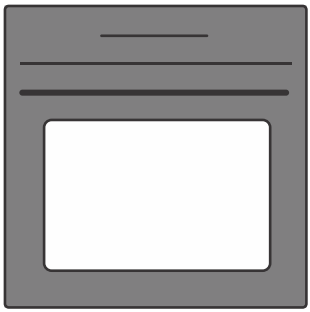
Hisense
life reimagined

IT IT

# ISTRUZIONI PER L'USO
## DI UN FORNO DA INCASSO



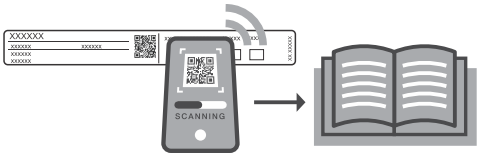
Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

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


**Avvisi di sicurezza** ..... **4**
Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica ..... 6

**Avvertenze di sicurezza importanti** ..... **6**

**Descrizione dell'apparecchio** ..... **8**
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto ..... 8
Pannello di comando ..... 9
Manopole push-pull ..... 9

**Attrezzatura in dotazione** ..... **10**
Guide ..... 10
Interruttore dello sportello del forno ..... 11
Ventilatore di raffreddamento ..... 11
Attrezzature per il forno e accessori ..... 11

**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 ..... 17
FUNZIONE TEMPO ..... 18

**Avvio della cottura** ..... **20**

**Fine cottura e spegnimento del forno** ..... **21**

**Scelta delle impostazioni generali** ..... **22**

**Suggerimenti e consigli generali per la cottura** ..... **24**

**Tavolo da cucina** ..... **25**

**Cucinare con una sonda di temperatura** ..... **29**
Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne ..... 31

**Pulizia e manutenzione** ..... **32**
Pulizia automatica del forno - pirolisi ..... 32
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili) ..... 34
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri ..... 35
Sostituzione della lampadina ..... 37

**Tabella dei difetti e degli errori** ..... **38**
Avvisi speciali e comunicazione di errori ..... 38

**Smaltimento** ..... **39**
Etichetta ambientale ..... 39

**Test di cottura** ..... **40**

# 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).

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 della pulizia pirolitica, l'elettrodomestico deve essere adeguatamente preparato (vedi capitolo "Pulizia automatica del forno - pirolisi").

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 asiugare 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 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.

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 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.

La deviazione della visualizzazione dell'ora giornaliera sullo schermo non influisce sulla funzionalità dell'elettrodomestico e può essere dovuta a fluttuazioni della frequenza della rete elettrica.

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.



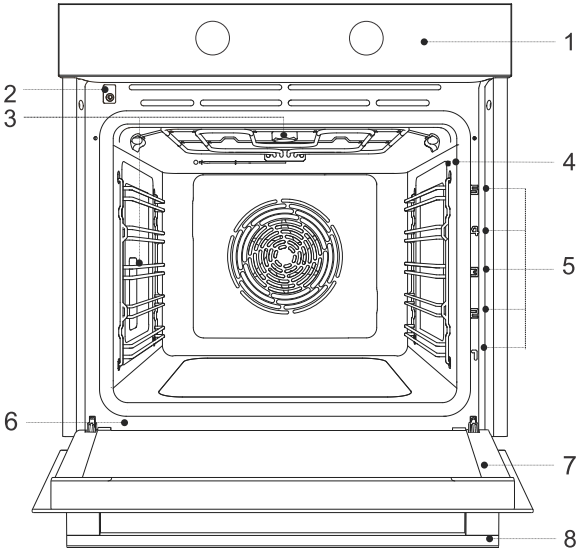
Attenzione: superficie calda durante la pulizia pirolitica

**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.**

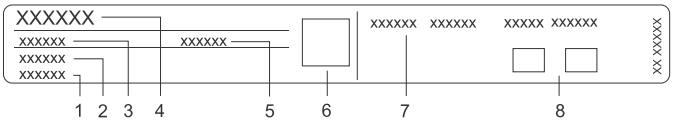
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.




1. Unità di controllo
2. Chiusura dello sportello con un interruttore
3. Illuminazione
4. Presa sonda di temperatura
5. Livelli griglia (1–5)
6. Targhetta informativa
7. Sportello forno
8. Maniglia sportello

## Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

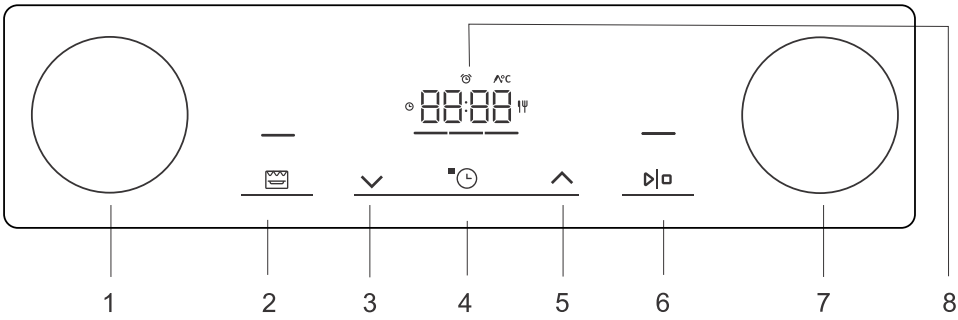
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.




1. Numero di serie
2. Modello
3. Tipo
4. Marchio
5. Codice ID
6. Codice QR (secondo il modello)
7. Informazioni tecniche
8. Etichette/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.

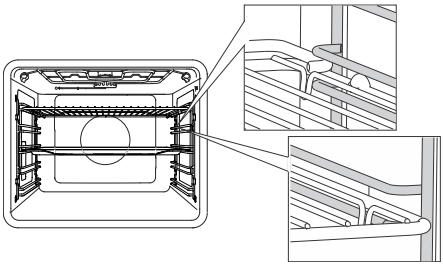
**AVVISO!**
**Dopo ogni utilizzo, ruotare la manopola nella posizione non funzionante e rispingerla. La manopola a tira-spingi può essere rispinta solo se l’interruttore in posizione spenta.**

# Attrezzatura in dotazione

## Guide

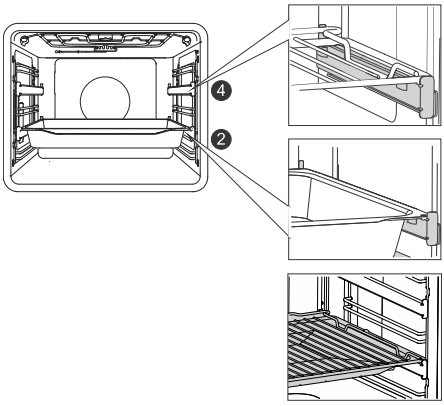
- Le guide consentono la cottura o l'infornata su 5 livelli della griglia.
- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- I livelli guida 4 e 5 sono destinati alla cottura alla griglia.
- Quando si inserisce l'attrezzatura,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

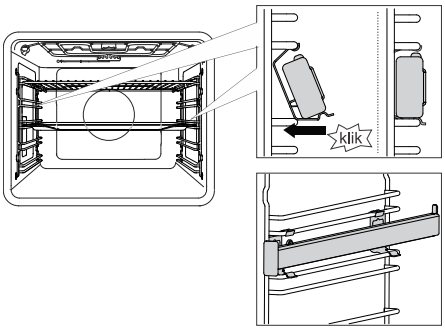
### Guide estraibili fisse
(secondo il modello)




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 guidafili. Posizionare la guida simmetricamente sui guidafili a sinistra e a destra della cavità del forno. Innanzitutto, agganciare la clip superiore della guida sotto il filo del guidafilo. 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.

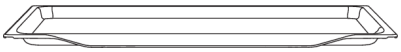
## Attrezzature per il forno e accessori
(secondo il modello)

**AVVISO!**
**Rimuovere tutte le attrezzature dal forno, comprese le guide delle griglie. La pulizia delle attrezzature (teglie multiuso profonde o poco profonde) con pirolisi è possibile solo se il forno è dotato di guidafili supplementari (vedi capitolo "Pulizia dell'attrezzatura fornita con pirolisi").**



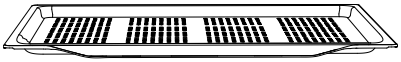
La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.

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

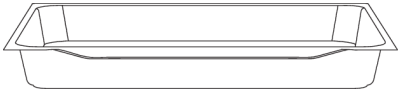


**TEGLIA DA FORNO BASSA** si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.

**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 BASSA FORATA** serve per cucinare con sistemi che prevedono iniezione di vapore e per friggere ad aria. La perforazione migliora il flusso d'aria intorno al cibo per una crosta più croccante.
Quando si cuociono cibi con un alto contenuto di liquidi (acqua, grasso), posizionare la teglia da forno bassa o la teglia da forno profonda multiuso una griglia più in basso per fungere da leccarda.



La **TEGLIA DA FORNO PROFONDA UNIVERSALE** viene utilizzata per arrostire 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.



Temperatura **SONDA (BAKESENSOR)**.

**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!**
È possibile modificarle premendo i tasti ∨ oppure ∧ . Confermare l'impostazione desiderata premendo il tasto ▷|□ . È possibile selezionare l'impostazione successiva quando è già stata impostata e confermata quella precedente.




**1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA**
Premendo i tasti ∨ oppure ∧ puoi impostare l'ora del giorno. Se si tiene premuto più a lungo il tasto di impostazione del valore, i valori cambiano più rapidamente.

**INFORMAZIONE!**
Per impostare o regolare l'orologio successivamente, vedere il capitolo Scelta delle impostazioni generali.




**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 ∨ oppure ∧ per selezionare il livello desiderato e confermare. Utilizzare i tasti di impostazione del valore per aumentare o diminuire l'intensità della luminosità.

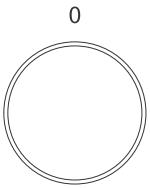



**3. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO**
L'impostazione predefinita è quella di volume medio. Il simbolo **Vol** e il valore attualmente impostato per il volume del segnale acustico appariranno sul display. Toccare il tasto ∨ oppure ∧ per selezionare il volume desiderato e confermare. È possibile anche disattivare 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**<br>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 VENTOLA**[1)]<br>Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé. |
| | **GRANDE GRIGLIA CON VENTOLA**[1)]<br>Per arrostire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler. |
| | **COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)**[1) 2)]<br>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).<br>L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie. |
| | **ARIA CALDA**[1) 2)]<br>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. L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.<br>L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie. |
| | **RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE**[1) 2)]<br>Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).<br>L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie. |

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

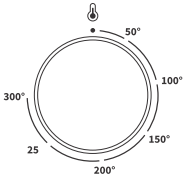
| Simbolo | Utilizzo |
|---|---|
|  | **GRIGLIA GRANDE**[1)]<br>Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie.<br>La temperatura massima consentita è 240 °C. |
|  | **COTTURA LENTA**[3)]<br>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)]<br>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)]<br>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**<br>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**<br>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**<br>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) *Con questi programmi è possibile aggiungere del vapore al processo di cottura. La funzione di base sarà operativa quando il sistema è selezionato. Utilizzando una teglia con dell'acqua, la funzione sarà cambiata in cottura con aggiunta di vapore (vedere il capitolo Avvio dell'operazione).*

3) *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.

# FUNZIONE TEMPO

Per prima cosa, ruotare la MANOPOLA per impostare il SISTEMA e la TEMPERATURA.

| | | |
|---|---|---|
|  | | Cottura a tempo |
| | | Impostazione della fine ritardata |
| | | Impostazione del contaminuti |

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

**Impostare il tempo di cottura**
In questa modalità è possibile specificare la durata del funzionamento del forno (tempo di cottura).
Premendo ∨ oppure ∧ è possibile impostare il tempo di cottura desiderato. Per avviare il forno, toccare ▷|□ .

**Impostazione della fine ritardata**

**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

Premendo ∨ oppure ∧ è possibile impostare la durata del programma (nel nostro caso 2:00). Toccando due volte il tasto , puoi selezionare l'ora in cui vuoi che il tuo cibo sia pronto (nel nostro caso le 18.00). Confermare la selezione. L'orario di fine desiderato viene visualizzato sul display (18:00).

Per avviare il forno, toccare ▷|□ .

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 smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà **End**. Si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. 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 contaminuti**
Il contaminuti può essere utilizzato indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima possibile è di 24 ore. Toccare ripetutamente il tasto fino a quando il display non visualizza . Premendo oppure puoi impostare la durata del contaminuti. Allo scadere del tempo di cottura impostato si udirà un segnale acustico che può essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

**INFORMAZIONE!**
Quando si imposta una funzione timer, è possibile azzerare il valore toccando contemporaneamente i tasti e .

# Avvio della cottura

Il trattino sopra il tasto ▷|□ ora lampeggia. Avviare il programma impostato toccando questo tasto.
Mentre il programma è in esecuzione, il trattino sopra il tasto è completamente illuminato.

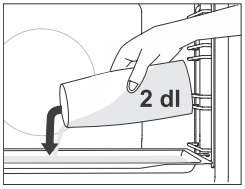
Fino al raggiungimento della temperatura impostata, il trattino illuminato sotto l'orologio si sposta a sinistra e a destra.
Al raggiungimento della temperatura impostata, il display visualizza °C , viene emesso un segnale acustico e il trattino sotto l'orologio si illumina completamente.

**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.




**Cottura con aggiunta di vapore**
Il getto di vapore produce una migliore doratura e una crosta più croccante.
Nei sistemi **con aggiunta o iniezione di vapore**, posizionare una teglia non profonda nello scomparto inferiore, mentre il forno è ancora freddo. Versare un massimo di 2 dl di acqua nella teglia. Posizionare il cibo da cuocere nel secondo scomparto e avviare il programma.

**INFORMAZIONE!**
Se si utilizza una teglia profonda, inserirla di un livello più in alto rispetto a quanto specificato nella tabella delle impostazioni consigliate.
Per un funzionamento ottimale della funzione, non aprire lo sportello del forno e non aggiungere acqua durante il processo di cottura.

# 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.

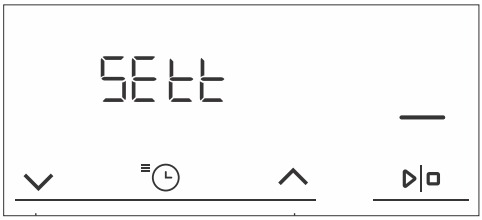
Ruotare la manopola di SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA in posizione "0".

**INFORMAZIONE!**
Dopo 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.



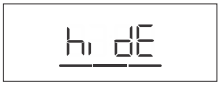

**2. Volume del segnale acustico**
È possibile scegliere tra tre livelli di volume. Scegliere l'opzione **Vol**. Toccare il tasto oppure per selezionare il volume desiderato e confermare. È possibile anche disattivare i segnali acustici.




**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 **hidE**. Toccare o per selezionare ono off e confermare.




**7. Impostazioni di fabbrica**
Questa funzione permette di ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio. **FAct**apparirà sul display. Toccare ∨ o ∧ per selezionare rES per scegliere le impostazioni di fabbrica e confermare premendo e tenendo premuto il tasto ▷|□ . 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.

**SlowBake:** 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 SlowBake 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 10 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 |  | 180-190 | 35-40 |
| 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 |  + teglia con acqua | 170-180 * | 13-18 |
| Buchteln | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| **biscotti** | | | | |
| cupcake | 3 |  | 160-170 ** | 20-30 |
| cupcake, 2 livelli | 1, 5 |  | 140-150 ** | 30-45 |
| piccola pasticceria lievitata | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| piccola pasticceria lievitata, 2 livelli | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| pasta sfoglia | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| pasta sfoglia, 2 livelli | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| **biscotti** | | | | |
| biscotti modellati | 3 |  | 150 | 25-40 |
| biscotti modellati, 2 livelli | 2, 4 |  | 140 ** | 25-45 |
| biscotti modellati, 3 livelli | 1, 4, 5 |  | 135 | 45-60 |
| biscotti | 3 |  | 150-160 | 18-25 |
| biscotti, 2 livelli | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

| Piatto | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| meringa | 3 | | 80-100 * | 120-150 |
| 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 | + teglia con acqua | 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 | + teglia con acqua | 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 |

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

| Piatto | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| arrosto di manzo, cotto lentamente | 2 | | 120-140 * | 250-300 |
| bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm | 4 | | 220-230 | 25-30 |
| 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 | | 210 | 170-200 |
| 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 |
| capesante | 4 | | 230 * | 5-10 |
| gamberetti | 4 | | 230 * | 3-10 |
| **VERDURE** | | | | |
| patate al forno, spicchi | 3 | | 210-220 * | 30-40 |

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

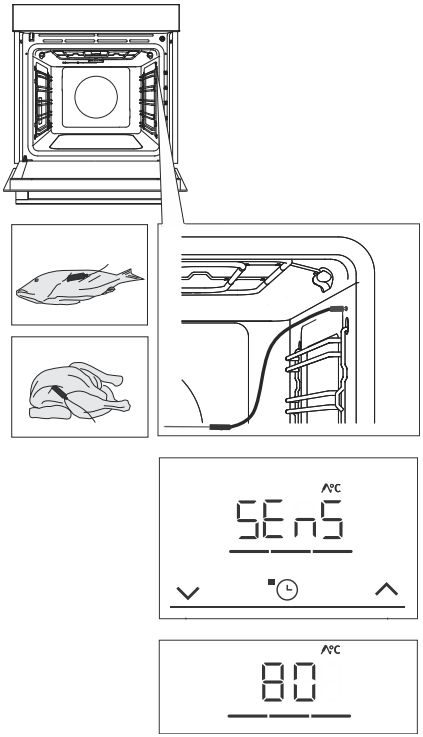
| **Piatto** | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| patate al forno, dimezzate | 3 | + teglia con acqua | 200-210 * | 40-50 |
| patate ripiene (patate al cartoccio) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| Patatine fritte, fatte in casa | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| verdure miste, spicchi | 3 | + teglia con acqua | 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 |

# Cucinare con una sonda di temperatura (BAKESENSOR)

(secondo il modello)

La sonda di temperatura permette un accurato monitoraggio della temperatura al cuore del cibo durante la cottura.

**AVVISO!**
**La sonda di temperatura non dovrebbe essere nelle immediate vicinanze degli elementi riscaldanti.**




1 Inserire l'estremità metallica della sonda nella parte più spessa del cibo.

2 Inserire la spina della sonda nella presa situata nell'angolo in alto a destra nella parte anteriore della cavità del forno (vedere la figura). **SEnS** verrà visualizzato sul display.

NOTA: Quando si inserisce la sonda nella presa, le funzioni preimpostate sul forno vengono cancellate.

3 Selezionare il sistema e la temperatura di cottura desiderati (nell'intervallo di temperatura fino a 210 °C). Sul display appariranno il simbolo di funzionamento della sonda e la temperatura preimpostata, che può essere modificata toccando i tasti ∨ oppure ∧ . Determinare la temperatura interna finale desiderata del cibo (tra 30 e 99 ° C).

NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è possibile impostare il tempo di cottura.

4 Confermare l'impostazione premendo il tasto ▷|□ .

5 Quando viene raggiunta la temperatura centrale impostata, il forno smette di funzionare. **End** apparirà sul display. Si sentirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

**INFORMAZIONE!**
Durante il processo di cottura, la temperatura interna del cibo impostata e quella corrente si alternano sul display. È possibile modificare la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata del cibo durante il processo di cottura.

**Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:**

- pollame: infilare la sonda nella parte più spessa del petto;
- carni rosse: infilare la sonda in una parte magra non marmorizzata dal grasso;
- pezzi più piccoli con l'osso: attaccarli in un'area lungo l'osso;
- pesce: attaccare la sonda dietro la testa, verso la colonna vertebrale.

**AVVISO!**
**Dopo l'uso, rimuovere con attenzione la sonda dal cibo, staccare la spina dalla presa nella cavità del forno e pulirla.**

**INFORMAZIONE!**
Se non si utilizza la sonda, rimuoverla dal forno.

# Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

| Alimento | blu (al sangue) [°C] | mezzo cruda [°C] | media [°C] | mezzo cotta [°C] | ben cotta [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **CARNE DI MANZO** | | | | | |
| manzo, arrosto | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| manzo, controfiletto | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| roast beef/bistecca di fesa | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| hamburger | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **CARNE DI MANZO** | | | | | |
| vitello, controfiletto | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| vitello, fesa | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **CARNE DI MAIALE** | | | | | |
| arrosto, collo | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| maiale, lonza | / | / | / | 60-69 | / |
| polpettone | / | / | / | / | 80-85 |
| **CARNE DI AGNELLO** | | | | | |
| agnello | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **CARNE DI PECORA** | | | | | |
| ovino | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **CARNE DI CAPRETTO** | | | | | |
| capra | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **CARNE DI POLLO** | | | | | |
| pollame, intero | / | / | / | / | 82-90 |
| pollame, petto | / | / | / | / | 62-65 |
| **PESCE E FRUTTI DI MARE** | | | | | |
| trota | / | / | / | 62-65 | / |
| tonno | / | / | / | 55-60 | / |
| salmone | / | / | / | 52-55 | / |

# Pulizia e manutenzione

**AVVISO!**
**Prima di pulire, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi.**

**La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono esere 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 asciugiare le superfici.

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

**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 detergenti e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detergenti 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

Utilizzando temperature elevate, la funzione facilita la pulizia dell'interno dell'elettrodomestico, nonché di alcune delle attrezzature fornite con esso. Durante la pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti.

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 ore e 15 minuti |
| 3 | Pulizia intensiva | Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti | 2 ore e 30 minuti |
| NOTA: Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare. | | | |

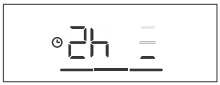
## Preparazione per la pulizia pirolitica

Sulla base di un tasso medio di utilizzo del forno, si consiglia la pulizia pirolitica una volta al mese.

- Rimuovere tutte le attrezzature dal forno, comprese le guide delle griglie. La pulizia delle attrezzature (teglie multiuso profonde o poco profonde) con pirolisi è possibile solo se il forno è dotato di guidafili supplementari (vedi capitolo "Pulizia dell'attrezzatura fornita con pirolisi").
- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dal forno.
- Avviare la pulizia pirolitica solo quando l'elettrodomestico è raffreddato.
- Se il forno è dotato di guidafili supplementari, inserire l'attrezzatura nelle guide di secondo o terzo livello, mai in quelle di primo livello.




**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 ∧ per selezionare l'intensità/livello di pulizia desiderato e confermare con ▷|□ . 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.

- 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).

**⚠ AVVISO!**

**Durante la pirolisi, possono essere emessi odori e fumo sgradevoli, nonché vapori e gas irritanti. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante la procedura e non rimanere al suo interno per periodi di tempo prolungati. Non permettere a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno.**

**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 (lteglia 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.

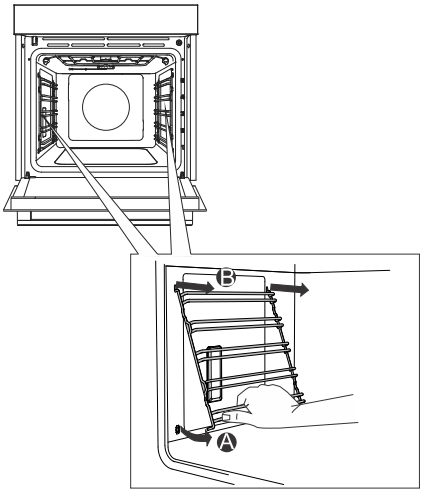
**AVVISO!**
**Se il forno è dotato di guide estensibili, l'apparecchiatura non può essere pulita con la pirolisi.**

**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)

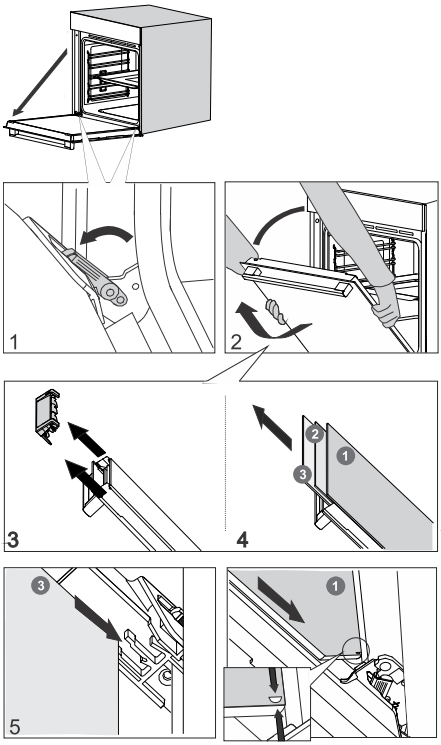



A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

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)

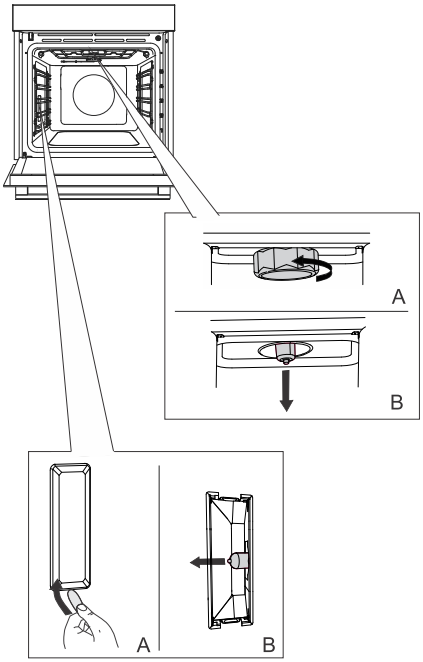
Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso) 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 fussibile potrebbe muoversi spesso.** | Si prega di chiamare il sevizio 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.<br>Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza. |
| **Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.** | Pulire la presa.<br>Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura. |

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 elettrice 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 alla temperatura desiderata. 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 | 150 | 25-40 | |
| biscotti – ripiano singolo | teglia bassa | | 3 | 135 ** | 35-50 | |
| biscotti – due ripiani/livelli | teglia bassa | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 | |
| biscotti – tre ripiani/livelli | teglia bassa | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 | |
| tortine – griglia singola | teglia bassa | | 3 | 160-170 ** | 20-30 | |
| tortine – griglia singola | teglia bassa | | 3 | 155 ** | 20-30 | |
| tortine – due ripiani/livelli | teglia bassa | | 1,5 | 140 ** | 30-45 | |
| 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 | | 2 | 150 | 45-55 | |
| Torta al pan di Spagna | stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella | | 2 | 160 | 45-55 | |
| pan di spagna – due ripiani/livelli | 2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella |  | 2, 4 | 170 * | 45-55 | |
| torta di mele | 2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella |  | 2 | 160 ** | 70-120 | |
| torta di mele | 2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella |  | 2 | 160 | 70-120 | |
| **GRIGLIATURA** | | | | | | |
| pane tostato | gratella | | 5 | max | 4-7 | |

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

| **COTTURA AL FORNO** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| pljeskavica (polpetta di carne macinata) | gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento | | 5 | 230 | 25-40 *** | |

Hisense

life reimagined

978567-a3

CE