizzerà . Con il tasto  oppure  impostare la durata del contaminuti. Confermare l'impostazione toccando .
- L'impostazione massima possibile è di 24 ore.  
NOTA: se l'elettrodomestico è spento, il contaminuti sarà comunque attivo.

## Impostazione della fine ritardata





### INFORMAZIONE!

L'avvio ritardato non è possibile se si seleziona un sistema con microonde o se si attiva la funzione di preriscaldamento.

1.	Per prima cosa impostare il tempo di cottura. Con il tasto < oppure > impostare il tempo di cottura desiderato. Il display visualizzerà ☹ . <i>Esempio: tempo di cottura 2 ore</i>
2.	Toccando due volte ⌚ il display visualizzerà ⏸ .
3.	Con il tasto < oppure > impostare l'ora in cui si desidera che il piatto sia pronto. L'ora di fine desiderata viene visualizzata sul display. <i>Esempio: la cottura termina alle 18:00</i>
4.	Per iniziare a cucinare, toccare ▶◻ . Il forno entra in standby parziale in attesa di essere acceso (il display si oscura). Le impostazioni selezionate vengono attivate e disattivate automaticamente all'ora selezionata. <i>Esempio: la cottura inizia alle 16:00, la cottura termina alle 18:00</i>
Sul display si alterneranno l'ora di fine cottura e l'orologio. Trascorso il tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà End. Verrà emesso un breve segnale acustico.	



### INFORMAZIONE!

La funzione di tempo selezionata può essere reimpostata su 00:00 toccando contemporaneamente < oppure > .

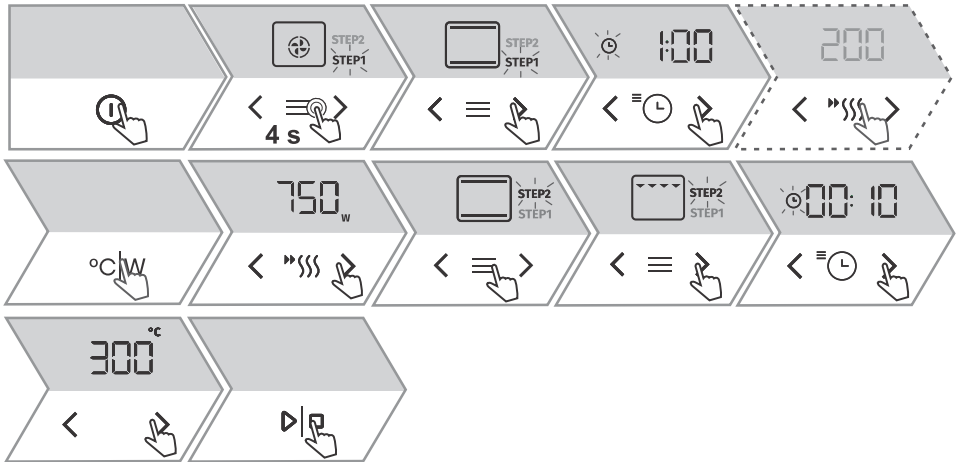











### AVVISO!

**Questa funzione non è adatta per cibi che richiedono un rapido preriscaldamento. Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno. Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'elettrodomestico è impostato correttamente.**

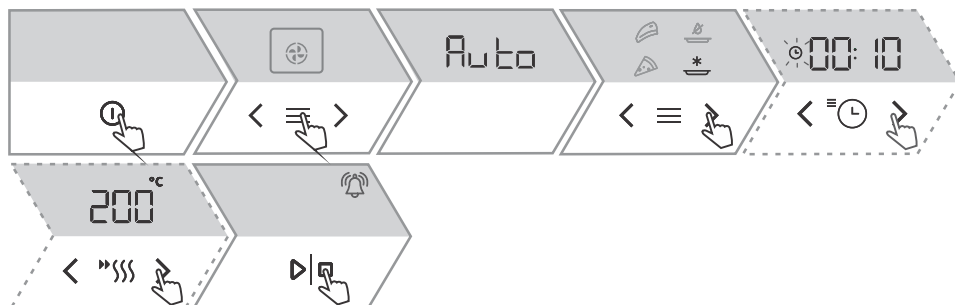
### 6.3 Cottura a fasi






Questa funzione consente la cottura in due passaggi o fasi (due fasi di cottura consecutive vengono combinate in un unico processo di cottura).







1.	<b>1. PASSAGGIO 1</b> Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.	Dopo un lungo tocco (4 secondi) su  , il display visualizzerà <b>STEP1</b> (il primo passaggio della preparazione di un piatto). Impostare il sistema di cottura, il tempo di cottura e la temperatura. È possibile anche scegliere il preriscaldamento rapido. NOTA: Se si seleziona un sistema con microonde, toccare  e quindi utilizzare il  oppure  per impostare il livello di potenza (W). Toccare  nuovamente per impostare la temperatura (°C).
3.	<b>2. PASSAGGIO 2</b> Toccando di nuovo su  , il display visualizzerà <b>STEP2</b> (il secondo passaggio della preparazione di un piatto; il primo passaggio è già stato impostato).
4.	Impostare il sistema di cottura, il tempo di cottura e la temperatura. È inoltre possibile modificare entrambi i passaggi prima di iniziare la cottura. Toccando  , è possibile passare da un passaggio all'altro.
5.	Per iniziare a cucinare, toccare  . Il forno inizia a funzionare con le impostazioni per il primo passaggio.
6.	La cottura a fasi può essere annullata premendo il tasto  per cinque secondi.
NOTA: Se non è stato impostato il tempo di cottura a fasi, 00:00 lampeggia sul display.	

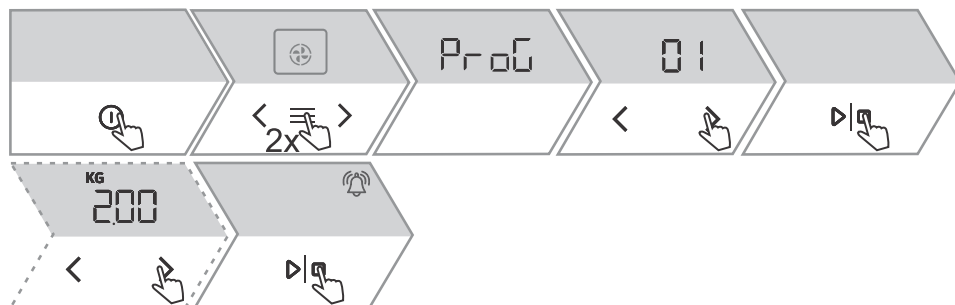
## 6.4 Modalità di cottura automatica








- |    |  |
|----|--|
| 1. | Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.  |
| 2. | Toccare  . Per alcuni secondi, il display visualizzerà <b>Auto</b> , quindi verranno visualizzati i sistemi automatici. Toccando  oppure  , selezionare prima il sistema (vedere la tabella seguente). Vengono visualizzati i valori preimpostati. È possibile modificare la temperatura e la durata della cottura. |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare     .   |
| 4. | Alcuni piatti includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il simbolo sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della temperatura impostata verrà emesso un segnale acustico. Il display visualizzerà <b>door</b> . Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.  |

Simbolo	Utilizzo
	<b>COTTURA DI CIBI CONGELATI</b> Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>SISTEMA CARNE</b> Per una preparazione ottimale della carne. Prima di infornare rosolare la carne su tutti i lati in una padella con olio bollente. Questo metodo di preparazione ne conserverà la succosità. È indicato per tagli di carne come roastbeef, filetto di manzo, tagli posteriori, ecc.
	<b>COTTURA INTENSIVA (FRITTURA AD ARIA)</b> Questo metodo di cottura si traduce in una crosta croccante senza grassi aggiunti. Questa è una versione salutare della frittura da fast food, con meno calorie nel cibo cotto. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).

## 6.5 Programmi automatici



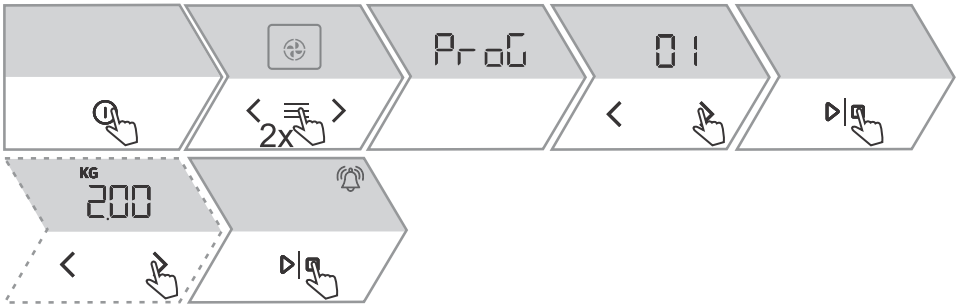
1.	Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.	Toccando due volte  , il display visualizzerà brevemente <b>ProG</b> , quindi verranno visualizzati i programmi automatici. Toccando  oppure  selezionare il programma (vedere la tabella seguente). Confermare la selezione con  . A seconda del piatto desiderato, l'elettrodomestico consiglierà la modalità di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata della cottura. Ove previsto, è possibile regolare il peso del piatto.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare  .




Designazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello.	Riscaldamento	Rotazione
Pr01	biscotti modellati	teglia bassa	2	si	no
Pr02	cupcake	teglia bassa	2	si	no
Pr03	Torta al pan di Spagna	teglia/piatto su una griglia	1	si	no
Pr04	piccola pasticceria lievitata	teglia bassa	2	si	no
Pr05	pasta sfoglia	teglia bassa	2	si	no
Pr06	torta di mele	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr07	Strudel di mele	teglia bassa	2	no	no
Pr08	Soufflé di cioccolato	teglia/piatto su una griglia	2	si	no
Pr09	lievitazione	teglia bassa	1	no	no
Pr10	pane	teglia bassa	1	no	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	1	no	no
Pr12	gratin di patate	pirofila di vetro	1	no	no
Pr13	Pollame - intero	griglia con un vassoio raccogliogocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente





Designazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello.	Pescatarlo	Rotazione
Pr14	Pollame - pezzi più piccoli	griglia con un vassoio raccogliogocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr15	polpettone	teglia/piatto su una griglia	1	no	no
Pr16	Bistecca di manzo al forno	griglia con un vassoio raccogliogocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr17	Carne - cottura lenta	piccola teglia su una griglia	1	no	no
Pr18	Pesce al forno/alla griglia	griglia con un vassoio raccogliogocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr19	patate al forno - spicchi	teglia da forno profonda per tutti gli usi	2	no	no
Pr20	pop corn	pirofila di vetro	1	no	no
Pr21	lasagne	teglia/piatto su una griglia	1	no	no
Pr22	pizza	teglia bassa	1	si	no

6.6 Selezione delle funzioni aggiuntive

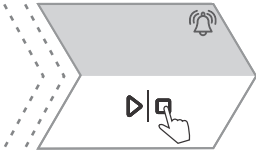




- |    |   |
|----|---|
| 1. | Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.   |
| 2. | Toccando ripetutamente  , il display visualizzerà brevemente <b>Othr</b> , quindi verranno visualizzate le funzioni aggiuntive. Con il tasto < oppure > selezionare una funzione (vedere la tabella seguente). Vengono visualizzati i valori preimpostati. Alcune funzioni consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura. |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare     .  |



Simbolo	Utilizzo
	<b>Scongelamento</b> Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.
	<b>Riscaldamento</b> Si utilizza per mantenere il calore di piatti già preparati. È possibile impostare la temperatura.
	<b>Riscaldamento piatti</b> Si utilizza se si desidera preriscaldare i piatti o le tazze in modo che il cibo rimanga caldo a lungo. È possibile impostare la temperatura.
	<b>Pulizia a vapore</b> Questo programma facilita la rimozione delle macchie nel forno (vedere il capitolo 11.1 Pulizia del forno (Steam Clean)).

## 7. Avvio della cottura



Avviare il processo di cottura premendo  .

Fino al raggiungimento della temperatura impostata, sul display si alterneranno la temperatura attuale e quella impostata. Il simbolo della temperatura inizialmente lampeggia. Al raggiungimento della temperatura desiderata si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Durante il processo di cottura è possibile modificare il sistema, la temperatura, la potenza operativa e le funzioni del timer.

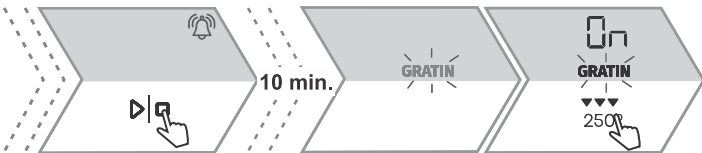
### 7.1 Ulteriore doratura – gratinato

Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge il condimento/la guarnizione alla pietanza o si desidera rendere croccante la sua superficie. Quando si utilizza la funzione gratinato, sulla pietanza si forma una crosticina croccante giallo oro, che la protegge dall'asciugatura e allo stesso tempo le conferisce un aspetto e un gusto migliori.

#### AVVISIO!

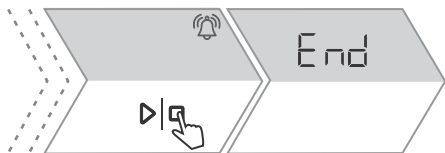
**Controllare la cottura.** Quando si utilizza la funzione gratinato, il forno raggiunge temperature elevate.

La funzione gratinato sarà attiva per 15 minuti al massimo, quindi il forno si spegnerà.



1.	Durante la cottura, toccare $\overline{\overline{\overline{\square}}}$ 250°. Il simbolo <b>GRATIN</b> si illumina sul display, che mostra anche On.
2.	<p><b>La funzione può essere disattivata anche durante il funzionamento.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toccare <math>\overline{\overline{\overline{\square}}}</math> 250°, il simbolo <b>GRATIN</b> sul display si spegnerà e la cottura proseguirà in base alle impostazioni selezionate.</li> <li>- Spegnerla la cottura toccando <math>\triangleright \square</math>.</li> </ul>

## 8. Fine cottura e spegnimento del forno



Terminare la cottura toccando  $\triangleright|\square$ . Il display visualizza **End** e il tempo di cottura raggiunto. Verrà emesso un breve segnale acustico.



### INFORMAZIONE!

Al termine dell'operazione, anche tutte le impostazioni del timer vengono interrotte ed eliminate, ad eccezione dei contaminuti. Verrà visualizzata l'ora del giorno (orologio). Il ventilatore di raffreddamento continuerà a funzionare per un po'.

Dopo l'uso del forno, potrebbe rimanere dell'acqua nel canale della condensa (sotto lo sportello). Strofinare il canale con una spugna o un panno.

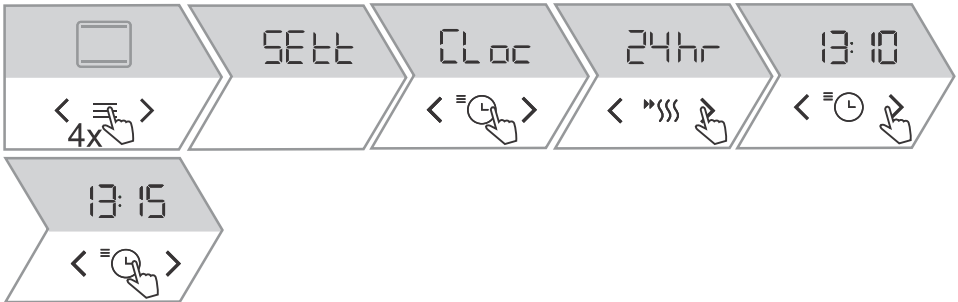
# 9. Scelta delle impostazioni generali



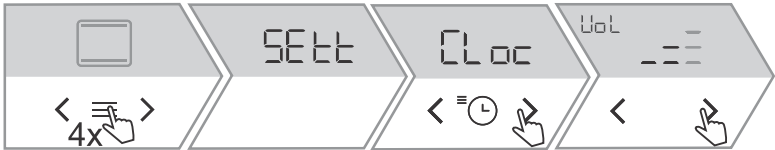
**AVVISO!**




Dopo un'interruzione di corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive rimarranno memorizzate per non più di pochi minuti. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del volume del segnale acustico e della luminosità del display, verranno ripristinate ai valori di fabbrica.

Esempio di impostazione dell'ora:



Esempio di regolazione del volume del segnale:



1.	<div>SEtt</div> <div>&lt; ⌚ &gt;</div>	Toccando ripetutamente  , il display visualizzerà brevemente <b>SEtt</b> , quindi verrà visualizzato il menu delle impostazioni generali. È possibile navigare tra le diverse impostazioni premendo il pulsante. < oppure > .
2.	<div>CLoc</div> <div>&lt; ⌚ &gt;</div> <div>SETT. 00:00 24h</div> <div>&lt; ⌚ &gt; &lt;</div>	Il display visualizza <b>CLock</b> . Per impostare l'orologio, toccare prima  . Selezionare una visualizzazione 12h o 24h, quindi impostare l'ora. Confermare nuovamente la selezione toccando  .
NOTA: è possibile modificare l'impostazione individuale premendo < oppure > .		
3.	<div>SETT. Vol</div> <div>&lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Volume del segnale acustico</b> Il display visualizzerà <b>Vol</b> . È possibile scegliere tra quattro livelli di volume (zero linee – OFF (OFF), una, due o tre linee).

La tabella prosegue dalla pagina precedente

4.	<div>SETT. brht --- &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Luminosità del display</b> Selezionare l'impostazione <b>brht</b> . È possibile scegliere tra tre livelli di luminosità dello schermo (una, due o tre linee).
5.	<div>SETT. nGht OFF &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Display - modalità notturna</b> È una funzione che riduce automaticamente la luminosità del display durante le ore notturne (tra le 20:00 e le 6:00) e spegne il display dell'orologio e i segnali acustici. Selezionare l'impostazione <b>nGht</b> . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
6.	<div>SETT. hi dE OFF &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Nascondi orologio</b> È una funzione che accende o spegne il display dell'orologio. Selezionare l'impostazione <b>hidE</b> . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
7.	<div>SETT. Prht OFF &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Preriscaldamento rapido automatico</b> La funzione consente di aggiungere automaticamente il preriscaldamento rapido ai sistemi di cottura che lo consentono. Selezionare l'impostazione <b>Prht</b> . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
8.	<div>SETT. SAbb 70 °C &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Sabbath</b> La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo senza dover accendere e spegnere il forno. Selezionare l'impostazione <b>SAbb</b> . Impostare la durata del funzionamento (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Quando si tocca $\triangleright \square$ , inizia il conto alla rovescia. Il display visualizzerà <b>SAbb</b> . Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto ①. NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.
9.	<div>SETT. FAct OFF &lt; &gt; &lt; &gt;</div>	<b>Impostazioni di fabbrica</b> Questa funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'elettrodomestico. Il display visualizzerà <b>FAct</b> . Premere $\triangleright \square$ abbastanza a lungo affinché la linea sotto la scritta si illumini completamente.
Per uscire dal menu delle impostazioni generali, toccare $\equiv$ .		

## 9.1 Blocco tasti



- |    |  |
|----|--|
| 1. | Con un tocco lungo (6 secondi) su ► ◻ , il display visualizzerà <b>Loc</b> per bloccare i tasti. Premendo nuovamente su ► ◻ , si disabilita il blocco. |
|----|--|

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.
- Se il blocco viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando i tasti sono bloccati non è possibile modificare i sistemi di cottura o le funzioni aggiuntive. Puoi solo spegnere la cottura.
- I tasti rimangono bloccati anche dopo lo spegnimento del forno. Per selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare il blocco.

# 10. Suggerimenti e consigli generali per la cottura

## Attrezzatura:

- Utilizzare attrezzature realizzate con materiali antiriflesso resistenti al calore (teglie, vassoi e stoviglie fornite, pentole rivestite di smalto, pentole in vetro temperato). I materiali dai colori vivaci (acciaio inossidabile o alluminio) riflettono il calore. Di conseguenza, l'elaborazione termica del cibo in essi contenuto è meno efficace.
- Inserire sempre le teglie e i vassoi all'estremità delle guide. Quando si cuoce sulla griglia, posizionare i piatti o le teglie al centro della griglia.
- Non posizionare le teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.
- Non utilizzare la teglia da forno profonda multiuso al 1° livello della guida mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- Se stai usando carta da forno, assicurati che sia resistente alle alte temperature. Tagliarla sempre di conseguenza. La carta da forno impedisce al cibo di attaccarsi alla teglia e facilita la rimozione del cibo dalla teglia.
- Quando si cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

## Preparazione del cibo:

- Per una preparazione ottimale del cibo, si consiglia di osservare le linee guida specificate nella tabella di cottura. Scegliere la temperatura specificata più bassa e il tempo di cottura specificato più breve. Allo scadere di questo tempo, controllare i risultati e quindi regolare le impostazioni secondo necessità.
- Quando si cucina secondo le ricette di vecchi libri di cucina, utilizzare il sistema di riscaldamento inferiore e superiore (come nei forni convenzionali) e impostare una temperatura di 10 °C inferiore a quella specificata nella ricetta.
- Quando si cuociono tagli di carne o pasta sfoglia più grandi con un contenuto d'acqua maggiore, all'interno del forno si genererà molto vapore, che a sua volta potrebbe condensare sullo sportello del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura, asciugare lo sportello e il vetro della porta.

## Uso efficiente dell'energia

- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale di istruzioni. Se si utilizza il preriscaldamento rapido, non inserire il cibo nel forno fino a quando il forno non è completamente riscaldato, a meno che non sia diversamente raccomandato. Quando si riscalda un forno vuoto, si consuma molta energia, quindi, se possibile, si consiglia di preparare più pietanze di fila o più pietanze contemporaneamente.
- Rimuovere tutte le attrezzature non necessarie dal forno durante la cottura
- A meno che non sia assolutamente necessario, non aprire lo sportello del forno durante la cottura.
- Con programmi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato.


























## Cottura a microonde

- Utilizzare pentole adatte (vetro, ceramica, ecc.).

- Utilizzare pentole con coperchio per cuocere le verdure. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua ogni 100 g di alimento.
- Girare o mescolare il cibo durante il processo di scongelamento.




























## 10.1 Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un asterisco  
 \* nella tabella I piatti per i quali è sufficiente un ciclo di preriscaldamento di 5 minuti sono indicati con due asterischi \*\*. In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.





























Piatto			 °C/W	 min
<b>PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO</b>				
<b>Pasticceria/torte in stampi</b>				
Torta al pan di Spagna	1	 ECO	190-210	30-50
torta con ripieno	1		170-180	60-80
torta marmorizzata	1		160-170	30-40
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	1		170-180	50-60
torta aperta, crostata	2		170-190	40-50
brownie	2		170-180 *	25-35
<b>pasta frolla su teglie e vassoi</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelato	2		200-210	45-60
rolo di pan di Spagna	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>biscotti</b>				
cupcake	2		160-170 *	20-35
cupcake, 2 livelli	2, 3		140-150 *	25-45
piccola pasticceria lievitata	2		190-200	20-30
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 3		170-180	20-30
pasta sfoglia	2	 ECO	200-220	25-45
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 3		160-170	20-30
<b>biscotti</b>				
biscotti modellati	2		140-150 *	25-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 3		140-150 *	30-45
biscotti	2	 ECO	180-190	20-30
biscotti, 2 livelli	2, 3		160-170 *	15-25
meringa	2		80	120-140




























La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C/W	 min
meringa, 2 livelli	2, 3		70	120-140
macaron	2		140	13-18
macaron, 2 livelli	2, 3		140	15-20
<b>pane</b>				
lievitazione	2		35-40	30
pane su una teglia da forno	1		190-200	50-60
filone in teglia di latta	1		190-200	30-45
focaccia	2		210-220 *	25-35
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	2		190-200 *	20-30
pane tostato	4		240 *	0,5-3
panini aperti	3		240 *	2-5
<b>pizza e altri piatti</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 livelli della griglia	2, 3		210-220 *	30-40
pizza surgelata	2		210-230	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 3		200-220	15-25
torta salata, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>CARNE</b>				
<b>carni bovine</b>				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	1		160-180	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	1		190-210	90-110
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	1		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	3		200-220	25-35
hamburger, spessore 3 cm	3		240	20-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>carne di maiale</b>				

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C/W	 min
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	1	 ECO	200-210	120-170
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	1		180-200	140-170
lonza di maiale, 400 g	1		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	1		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	1		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	13		220-230	20-30
<b>pollame</b>				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
pollame con ripieno, 1,5 kg	1		170-190	100-120
pollame, petto	2		190-210	50-60
cosce di pollo	1		190-200/600	20-30
ali di pollo	2		210-220	20-35
pollame, petto, cottura lenta	2		100-120 *	60-90
<b>piatti a base di carne</b>				
polpettone, 1 kg	2		170-190	75-90
salsicce alla griglia, bratwurst	3		230 **	8-15
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>				
pesce intero, 350 g	3		230-240/360	12-17
filetto di pesce, spessore 1 cm	3		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	3		220-230	10-15
capesante	3		230 *	5-10
gamberetti	3		230 *	3-10
<b>VERDURE</b>				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	35-45
patate al forno, dimezzate	2		200-210/360	30-40
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	2		210-220/360	25-35
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C/W	min
verdure ripiene	3		190-200	30-40
verdure cotte a vapore	1		600-750	10-20
<b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b>				
Patatine fritte	3		200-210	25-35
Patatine fritte, 2 livelli	2, 3		200-210	35-45
Medaglioni di pollo	2		210-220 *	15-20
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	2		170-180	18-23
<b>BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN</b>				
moussaka di patate	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
budino dolce al forno	1		750	15-25
soufflé dolce	2		180 *	15-20
piatti au gratin	2		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	3		240 **	6-9
<b>ALTRO</b>				
pop corn	1		1000	3-4
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	2		1000	2
cottura a bagnomaria	1		150-170 *	/
ricottura	1		600	/
riscaldamento del piatto	2		75	15
scongelo	1		90-180	/

# 11. Pulizia e manutenzione



## AVVISO!

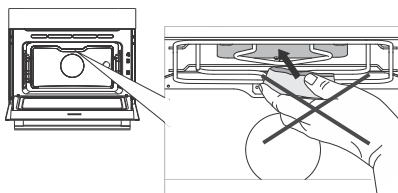
Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddarsi.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

Lo sportello dell'elettrodomestico è fissato all'elettrodomestico e non può essere rimosso. Inoltre, lo sportello non può essere smontato o manomesso in alcun modo.

- Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.
- Non utilizzare mai detersivi e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detersivi abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).
- I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.
- L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.

<b>Area esterna dell'elettrodomestico</b>	Utilizzare acqua calda saponata e un panno morbido per rimuovere le impurità e asciugare le superfici.
<b>Interno dell'elettrodomestico</b>	In caso di sporco ostinato o sporcizia, utilizzare detersivi per forni convenzionali. Dopo aver utilizzato tali agenti, pulire accuratamente l'elettrodomestico con un panno umido per rimuovere eventuali residui di agenti detersivi.
<b>Utensili e guide</b>	Pulire con acqua calda saponata e un panno umido. In caso di sporco persistente si consiglia l'ammollo preventivo e l'utilizzo di una spazzola.
Se i risultati della pulizia non sono soddisfacenti, ripetere il processo di pulizia.	



Non utilizzare mai detersivi aggressivi, spugne o detersivi abrasivi, smacchiatori e antiruggine ecc. sulla copertura della parete superiore dell'interno del forno.

## 11.1 Pulizia del forno (Steam Clean)

Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.

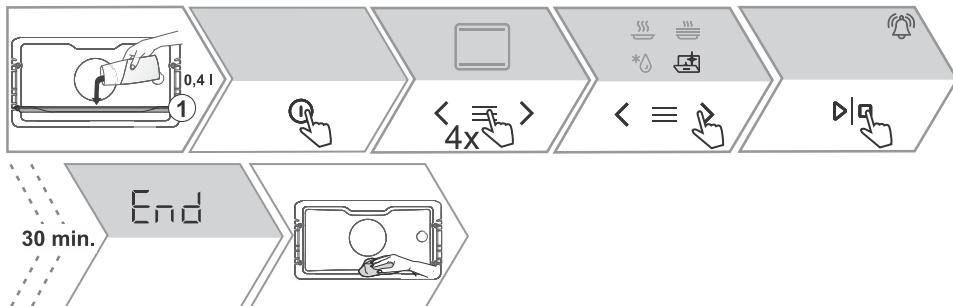
La funzione è la più efficace se usata regolarmente, dopo ogni utilizzo.

Prima di eseguire il programma di pulizia, rimuovere tutti i grossi pezzi visibili di sporco e i residui di cibo dalla cavità del forno.



### AVVISO!

Utilizzare il sistema Steam Clean quando il forno si è completamente raffreddato.



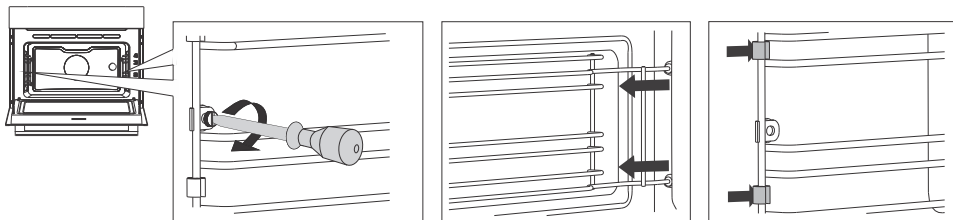
1.	Inserire la teglia in vetro nel primo livello guida e versarvi 0,4 l di acqua calda.
2.	Accendere il forno. Toccando ripetutamente  , le funzioni aggiuntive appariranno sul display. Con  oppure  selezionare la funzione  . Vengono visualizzati i valori preimpostati.
3.	Il programma funzionerà per 8 minuti. Quando il programma è completo, <b>End</b> apparirà sul display.
4.	Quando il programma è completato, rimuovere con cautela la teglia, utilizzando guanti da forno (sulla teglia può esserci ancora dell'acqua). Pulire le macchie con un panno umido e sapone. Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detergente. Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

## 11.2 Rimozione e pulizia delle guide del cavo



### INFORMAZIONE!

Quando si rimuovono le guide, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.



1.	Svitare la vite. Usare un cacciavite.
----	---------------------------------------

La tabella prosegue dalla pagina precedente

2.	Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore.
NOTA: Fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide dei cavi. Sostituire i distanziatori dopo la pulizia; in caso contrario, potrebbero generarsi scintille.	

**⚠ AVVISIO!**

Dopo la pulizia, riavvitare le viti sulle guide con un cacciavite.

Quando si sostituiscono le guide del cavo, assicurarsi di montarle sullo stesso lato su cui erano installate prima della rimozione.

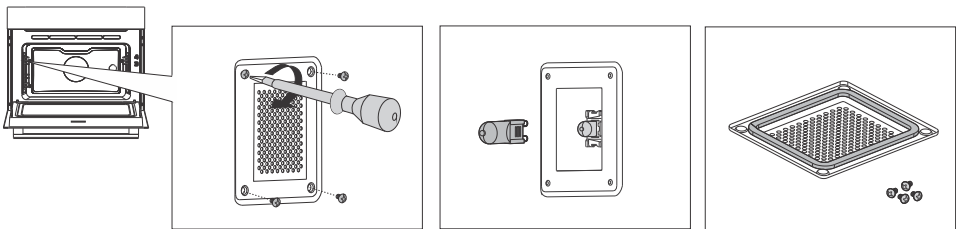
**11.3 Sostituzione della lampadina**

La lampadina è un materiale di consumo e non è coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere eventuali utensili dal forno.

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W

Il forno è dotato di lampada alogena.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica (G).



1.	Svitare le quattro viti. Rimuovere il coperchio e il vetro.
2.	Rimuovere la lampadina alogena e sostituirla con una nuova.

NOTA: Utilizzare una protezione per evitare ustioni. C'è una guarnizione sul coperchio che non deve essere rimossa. La guarnizione deve adattarsi alla parete della cavità del forno.	
--	--

## 12. Ricerca dei guasti

**Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.**

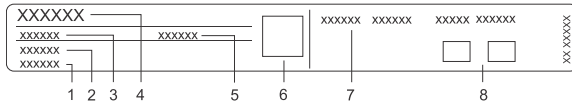
- Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.
- In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.
- Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.
- Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.
- Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

### 12.1 Tabella dei difetti e degli errori

Problema/errore	Causa
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
<b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
<b>Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ErXX.</b>	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
<b>Nel forno vengono prodotte scintille</b>	Assicurarsi che tutti i coperchi delle lampade siano fissati saldamente e che tutti i distanziatori siano montati sulle guide del cavo. Assicurarsi che le guide nel forno siano posizionate correttamente.
Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.	

## 12.2 Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico

Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio. Informazioni precise sul tipo e modello di apparecchio si trovano anche sul certificato di garanzia.



1. Numero di serie
2. Modello
3. Tipo
4. Marchio

5. Codice articolo
6. Codice QR (secondo il modello)
7. Informazioni tecniche
8. Simboli di conformità



## 13. Protezione dell'ambiente



Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

**Il simbolo** sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.

**Smaltire** in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

### 13.1 Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

#### Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche o di eventuali errori nelle istruzioni per l'uso.

# 14. Test di cottura

















EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.

Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

\* Preriscaldare l'elettrodomestico fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

\*\* Preriscaldare l'elettrodomestico per 10 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

\*\*\* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

COTTURA AL FORNO					
Piatto	Attrezzatura		°C	min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa	2	140-150*	25-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa	2	140-150*	25-40	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa	2, 3	140-150*	30-45	
tortine – griglia singola	teglia bassa	2	160-170*	20-35	
tortine – griglia singola	teglia bassa	2	160-170*	20-35	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa	2, 3	140-150*	25-40	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella	1	160-170*	20-35	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella	2	160-170*	20-35	
torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	1	170-180	60-80	
torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	2	170-180	60-80	
GRIGLIATURA					
pane tostato	gratella	4	240**	0,5-3	
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento	3	240	20-35***	
TRATTAMENTO TERMICO CON MICROONDE					
crema pasticcera, 1000 g	piatto da forno in vetro, 25 × 25 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	360	25-35	
Torta al pan di Spagna	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	360	15-25	

La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA AL FORNO					
polpettone, 900 g	piatto da forno in vetro, 25 × 12,5 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	600 360	10 10-15	
scongelo carne macinata, 500 g	teglia da forno in vetro	1	180 90	8 13-18	
scongelo lamponi, 250 g	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	180	6-9	

COTTURA CON SISTEMI COMBINATI						
Piatto	Attrezzatura		°C	W	min	
gratin di patate	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	600	25-40	
torta	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	180	17-25	
pollo, 1,2 kg	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	210-220	360	45-55	

**Hisense**  
life reimagined



901193-a8

