

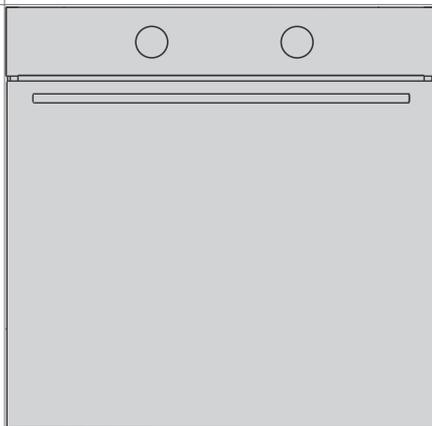


IT

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO PIROLITICO DA INCASSO

BHP 60N



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.

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



INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



AVVISO!

Avviso di pericolo



È importante leggere attentamente le istruzioni.

Sommario

Avvisi di sicurezza	4
Usò sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica	6
Avvertenze di sicurezza importanti	6
Descrizione dell'apparecchio	9
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto	9
Pannello di comando	10
Manopole push-pull	10
Attrezzatura in dotazione	11
Guide	11
Interruttore dello sportello del forno	12
Ventilatore di raffreddamento	12
Attrezzature per il forno e accessori	12
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	14
Prima accensione	14
Selezione delle impostazioni	15
SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA	15
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA	16
FUNZIONI DEL TIMER	17
Avvio della cottura	20
Fine cottura e spegnimento del forno	20
Scelta delle impostazioni generali	21
Suggerimenti e consigli generali per la cottura	23
Tavolo da cucina	24
Pulizia e manutenzione	28
Pulizia automatica del forno - pirolisi	28
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	31
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	32
Sostituzione della lampadina	34
Tabella dei difetti e degli errori	35
Avvisi speciali e comunicazione di errori	35
Smaltimento	36
Etichetta ambientale	36
Test di cottura	37

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.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate al fine di evitare pericoli (solo per apparecchi forniti del cavo di collegamento).

Il prodotto si riscalda durante l'uso. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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:Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.Tenere lontano dai bambini.

ATTENZIONE: L'apparecchio e alcune delle sue parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.

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

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

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.

AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica, al fine di prevenire il rischio di scosse elettriche.

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

Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica

Prima di attivare il processo di pulizia automatica, rimuovere tutte le attrezzature dal forno: la griglia, il kit per arrostitire allo spiedo, tutte le teglie da forno, la sonda per carne, i fili guida e guide telescopiche e qualsiasi altra pentola che non fa parte dell'attrezzatura del forno

Prima di iniziare il processo di pulizia, rimuovere eventuali residui di liquido fuoriuscito e tutte le parti mobili dalla cavità del forno.

Durante il processo di pulizia automatica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura molto elevata ed è molto caldo anche all'esterno. Pericolo di ustione! Tenere i bambini lontani dal forno.

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.

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 apparecchi posti vicino a questo apparecchio rimangono impigliati nello sportello del forno, possono essere danneggiati, il che a sua volta può provocare un cortocircuito. Pertanto, assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano sempre a una distanza di sicurezza.

Durante il funzionamento del forno lo sportello del forno diventa molto caldo. Per una maggiore protezione è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura del vetro esterno dello sportello del forno (solo in alcuni modelli).

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

Non rivestire la cavità del forno con carta stagnola e non posizionare teglie o altre stoviglie sul fondo del forno. Ciò ostruirebbe e ridurrebbe la circolazione dell'aria nel forno, rallenterebbe il processo di cottura e distruggerebbe il rivestimento di smalto.

Si consiglia di evitare di aprire lo sportello del forno durante la cottura, poiché ciò aumenta il consumo di energia e aumenta 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 versare mai acqua sul fondo della cavità del forno. Le differenze di temperatura potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Chiamare un centro di assistenza autorizzato.

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e osservare tutte le istruzioni nel capitolo Pulizia e manutenzione, che descrive l'uso corretto e sicuro di questa funzione

Non appoggiare nulla sul fondo del forno durante il processo di pulizia automatica.

La pulizia pirolitica prevede temperature molto elevate che possono provocare il rilascio di fumo e vapori da residui di cibo. Si consiglia di garantire un'accurata ventilazione della cucina durante il processo di pulizia pirolitica. I piccoli animali, o animali domestici, sono altamente sensibili ai fumi rilasciati durante la pulizia pirolitica dei forni. Si consiglia di rimuoverli dalla cucina durante la pulizia pirolitica e di ventilare completamente la cucina dopo il processo di pulizia.

Non aprire lo sportello del forno durante la pulizia.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo entri nell'apertura per bloccare la guida dello sportello, poiché ciò potrebbe bloccare il blocco automatico dello sportello durante il processo di pulizia del forno.

Non toccare le superfici metalliche o le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

In caso di interruzione di corrente durante il processo di pulizia automatica, il programma terminerà dopo due minuti e lo sportello del forno rimarrà bloccato. Lo sportello verrà sbloccato quando l'apparecchio rileva che la temperatura è scesa sotto i 150 °C al centro della cavità del forno.

Dopo il processo di autopulizia, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.



Attenzione: superficie calda durante la pulizia pirolitica

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, lasciarlo a temperatura ambiente per un po' di tempo per consentire a tutti i componenti di adattarsi alla temperatura ambiente. Se il forno è stato conservato a una temperatura prossima al punto di congelamento o al di sotto di esso, ciò potrebbe essere pericoloso per alcuni componenti, in particolare la pompa.

Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente con una temperatura inferiore a 5 °C. Se l'apparecchio viene acceso in tali condizioni, la pompa potrebbe subire danni.

Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili.

Durante la cottura con iniezione di vapore, aprire sempre completamente lo sportello del forno al termine del processo di cottura. In caso contrario, il vapore che sale dalla cavità del forno potrebbe compromettere il funzionamento dell'unità di controllo.

Rimuovere e riposizionare il vassoio di evaporazione solo quando il forno si è completamente raffreddato.



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.

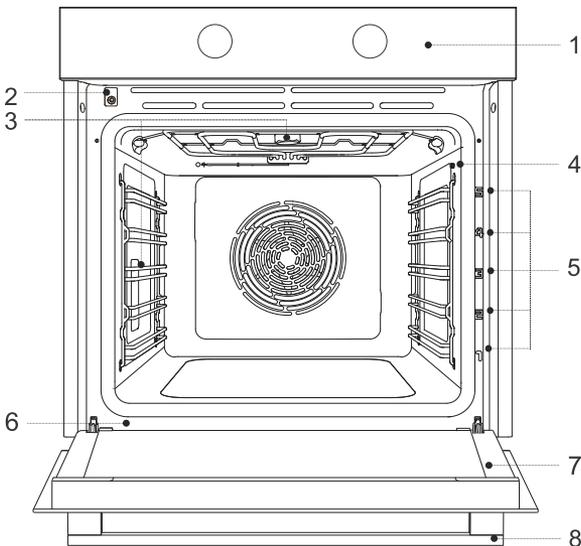
Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

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 Unità di controllo

2 Chiusura dello sportello con un interruttore

3 Illuminazione

4 Presa sonda di temperatura

5 Griglie – livelli di cottura

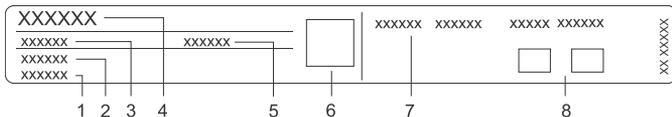
6 Targhetta informativa

7 Sportello forno

8 Maniglia sportello

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



1 Numero di serie

2 Modello

3 Tipo

4 Marchio

5 Codice articolo

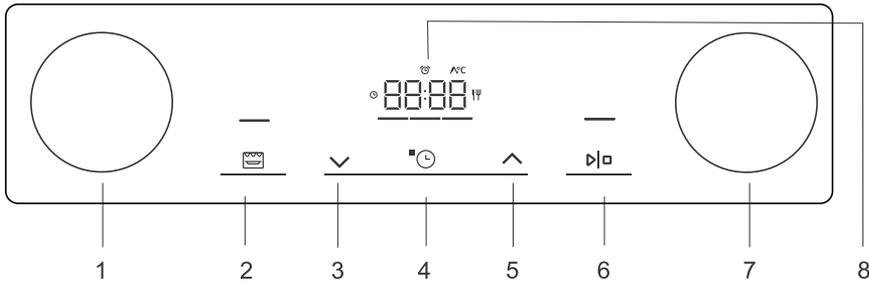
6 Codice QR (secondo il modello)

7 Informazioni tecniche

8 Simboli di conformità

Pannello di comando

(secondo il modello)



1. manopola di selezione del sistema
2. Tasto Gratin, Annulla o Indietro
3. Tasto diminuzione valore
4. Funzione timer e tasto impostazioni
5. Tasto aumento valore
6. start I stop per confermare, avviare o arrestare/mettere in pausa
7. Manopola impostazioni della temperatura
8. Display



INFORMAZIONE!

Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'area più ampia della punta delle dita. Ogni volta che si preme un tasto, questo verrà confermato da un breve segnale acustico.

Manopole push-pull

(secondo il modello)

Premere leggermente la manopola fino a quando non fuoriesce, e quindi, ruotarla.



AVVISO!

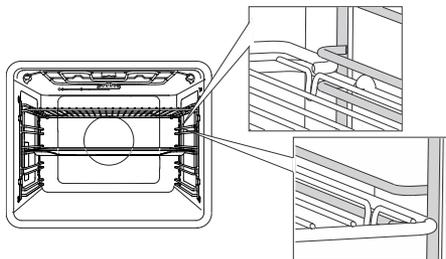
Dopo ogni utilizzo, ruotare la manopola nella posizione non funzionante e respingerla. La manopola a tira-spingi può essere respinta solo se l'interruttore in posizione spenta.

Attrezzatura in dotazione

Guide

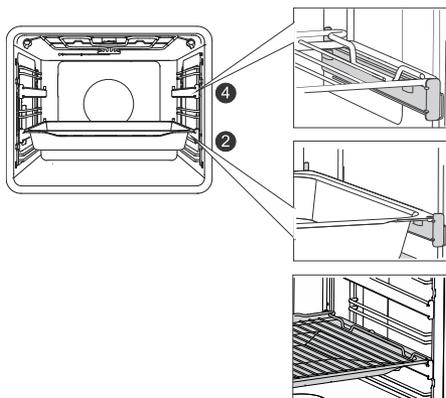
- Le guide consentono la cottura o l'infornata su 5 livelli della griglia.
- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- I livelli guida 4 e 5 sono destinati alla cottura alla griglia.
- Quando si inserisce l'attrezzatura, deve essere ruotata correttamente.

Griglie metalliche



In caso di fili guida, inserire sempre la griglia e le teglie nella fessura tra la parte superiore e quella inferiore di ogni livello di guida.

Guide estraibili fisse (secondo il modello)

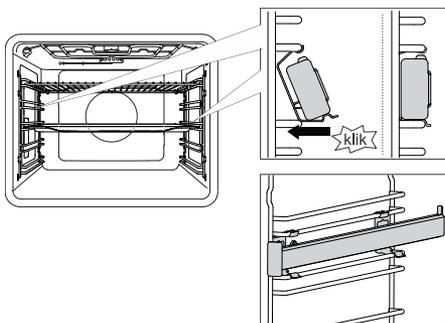


Possono essere montate guide estraibili per il 2° e 4° livello.

In caso di guide estraibili fisse, posizionare la griglia o la teglia sulla guida. È possibile posizionare la griglia direttamente su una teglia (teglia multiuso bassa o profonda) e posizionarle entrambe sulla stessa guida; in questo caso la teglia funge da leccarda.

Guide estraibili a scatto

(secondo il modello)



La guida estraibile a scatto può essere inserita in qualsiasi spazio tra due guidafile.

Posizionare la guida simmetricamente sui guidafile a sinistra e a destra della cavità del forno. Innanzitutto, agganciare la clip superiore della guida sotto il filo del guidafile. Quindi, premere la clip inferiore nella posizione corretta fino a che non si sentirà un **CLICK**.

NOTA: le guide possono essere fissate a qualsiasi altezza tra due livelli di fili guida.



INFORMAZIONE!

Le guide estraibili a scatto non possono essere montate su guide con estensione parziale fissa a doppio livello. Possono, tuttavia, essere montati su guide a un livello parzialmente estensibili, ai livelli 3-4 e 4-5.

Verificare che la guida estraibile sia correttamente ruotata e che si estenda verso l'esterno, cioè fuori dal forno.

Interruttore dello sportello del forno

(secondo il modello)

Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne il riscaldatore e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore ripristina il funzionamento dell'apparecchio.



AVVISO!

Non è consentito utilizzare il forno con la porta aperta e l'interruttore della porta bloccato (chiuso). Il forno segnalerà un errore e dovrà essere resettato.

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda l'alloggiamento, lo sportello e l'unità di controllo dell'apparecchio. Dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un breve periodo per raffreddare il forno.

Attrezzature per il forno e accessori

(secondo il modello)



AVVISO!

Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e rimuovere da esso tutte le attrezzature e gli accessori, comprese le guide estensibili (a seconda del modello).



La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.

 **INFORMAZIONE!**

C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Per questo motivo, sollevare leggermente la griglia nella parte anteriore quando si estrae dal forno.



TEGLIA DA FORNO BASSA si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.

 **AVVISO!**

La teglia bassa potrebbe deformarsi mentre si riscalda nel forno. Una volta raffreddata, ritorna alla forma iniziale. Tale deformazione non influisce sulla sua funzione.



La **TEGLIA DA FORNO PROFONDA UNIVERSALE** viene utilizzata per arrostitire verdure e pasticceria umida. Può essere utilizzata anche come leccarda.

 **INFORMAZIONE!**

Non inserire mai la teglia da forno profonda (o universale) nella prima guida durante la cottura.

 **AVVISO!**

L'apparecchio e alcune parti accessibili tendono a riscaldarsi durante la cottura.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

- Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
- Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
- Riscaldare un forno vuoto per circa un'ora con il sistema di riscaldamento superiore e inferiore a una temperatura di 250 °C. Verrà rilasciato il caratteristico "profumo di forno nuovo"; quindi, ventilare completamente la stanza durante questo processo.

Prima accensione

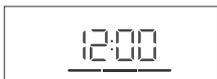
Dopo aver collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica o dopo una prolungata interruzione di corrente, sul display verrà visualizzato 12:00.

Per prima cosa, scegliere e confermare le impostazioni di base.



INFORMAZIONE!

Per modificarli, toccare i tasti \vee o \wedge . Confermare l'impostazione desiderata premendo il tasto ⌚ o ▷|◻ . L'impostazione successiva può essere regolata dopo aver impostato e confermato quella precedente.



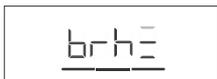
1. IMPOSTAZIONE OROLOGIO

Utilizzare il tasto \vee e \wedge per impostare l'orologio (ora corrente). Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore. Premendo più a lungo il tasto per l'impostazione del valore, il valore cambia più rapidamente.



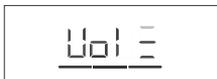
INFORMAZIONE!

Per impostare o regolare l'orologio successivamente, vedere il capitolo Funzioni extra.



2. ILLUMINAZIONE DEL DISPLAY

L'impostazione predefinita è quella di alta luminosità. Il simbolo **brh** e il valore attualmente impostato per l'intensità della luce del display appariranno sullo schermo. Toccare il tasto \vee oppure \wedge per selezionare il livello desiderato e confermare. Utilizzare i tasti di impostazione del valore per aumentare o diminuire l'intensità della luminosità.



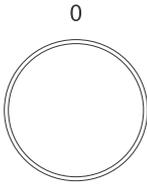
3. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

L'impostazione predefinita è quella di volume medio. Il simbolo **Vol** e il valore attualmente impostato per il volume del segnale acustico appariranno sul display. Toccare il tasto \vee oppure \wedge per selezionare il volume desiderato e confermare. È possibile anche disattivare i segnali acustici.

Una volta confermate le impostazioni selezionate, l'orologio apparirà sul display (se la MANOPOLA di selezione del sistema operativo è in posizione 0).

Selezione delle impostazioni

SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA



Ruotare la MANOPOLA (sinistra e destra) per selezionare il SISTEMA DI COTTURA (vedi tabella programmi).



INFORMAZIONE!

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

Simbolo	Utilizzo
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per raggiungere la temperatura impostata nel più breve tempo possibile. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura selezionata, Prht apparirà sul display e verrà emesso un breve segnale acustico. Questo è seguito dall'impostazione di sistema che si desidera utilizzare per cucinare il cibo. Questa funzione non è adatta alla cottura di alimenti.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA¹⁾ Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé.
	GRANDE GRIGLIA CON VENTOLA¹⁾ Per arrostitire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.
	COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)¹⁾ Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	ARIA CALDA¹⁾ L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. In questo modo asciuga la superficie e crea una crosta più spessa. Utilizzare questo sistema per cuocere carne, pasticceria e verdure e per essiccare il cibo su una o più griglie contemporaneamente.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE¹⁾ Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	GRIGLIA GRANDE¹⁾ Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è 240 °C.

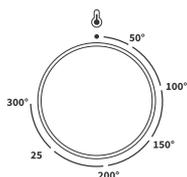
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	COTTURA LENTA ²⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e pasticceria su un'unica griglia. Questo metodo di cottura lascerà la carne con un contenuto di acqua maggiore, rendendola più succosa e tenera, mentre la pasta sarà ben rosolata/cotta. Questo sistema viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 140 °C e 220 °C
	SISTEMA PIZZA ¹⁾ 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.
	COTTURA DI CIBI CONGELATI ¹⁾ 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.
	SCONGELAMENTO Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). Durante il processo di scongelamento, girare i pezzi di cibo, mescolare il cibo e separare i pezzi congelati. Per sicurezza microbiologica, consigliamo di scongelare lentamente in frigorifero la carne e altri cibi che potrebbero rovinarsi facilmente.
	PIROLISI Questa funzione consente la pulizia automatica dell'interno del forno ad alta temperatura che incenerisce i residui di grasso e altre impurità per ridurli in cenere.
	LUCE DEL FORNO La luce del forno si accende quando si seleziona un sistema (tranne quando si seleziona la pulizia pirolitica) o quando si ruota la manopola in posizione luce.

1)  In questi sistemi è possibile utilizzare la funzione gratin (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

2) Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

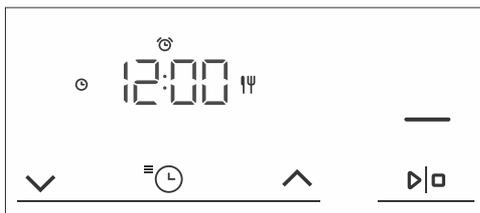
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA



Ruotando la manopola impostare/selezionare la TEMPERATURA desiderata.

FUNZIONI DEL TIMER

Dapprima ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA, quindi impostare la TEMPERATURA.



INFORMAZIONE!

Durante gli ultimi 10 minuti prima della scadenza del tempo impostato, il tempo rimanente viene visualizzato a intervalli di un secondo.



Cottura a tempo

In questa modalità è possibile specificare la durata di attività del forno (tempo di cottura).

Toccare il tasto . Il simbolo  apparirà sul display. Toccare il tasto  oppure  per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore. Toccare il tasto  per confermare le impostazioni. Per mettere in funzione il forno, toccare il pulsante .



Impostazione di accensione posticipata del forno



INFORMAZIONE!

Non è possibile impostare l'avvio ritardato per il grill e il grill con sistemi di ventilazione.

Utilizzare questa funzione quando si desidera iniziare a cuocere il cibo nel forno dopo un certo periodo di tempo. Mettere il cibo nel forno, quindi impostare il sistema e la temperatura. Quindi, impostare la durata del programma e l'ora in cui si desidera completare il cibo.

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Tempo di cottura: 2 ore

Fine cottura: 18:00

Toccare il tasto  . Sul display verrà visualizzato il simbolo della durata della cottura. Toccare il tasto  oppure  per impostare la durata (di cottura) del programma  (nel nostro caso, sono le 2:00). Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore. Confermare l'impostazione premendo il tasto  . Tocca due volte il tasto  di nuovo per impostare l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (nel nostro caso, sono le 18:00 o le 6 pm). Confermare la selezione. Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura desiderata (18:00). Toccare il tasto  per confermare le impostazioni.

Toccare il pulsante  per iniziare la cottura.

In attesa di iniziare il funzionamento, il forno è in modalità standby parziale. Il display è oscurato e il sistema di ventilazione e l'illuminazione del forno sono sempre accesi. Il forno si accenderà automaticamente con le impostazioni selezionate (nel nostro caso alle 16:00 o 4 p.m.). Il forno si spegnerà all'ora impostata (nel nostro caso, sono le 18:00 o 6 p.m.).



INFORMAZIONE!

Sul display si alterneranno l'ora di fine cottura e l'orologio.

Allo scadere del tempo impostato, il forno smetterà automaticamente di funzionare. I segni **End** e 00:00 si alterneranno sul display. Verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un qualsiasi tasto. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.



AVVISO!

Questa funzione non è adatta per alimenti che richiedono un forno preriscaldato.

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.



Impostazione del timer contaminuti

Il timer può essere utilizzato indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima consentita è di 24 ore. Toccare il tasto  due volte finché non comparirà il simbolo sul display. Toccare il tasto  oppure  per impostare il contaminuti. Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore. Allo scadere del tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico, che può essere disattivato toccando un qualsiasi tasto. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.



INFORMAZIONE!

Se è impostato un avvio ritardato, è possibile impostare il contaminuti toccando tre volte il tasto  .

**INFORMAZIONE!**

Quando si imposta una funzione timer, è possibile ripristinare il valore toccando contemporaneamente i tast \vee e \wedge . Confermare l'impostazione premendo il tasto \triangleright □ .

**INFORMAZIONE!**

I valori della funzione timer utilizzati più di recente verranno memorizzati e offerti come valori preimpostati la prossima volta che si utilizza il timer. Queste impostazioni possono anche essere disattivate (vedere il capitolo Selezione di funzioni aggiuntive, Funzione adattiva).

Avvio della cottura



Il trattino sopra il tasto  sarà parzialmente acceso. Premere questo tasto per eseguire il programma impostato.

Durante l'esecuzione del programma, il trattino sopra il tasto si illuminerà più intensamente (sarà completamente illuminato).

Al raggiungimento della temperatura impostata, °C apparirà sul display per alcuni secondi e verrà emesso un segnale acustico.



INFORMAZIONE!

Durante il processo di cottura, è possibile modificare il SISTEMA, la TEMPERATURA e LE FUNZIONI DEL TIMER.



INFORMAZIONE!

Se non è impostata nessuna funzione del timer, sul display apparirà il tempo della durata di cottura.



Extra gratin

La funzione può essere avviata solo dopo 10 minuti dall'avviamento del forno (il trattino sopra il tasto gratin sarà illuminato parzialmente/debolmente). Alla conferma della funzione, sul display apparirà il tempo di cottura 10 minuti (10:00). Toccare il tasto  < or >  per impostare la durata del gratin.

La funzione può essere disattivata anche premendo il tasto **gratin**.

La funzione viene utilizzata nell'ultima fase del processo di cottura quando si aggiunge salsa (condimento in umido) o si condisce il cibo a secco, o quando si desidera dorare ulteriormente la crosta. Durante il processo di gratin si formerà una crosticina dorata sulla pietanza, la quale proteggerà il cibo dall'essiccamento, conferendo inoltre un aspetto più gradevole e un sapore migliore.

Fine cottura e spegnimento del forno

Premere di nuovo il tasto  per mettere in pausa la cottura. **End** comparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

Ruotare la manopola di SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA in posizione "0".



INFORMAZIONE!

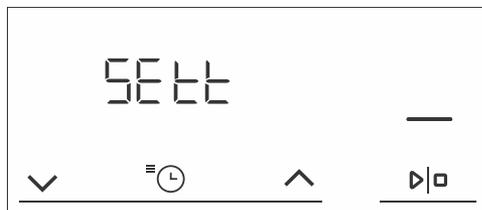
Dopo il processo di cottura, anche tutte le impostazioni del timer vengono interrotte e cancellate, ad eccezione del contaminuti. Verrà visualizzata l'ora del giorno (orologio).

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.

Scelta delle impostazioni generali

Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA e per LA TEMPERATURA in posizione "0".

Per attivare una funzione, premere il tasto  per tre secondi. **SEtt** apparirà sul display per alcuni secondi. Quindi, apparirà il menu delle funzioni extra.



INFORMAZIONE!

Utilizzare i tasti  or  per navigare nel menu. Confermare l'impostazione premendo il tasto  oppure . Per uscire dal menu delle funzioni aggiuntive, toccare il tasto .



1. Orologio visualizzato

Utilizzare il tasto  e  per impostare l'orologio. **CLoc** apparirà sul display. Dopo aver confermato, è possibile passare dalla visualizzazione a 12 ore a quella a 24 ore. Confermare l'impostazione dell'orologio/ora del giorno. Per prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore.



2. Volume del segnale acustico

È possibile scegliere tra tre livelli di volume. Scegliere l'opzione **Vol**. Toccare il tasto  oppure  per selezionare il volume desiderato e confermare. È possibile anche disattivare i segnali acustici.



3. Illuminazione del display

Scegliere tra i tre livelli di intensità della luce del display. Scegliere l'opzione **brh**. Toccare  o  per selezionare il livello desiderato e confermare. Utilizzare i tasti di impostazione del valore per aumentare o diminuire l'intensità della luce.



4. Display - modalità notte

Questa funzione oscurerà automaticamente il display (dal livello di illuminazione del display alto a quello più basso) durante la notte (dalle 20:00 alle 6:00). Scegliere l'opzione **nGht**. Toccare  oppure  per selezionare l'illuminazione notturna desiderata del display e confermare.



5. Standby

Questa funzione attiva o disattiva automaticamente la visualizzazione dell'orologio. Selezionare l'opzione **hi dE**. Toccare  o  per selezionare uno off e confermare.



AdPt

6. Funzione adattativa

Questa funzione permette di regolare il tempo di cottura impostato. La funzione è disattivata come impostazione predefinita, ma può anche essere attivata.

Quando la funzione è attivata, vengono visualizzate le impostazioni di durata del programma di cottura più recenti. Verranno utilizzati i valori della cottura più recente.

AdPt apparirà sul display. Per disattivare la funzione toccare il tasto \vee oppure \wedge per selezionare off. Seguire la stessa procedura per riattivare la funzione. Seleziona on sul display.



FAct

7. Impostazioni di fabbrica

Questa funzione permette di ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio. **FAct** apparirà sul display. Toccare \vee o \wedge per selezionare rES per scegliere le impostazioni di fabbrica e confermare premendo e tenendo premuto il tasto $\triangleright|\square$. Tenere premuto il tasto finché tutti i trattini accesi non scompaiono.



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.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

- Rimuovere tutte le attrezzature non necessarie dal forno durante la cottura
- 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.
- 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.
- A meno che non sia assolutamente necessario, non aprire lo sportello del forno durante la cottura.
- 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.
- Con programmi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- 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.
- 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 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.
- Quando si cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

Preriscaldamento rapido del forno: Preriscaldare il forno solo se richiesto dalla ricetta o dalle tabelle riportate nelle presenti istruzioni per l'uso. Se si utilizza la funzione di preriscaldamento rapido, non inserire il cibo nel forno finché non è completamente riscaldato. La temperatura ha un impatto decisivo sul risultato finale. Il preriscaldamento rapido è consigliato per tagli di carne delicati (controfiletto), per impasti lievitati e pan di spagna che richiedono tempi di cottura più brevi. Riscaldare un forno vuoto consuma molta energia. Pertanto, se possibile, si consiglia di cuocere più pietanze in successione, oppure di preparare più pietanze contemporaneamente.

GentleBake: Consente una cottura lenta e controllata a bassa temperatura. I succhi della carne vengono distribuiti uniformemente e la carne rimane succosa e tenera. Il metodo di cottura lenta GentleBake è indicato per tagli di carne disossati delicati. Prima della cottura lenta, rosolare bene la carne da tutti i lati in una padella antiaderente.

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	min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO				
Pasticceria/torte in stampi				
Torta al pan di Spagna	3		200	60-70
torta con ripieno	2		180	60-70
torta marmorizzata	2		170-180	50-60
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
torta aperta, crostata	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
pasta frolla su teglie e vassoi				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelato	2		200-210	34-45
rotolo di pan di Spagna	3		170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscotti				
cupcake	3		160 *	25-30
cupcake, 2 livelli	2, 4		155-165 *	30-40
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 4		160 *	18-25
pasta sfoglia	3		200	30-45
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 4		170 *	25-30
biscotti				
biscotti modellati	3		150 *	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		150 *	30-40
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3		160	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C	 min
meringa, 2 livelli	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4		130-140 *	15-20
pane				
lievitazione	2		40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2		190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	2		190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4		200-210	30-45
focaccia	2		270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		200-210	10-15
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4		200-210 *	15-20
pane tostato	5		240	4-6
panini aperti	5		240	3-5
pizza e altri piatti				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 livelli della griglia	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelata	2		200-220	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 4		200-220	10-20
torta salata, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carni bovine				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2		200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		220-230	25-30

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C	 min
hamburger, spessore 3 cm	4		220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		190-200	70-90
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	80-100
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3		210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	20-35
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capasante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		230 *	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	30-40
patate al forno, dimezzate	3		200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		240**	6-9
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

Pulizia e manutenzione



AVVISO!

Spegnerne il dispositivo prima della pulizia e lasciarlo raffreddare.

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

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.

Esterno dell'apparecchio: utilizzare sapone caldo e un panno morbido per rimuovere le impurità, quindi pulire ed asciugare le superfici.

Interno dell'apparecchio: per sporco ostinato e sporcizia, utilizzare detersivi per forno convenzionali. Quando si utilizzano tali detersivi, pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detersivo.

Accessori e guide: pulire con sapone caldo e un panno umido. Per sporco ostinato e sporcizia, si consiglia di immergerlo prima e di utilizzare un pennello.

Se i risultati della pulizia non sono soddisfacenti, ripetere il processo di pulizia.



INFORMAZIONE!

Non utilizzare mai detersivi e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detersivi abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).

L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.

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.

Pulizia automatica del forno - pirolisi



AVVISO!

Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e rimuovere da esso tutte le attrezzature e gli accessori, comprese le guide estensibili (a seconda del modello).

Questa funzione impiega l'alta temperatura per semplificare la pulizia dell'interno dell'apparecchio e di alcune delle attrezzature in dotazione (teglia da forno profonda per tutti gli usi, teglia da forno bassa). Durante il processo di pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti e polverizzati.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi (intensità di pulizia), con durata variabile del processo:

Livello	Intensità di pulizia	Scopo della pulizia	Durata del programma
1	Pulizia rapida	Per piccole impurità	2 ore
2	Pulizia di media intensità	Per le principali impurità evidenti	2,5 ore

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Livello	Intensità di pulizia	Scopo della pulizia	Durata del programma
3	Pulizia intensiva	Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti	3 ore



INFORMAZIONE!

Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare.

Preparazione per la pulizia pirolitica

- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dalla cavità del forno.
- Rimuovere sempre le guide e tutta l'attrezzatura non necessaria dall'apparecchio.
- Avviare sempre il processo di pirolisi quando l'apparecchio si è raffreddato.



1. Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA sul simbolo **P**. Per prima cosa, il segno **PYro** apparirà sul display.



2. Toccare il tasto ∇ o \wedge per selezionare l'intensità/livello di pulizia desiderato e confermare con \triangleright o \square . Inizia il conto alla rovescia della durata del programma.



3. Dopo un certo periodo di tempo, lo sportello del forno verrà automaticamente bloccato per la vostra sicurezza. **Loc** apparirà sul display.

- Durante il processo di pirolisi possono essere rilasciati odori e fumo sgradevoli, nonché fumi e gas irritanti. Pertanto, garantire un'adeguata ventilazione della stanza e non rimanere nella stanza troppo a lungo. Non consentire a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno durante questo processo.
- Quando il processo di pulizia pirolitica è completo e il forno si è raffreddato, lo sportello del forno si sblocca automaticamente.
- Una volta che la cavità del forno si è completamente raffreddata, pulirla con acqua saponata calda e un panno morbido per rimuovere eventuali residui (es. cenere).
- In caso di utilizzo medio del forno, si consiglia di eseguire il processo di pulizia pirolitica una volta al mese.



AVVISO!

Durante il processo di pirolisi, i residui di cibo e grasso possono incendiarsi. Pertanto, rimuovere tutte le impurità dall'interno del forno prima di avviare il processo.

L'esterno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere una temperatura elevata durante il processo di pulizia pirolitica. Non toccare lo sportello del forno e non appendere mai oggetti infiammabili, come panni da cucina o asciugamani, alla maniglia della porta.

Non tentare di aprire lo sportello mentre è bloccato (durante la pulizia pirolitica e mentre l'apparecchio si raffredda dopo il processo)! Il processo di pulizia potrebbe essere interrotto e sussiste il rischio di ustioni!

I piccoli animali o animali domestici possono essere particolarmente sensibili ai fumi. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il processo di pulizia pirolitica e di ventilare completamente la stanza una volta completato il processo di pulizia.

Pulizia pirolitica degli accessori in dotazione

- Gli accessori in dotazione (Iteglia da forno profonda per tutti gli usi, teglia da forno bassa) possono essere puliti con la pirolisi solo se il forno è dotato di guide della griglia supplementari.
- Inserire gli accessori nella scanalatura sul secondo o terzo livello di guida - non utilizzare mai il primo livello di guida.
- Dopo la pulizia pirolitica, attendere che l'attrezzatura si raffreddi e pulirla con acqua calda e un panno umido.



AVVISO!

Se il forno è dotato di guide estensibili, l'apparecchiatura non può essere pulita con la pirolisi.



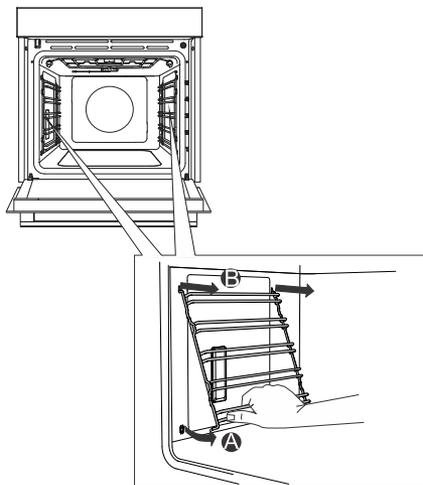
INFORMAZIONE!

Per risultati di pulizia migliori, si consiglia di pulire il forno e gli accessori/apparecchiature separatamente. Quando si utilizza il processo di pulizia pirolitica per pulire l'apparecchiatura, la cavità del forno potrebbe non essere completamente pulita alla fine del ciclo.

Se non sei soddisfatto dei risultati della pulizia, ti consigliamo di ripetere il processo.

A seguito della pulizia pirolitica automatica, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non pregiudica la funzionalità del forno o degli accessori / apparecchiature.

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

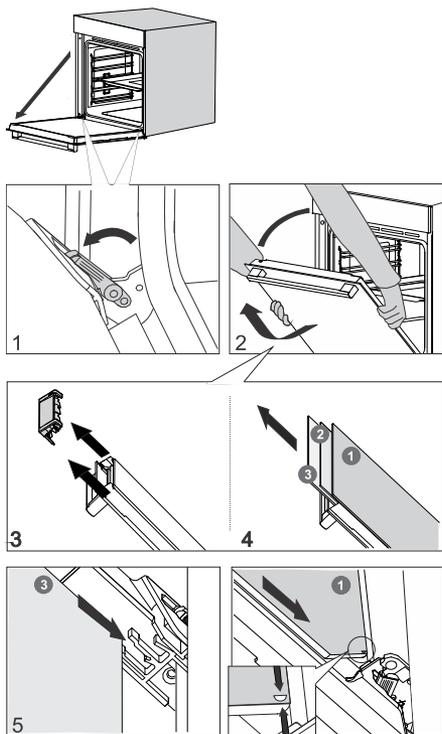
B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.



INFORMAZIONE!

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

Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1 Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.

2 Lo sportello del forno è fissato agli cardini con appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Ruotare di 90° le leve di sicurezza verso lo sportello. Chiudere lentamente lo sportello ad un angolo di 45° (rispetto alla posizione dello sportello completamente chiuso); quindi, sollevare lo sportello ed estrarlo.

Il vetro dello sportello **del forno** può essere pulito dall'interno, ma deve essere prima rimosso dallo sportello dell'apparecchio. Per prima cosa, procedere come descritto al punto 2, ma non rimuoverlo.

3 Rimuovere la guida dell'aria. Tenerlo sul lato sinistro e destro dello sportello con le mani. Rimuoverlo tirandolo leggermente verso di sé.

4 Tenere il vetro dello sportello sul bordo superiore e rimuoverlo. Stessa cosa per la seconda e la terza lastra di vetro (a seconda del modello).

5 Per sostituire i vetri, osservare l'ordine inverso.

INFORMAZIONE!

Il reinserimento dello sportello si svolge in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature dei cardini siano installate correttamente negli alloggiamenti dei cardini.

AVVISO!

Il cardine dello sportello del forno può chiudersi con una forza considerevole. Pertanto, ruotare sempre entrambe le leve di sicurezza sul supporto durante il montaggio o lo smontaggio dello sportello dell'apparecchio.

Chiusura e apertura soft dello sportello (secondo il modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso) è sufficiente perché lo sportello si chiuda automaticamente e dolcemente.



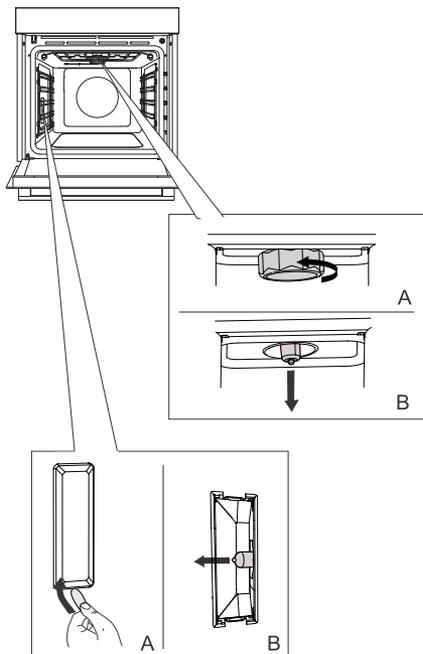
AVVISO!

Se viene applicata una forza eccessiva per chiudere la porta, l'effetto del sistema viene ridotto o il sistema verrà aggirato per garantire la sicurezza.

Sostituzione della lampadina

La lampadina è un materiale di consumo e quindi non coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere tutti gli accessori dal forno.

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



1 Svitare e rimuovere il coperchio (in senso antiorario). Rimuovere la lampadina alogena.

2 Utilizzare uno strumento di plastica piatto per rimuovere il coperchio. Rimuovere la lampadina alogena.

INFORMAZIONE!

Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

Usare una protezione per evitare di scottarsi.

AVVISO!

Sostituire la lampadina solo quando l'apparecchio è scollegato dalla rete elettrica.

Tabella dei difetti e degli errori

Avvisi speciali e comunicazione di errori

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.

Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, ErXX verrà visualizzato.	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.

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.

Smaltimento



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.

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.

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	stampo posizionamento		°C	min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	140	30-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	30-40	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140	45-55	
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	50-60	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160 *	20-30	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160	30-40	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	145	40-50	
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		1	150	45-55	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		3	160	45-55	
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella		2, 4	160 **	45-55	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		1	170	90-120	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	170	80-110	

GRIGLIATURA

Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	⌚ min	
pane tostato	gratella		5	230	4-7	
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	20-35 ***	



NotDefined-a3DRAFT

