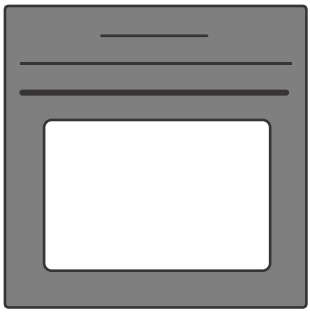
Hisense
life reimagined

IT IT

ISTRUZIONI PER L'USO
DI UN FORNO DA INCASSO

BO3SA5I



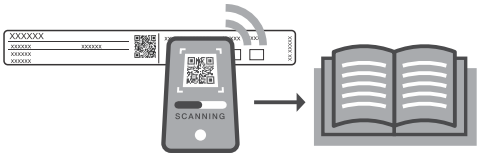
Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

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**

Avvertenze di sicurezza importanti **5**

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

Attrezzatura in dotazione **10**
Spie luminose di controllo 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 **13**

Prima accensione **14**

Selezione delle impostazioni **15**
Modalità professionale (pro bake) 15
MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake) 24
SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake) 27
Blocco tasti 27

Avvio della cottura **29**

Fine cottura e spegnimento del forno **29**

Scelta delle impostazioni generali **30**

Suggerimenti e consigli generali per la cottura **33**

Tavolo da cucina **34**

Cucinare con una sonda di temperatura **38**
Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne 40

Pulizia e manutenzione **41**
Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno 42
Pulizia del vassoio di evaporazione 43
Pulizia del sistema a vapore 44
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili) 44
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri 45
Sostituzione della lampadina 47

Tabella dei difetti e degli errori **48**
Avvisi speciali e comunicazione di errori 48

Smaltimento **49**
Etichetta ambientale 49

Test di cottura **50**

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.

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 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.

Posizionare il piatto di evaporazione nell'apparecchio solo quando si cuoce con un'iniezione di vapore. Quando non si utilizza la funzione di iniezione di vapore, rimuoverla.

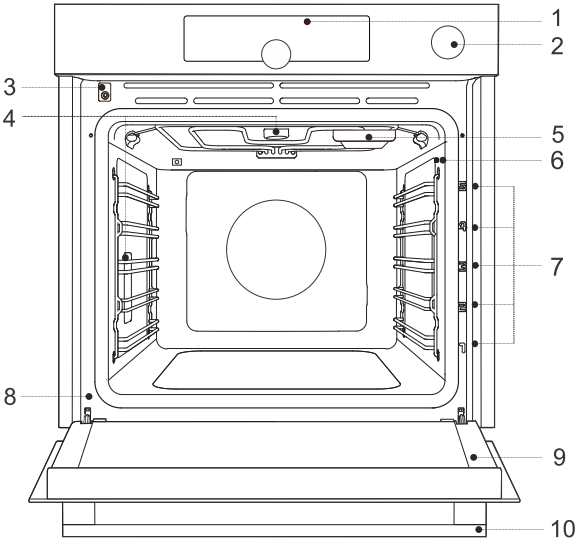
Rimuovere e riposizionare il vassoio di evaporazione solo quando il forno si è completamente raffreddato.

⚠ 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.

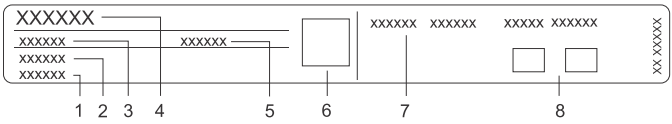
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



1. Unità di controllo
2. Manopola serbatoio acqua
3. Interruttore sportello
4. Illuminazione
5. Vassoio di evaporazione
6. Presa sonda di temperatura
7. Griglie – livelli di cottura
8. Targhetta informativa
9. Sportello forno
10. Maniglia sportello

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

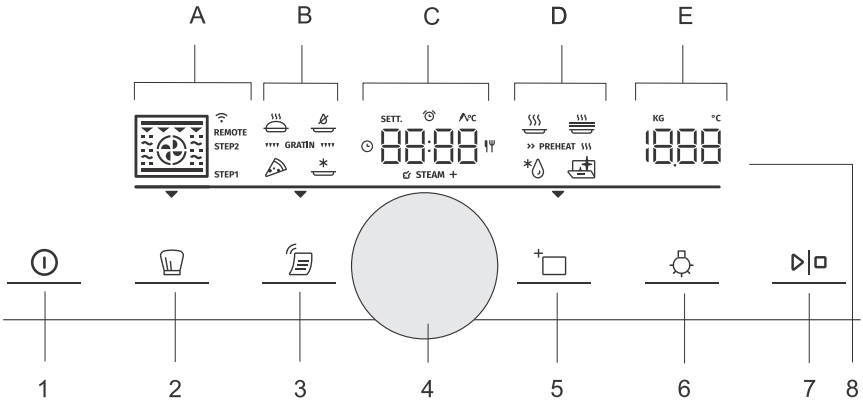
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



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. on | off tasto
2. (pro bake) tasto modalità professionale
3. (auto bake) tasto modalità automatica
4. Selezione delle impostazioni e manopola di conferma
   - ruotare la manopola per scegliere un'impostazione
   - premere la manopola per confermare l'impostazione
5. (extra bake) tasto per funzioni extra e impostazioni generali dell'apparecchio
6. (light) tasto per accendere e spegnere l'illuminazione del forno
7. Tasto start I stop per avviare o mettere in pausa e confermare le impostazioni
8. Display:
   A. sistemi di cottura, modalità step (STEP)
   B. sistemi di cottura speciali, programmi automatici, gratin
   C. orologio, funzioni timer, sonda di temperatura, tempo di cottura
   D. programmi speciali, preriscaldamento
   E. temperatura, peso

——— Parte illuminata della linea - visualizza il campo attualmente selezionato da A a E.

▼ Freccia - visualizza l'impostazione di base selezionata (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMAZIONE!

Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'ampia area della punta del dito. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un breve segnale acustico (se la funzione è disponibile).

Attrezzatura in dotazione

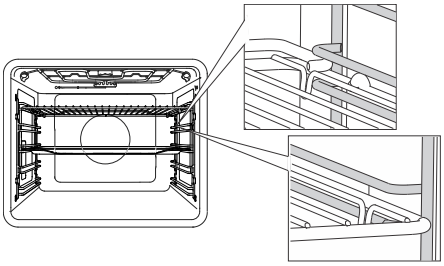
Spie luminose di controllo

Luce forno: la luce del forno si accende quando aprite o chiudete lo sportello del forno, quando accendete il forno, al termine della cottura e quando toccate il tasto della luce del forno sull'unità di controllo.

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.

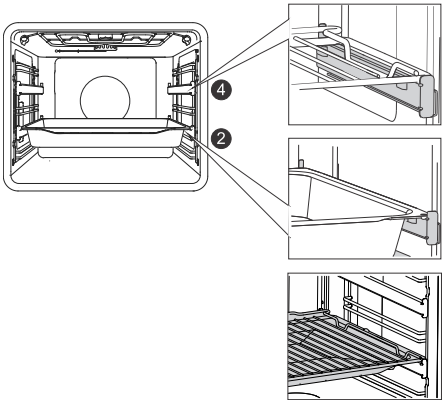
Griglie metalliche



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

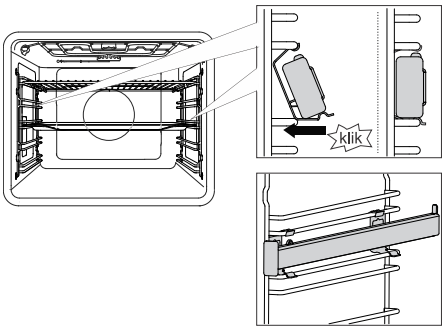
(secondo il modello)



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.

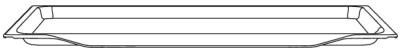
Ventilatore di raffreddamento
L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda l'alloggiamento, lo sportello e l'unità di controllo dell'apparecchio. Dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un breve periodo per raffreddare il forno.

Attrezzature per il forno e accessori
(secondo il modello)



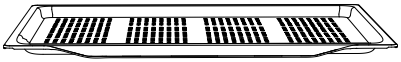
La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.

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

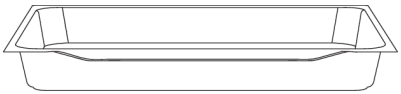


TEGLIA DA FORNO BASSA si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.

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 o dopo un'interruzione di corrente prolungata, 12:00 lampeggerà sul display.

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

INFORMAZIONE!
Modificarle ruotando la **MANOPOLA**. Per confermare l'impostazione desiderata, premere la **MANOPOLA** o toccare il tasto ▷|□ .



1. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
Impostare l'orologio/l'ora del giorno. Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore.

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



2. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO
Il volume medio è l'impostazione predefinita. Il segno **VoL** e il valore attualmente impostato per il volume del segnale acustico apparirà sul display. Ruotare la MANOPOLA per aumentare o diminuire il volume dei tasti.



3. LUMINOSITÀ DEL DISPLAY
L'intensità della luce media è l'impostazione predefinita. Il segno **brht** e il valore attualmente impostato per l'intensità della luce del display appariranno sul display. Ruotare la MANOPOLA per aumentare o diminuire l'intensità della luce.

Dopo aver confermato le impostazioni selezionate, l'orologio apparirà sul display. L'apparecchio è in modalità stand-by.

Selezione delle impostazioni

L'interfaccia permette di scegliere diverse modalità di funzionamento:

- Modalità professionale (pro bake)
- Modalità automatica (auto bake)
- Funzioni extra (extra bake)
- Programma Step (STEP) in modalità professionale (pro bake)
- Programmi automatici in modalità automatica (auto bake)

INFORMAZIONE!

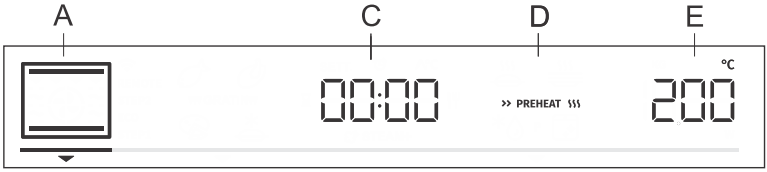
- Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni.
- Confermare innanzitutto l'impostazione selezionata premendo la MANOPOLA; quindi, modificare l'impostazione.
- Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
- Una linea e una freccia indicano la posizione del parametro che stai cercando di impostare.
- Premere il tasto ▷|□ per avviare il programma.
- Funzionamento del tasto ⏻ :
  - tocco breve: accendere o spegnere il forno, interrompere il processo o la funzione di cottura.
  – tocco lungo: il forno passa alla modalità a basso consumo energetico (risparmio energetico).

  Nessun tasto o MANOPOLA attivi, ad eccezione del tasto ⏻ . Per accendere il forno, tenere premuto a lungo questo tasto.

Modalità professionale (pro bake)

Questa funzione consente di impostare i parametri di cottura - metodo di cottura, temperatura, preriscaldamento rapido e tempo di cottura - liberamente, a discrezione dell'utente.

Toccare il tasto e impostare quanto segue:



A sistema di cottura
C durata del programma
D preriscaldamento
E temperatura

Inoltre, è possibile impostare quanto segue:
- funzioni timer (vedere capitolo Funzioni timer)
- modalità cottura a passi (STEP) (vedere il capitolo Programma Step)
- gratin (GRATIN) (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura)

Preriscaldamento rapido

Utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido se si desidera riscaldare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile.

Per attivare il preriscaldamento rapido, ruotare la MANOPOLA sulla posizione » PREHEAT ≋ (vedere l'immagine, etichetta D). Confermare la selezione. Ruotare la MANOPOLA per selezionare il simbolo completamente illuminato e confermarlo. La funzione è ora attiva.
Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico. **door**apparirà sul display. Aprire la porta e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

INFORMAZIONE!
Quando è attivata la funzione di preriscaldamento rapido, non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato.
Per i sistemi con iniezione di vapore, non è possibile impostare il preriscaldamento.

SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA

Simbolo	Utilizzo
	**HOT AIR** Questa funzione 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.
	**SISTEMA PIZZA** 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 INTENSA** Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione salutare della frittura da fast-food, con un contenuto calorico inferiore. Adatto per tagli piccoli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	**GRIGLIA CON ARIA CALDA** L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo seccherà la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill/broiler, questo risulterà anche in un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	**TURBO BAKE** Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	**GRIGLIA GRANDE** Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, bistecche, 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. Temperatura massima consentita: 240 °C
	**RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE** Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).

La tabella prosegue dalla pagina precedente

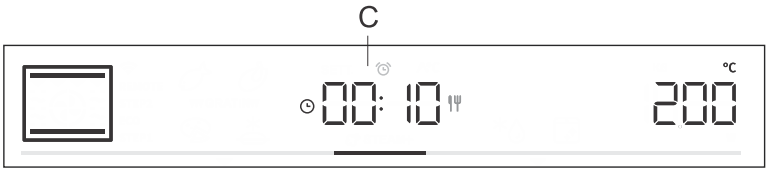
Simbolo	Utilizzo	
	COTTURA DELICATA Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.	
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé.	
	GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE Per arrostire pollame e tagli di carne più grandi con un'apposita griglia.	
	GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.	
	GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.	
STEAM +	**FRITTURA AD ARIA CON VAPORE**	L'aggiunta di vapore cuoce meglio la superficie e crea una crosta croccante. Il livello di umidità più elevato nell'apparecchio aiuta la superficie di pan di spagna e torte a seccarsi meno, a diventare più lievitata e morbida e a diventare più lucida. Il vapore aggiunto renderà il piatto meno asciutto. Questa funzione opera in un intervallo di temperatura superiore a 150 °C.
STEAM +	**RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA E VAPORE**	
STEAM +	**GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA E VAPORE**	

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

Toccare il tasto ▷|□ per avviare il processo di cottura. Le impostazioni selezionate appariranno sul display.

FUNZIONI DEL TIMER

Ruotare la MANOPOLA per selezionare le funzioni del timer.



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

Impostazione del tempo di cottura
In questa modalità è possibile specificare la durata del funzionamento del forno (tempo di cottura).
Il display mostra per tutta la durata del funzionamento. Ruotare la MANOPOLA per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Toccare il pulsante per iniziare la cottura.

Impostazione del contaminuti
Il contaminuti può essere utilizzato indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima possibile è di 24 ore. Durante l'ultimo minuto, il contaminuti è visualizzato con intervalli di un secondo.
Ruotare la MANOPOLA per selezionare il simbolo e confermare l'impostazione. Ruotare la manopola e impostare la durata del contaminuti. Confermare l'impostazione premendo la MANOPOLA.

Impostazione della fine ritardata

INFORMAZIONE!
L'avvio ritardato non è possibile quando la funzione di preriscaldamento è attivata.

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 corrente: 12:00 (mezzogiorno)
Tempo di cottura: 2 ore
Fine cottura: 18:00 (6 p.m.)

Il simbolo della durata della cottura apparirà sul display. Scegliere l'impostazione e confermarla premendo la MANOPOLA (nel nostro caso 2:00). Premere nuovamente la MANOPOLA e ruotarla per selezionare il simbolo . Confermare e impostare l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (nel nostro caso, le 18:00 o le 6 pm). Sul display viene indicata l'ora di fine cottura desiderata (18:00). Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Toccare il pulsante per iniziare la cottura.

In attesa di essere attivato il forno passa in stand-by parziale (il display si spegne). Il forno si accenderà automaticamente con le impostazioni selezionate (nel nostro caso alle 16:00 o alle 4 p.m.). Il forno si spegnerà all'ora impostata (nel nostro caso, alle 18:00 o alle 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.

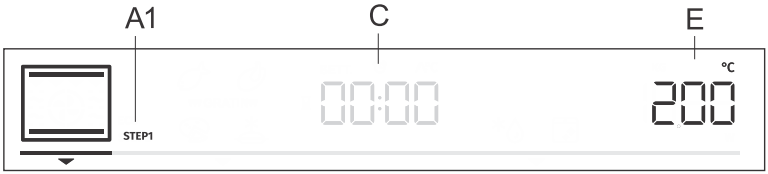
AVVISO!
Questa funzione non è adatta per alimenti che richiedono un preriscaldamento rapido.

Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno. Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'apparecchio è impostato correttamente.

INFORMAZIONE!
La funzione di selezione del timer può essere ripristinata a 00:00 premendo a lungo la MANOPOLA.

PROGRAMMA STEP

Questa modalità consente la cottura in due passaggi o fasi (due passaggi di cottura consecutivi sono combinati in un unico processo di cottura). La funzione può essere impostata nella modalità **pro bake** .



A1 primo passaggio di cottura STEP1, (STEP2)
C durata del programma/fine del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)
E temperatura

Passaggio: STEP1

Nella modalità impostare il sistema di cottura e la temperatura. Si può anche scegliere la funzione di preriscaldamento rapido. A questo punto, impostare la durata della cottura per STEP1 (vedere il capitolo Funzioni timer). Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

INFORMAZIONE!
In STEP1 è possibile impostare l'avvio ritardato; in tal caso, tuttavia, non è possibile attivare il preriscaldamento rapido.

Passaggio: STEP2

Tenere premuto il tasto . Sul display comparirà la scritta STEP2 (secondo passaggio di cottura) - il primo è già stato impostato. Impostare il metodo di cottura, la temperatura e la durata. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

INFORMAZIONE!
I sistemi di iniezione di vapore non possono essere impostati in STEP2.

Se lo si desidera, è possibile anche modificare STEP1 o STEP2 prima di avviarli.

Toccare il tasto e selezionare STEP1. Ora si può modificare le impostazioni. Quindi, ripetere il procedimento per STEP2.

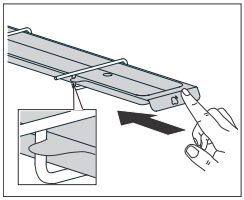
Per eliminare la modalità Step, tenere premuto il tasto .

Toccare il tasto per iniziare la cottura. Il forno adotta inzialmente le impostazioni selezionate per STEP1. Al termine di STEP1, viene attivato STEP2.

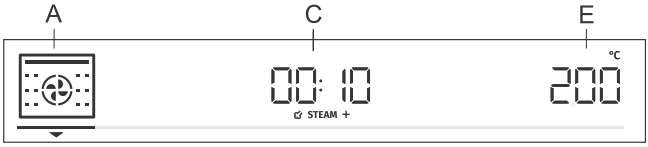
INIEZIONE DI VAPORE DURANTE LA COTTURA

Il getto di vapore produce una migliore doratura e una crosta più croccante.
L'acqua del serbatoio scola in modo controllato in una vaschetta accanto agli elementi riscaldanti superiori. In questo modo viene generata la giusta quantità di vapore, ottenendo una migliore doratura e una crosta più croccante, mentre la mollica o il cuore del prodotto rimangono elastici e soffici. Si consiglia di utilizzare l'iniezione di vapore quando si cuociono pane, panini freschi, pan di spagna, torte, nonché carne di pollo tagliata in pezzi piuttosto piccoli e verdure.

L'iniezione di vapore durante la cottura può essere utilizzata con i seguenti sistemi: , , . Oltre al sistema, il display visualizza anche STEAM +



1. Selezionare la funzione
Inserire il piatto di evaporazione sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno.
Premere il tasto **pro bake** e impostare:



A sistema di cottura
C durata del programma
E temperatura

INFORMAZIONE!
Questa funzione opera in un intervallo di temperatura compreso tra 150 e 250 °C.

Il preriscaldamento nei sistemi con iniezione di vapore non può essere impostato. Il corretto effetto vapore si ottiene se la funzione è attivata mentre il forno è ancora freddo.



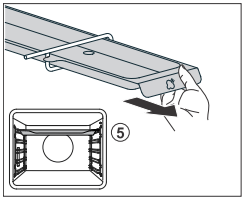
2. Accensione della funzione e riempimento del serbatoio dell'acqua
Avvia la cottura premendo ▷|□ .
Il display visualizzerà **Fill**. Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua) e poi premere la MANOPOLA per confermare.

INFORMAZIONE!
Mentre questa funzione è attiva, è possibile sentire il suono della pompa, che fa parte del normale funzionamento dell'elettrodomestico.



3. Disattivare la funzione, terminare il processo di cottura e pulire il serbatoio dell'acqua

Se c'è acqua residua nel serbatoio dopo la cottura, il display mostrerà **UnFiL** quando il forno si raffredda, il che significa che è necessario svuotare il serbatoio dell'acqua.



Rimuovere il cibo dal forno.

Per scaricare immediatamente l'acqua dal serbatoio, rimuovere il piatto di evaporazione e inserire una teglia profonda multiuso al 5 livello. Ruotare la MANOPOLA e selezionare **YES**. Inizia il processo di svuotamento dell'acqua dal serbatoio. Al termine del processo, togliere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno.

Se si desidera svuotare il serbatoio dell'acqua in un secondo momento, selezionare **No** (vedere il capitolo Selezione delle impostazioni generali).

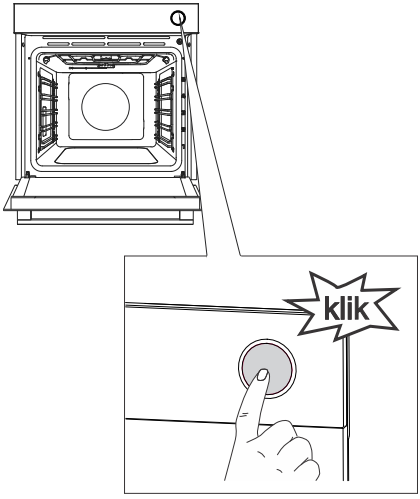
INFORMAZIONE!
Se, quando il display visualizza **UnFiL**, non si seleziona **YES**, l'avviso verrà visualizzato di nuovo la prossima volta che si utilizza il forno.

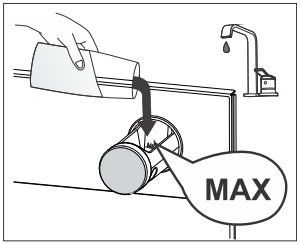
Durante il riscaldamento del forno, il vassoio di evaporazione potrebbe deformarsi, ma ciò non influisce sulla sua funzione.

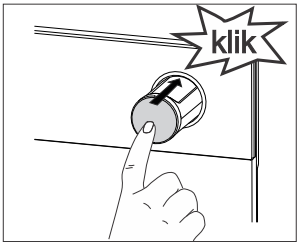
Rifornimento del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua consente l'alimentazione idrica indipendente al forno a vapore. La capacità del serbatoio dell'acqua è di circa 1,3 dl.

Riempire sempre il serbatoio con acqua del rubinetto pulita o acqua in bottiglia senza additivi. L'acqua versata nel serbatoio deve essere a temperatura ambiente, cioè circa 20 °C (+/- 10 °C).







1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo la manopola. Quando si preme la manopola, il serbatoio salta fuori.

INFORMAZIONE!
Il serbatoio dell'acqua non può essere rimosso dall'apparecchio.

2 Versare l'acqua fino al segno **MAX** sul serbatoio dell'acqua (sufficiente per l'intero processo di cottura).

3 Premere nuovamente il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento fino all'arresto (scatta in posizione).

AVVISO!
Se non riesci a vedere il segno MAX sul serbatoio dell'acqua e aggiungi troppa acqua, l'acqua in eccesso potrebbe fuoriuscire attraverso una fessura tra il coperchio del serbatoio dell'acqua e il serbatoio dell'acqua e gocciolare sul pavimento.

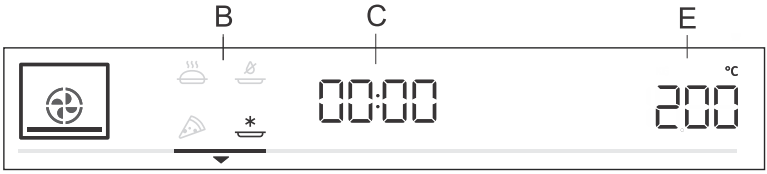
Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili. Utilizzare solo acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)

In questa modalità è possibile scegliere tra sistemi di cottura speciali o programmi automatici (programmi preimpostati per particolari tipi di cibo).

Sistemi di cottura speciali

Toccare il tasto e impostare quanto segue:



B sistemi di cottura speciali
C durata del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)
E temperatura

Ruota la MANOPOLA e scegliere le impostazioni. Verranno visualizzati i valori preimpostati: È possibile modificare la temperatura e la durata del programma.

Simbolo	Utilizzo
	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.
	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 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
	FRITTURA AD ARIA [1)] Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo).

[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.*

Preriscaldamento rapido

Le procedure di cottura di alcuni piatti in modalità di cottura automatica includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il segno sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico. **door**apparirà sul display. Aprire la porta e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

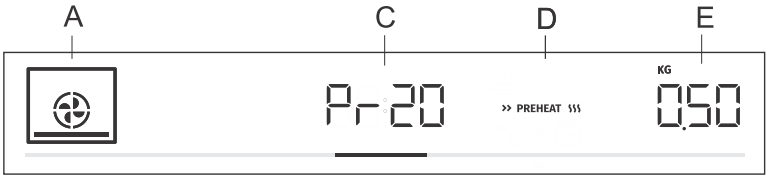
INFORMAZIONE!
Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

Programmi automatici

In modalità automatica (auto bake), è possibile scegliere tra numerosi programmi automatici (l'apparecchio consiglierà il metodo di cottura, la temperatura e la durata di cottura ottimali a seconda del tipo di alimento specificato).

Tenere premutoil tasto per visualizzare i programmi automatici sul display (vedere la tabella). Ove possibile, si può anche impostare il peso del cibo.

Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA. Toccare il tasto per iniziare la cottura. I valori preimpostati appariranno sul display.



A metodo di cottura
C indicazione automatica del programma/durata del programma
D preriscaldamento rapido
E quantità selezionata

Indicazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello	Preriscaldamento	Rotazione
Pr01	**biscotti modellati**	teglia bassa	3	si	no
Pr02	**cupcake**	teglia bassa	3	si	no
Pr03	**Torta al pan di Spagna**	teglia/piatto su una griglia	2	si	no
Pr04	**piccola pasticceria lievitata**	teglia bassa	2	si	no
Pr05	**pasta sfoglia**	teglia bassa	2	si	no
Pr06	**torta di mele**	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr07	**Strudel di mele**	teglia bassa	2	no	no
Pr08	**Soufflé di cioccolato**	teglia/piatto su una griglia	3	si	no
Pr09	**lievitazione**	teglia bassa	2	no	no
Pr10	**pane**	teglia bassa	2	no	no

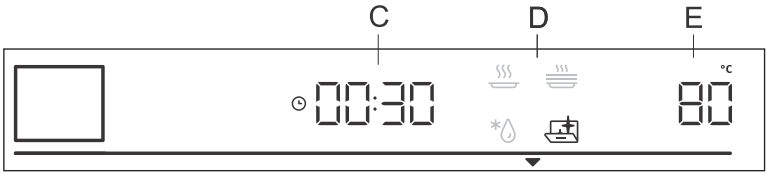
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Indicazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello	Preriscaldamento	Rotazione
Pr11	**Arrosto di maiale**	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr12	**Arrosto di manzo**	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr13	**Pollame - intero**	griglia con un vassoio raccogligocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr14	**Pollame - pezzi più piccoli**	griglia con un vassoio raccogligocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr15	**polpettone**	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr16	**Bistecca di manzo al forno**	griglia con un vassoio raccogligocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr17	**Carne - cottura lenta**	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr18	**Pesce al forno/alla griglia**	griglia con un vassoio raccogligocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr19	**patate al forno - spicchi**	teglia da forno profonda per tutti gli usi	3	no	no
Pr20	**Soufflé di verdure**	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr21	**lasagne**	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr22	**pizza**	teglia bassa	1	si	no

INFORMAZIONE!
La funzione gratin può essere utilizzata con alcuni programmi automatici (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)

Toccare il tasto per visualizzare le funzioni extra con i rispettivi valori preimpostati sul display.



C durata di cottura
D programma
E temperatura preimpostata

Ruotare la MANOPOLA e selezionare il programma. Verranno visualizzati i valori preimpostati: Alcuni programmi consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura.

INFORMAZIONE!
Ruotare la **MANOPOLA**per scorrere i vari programmi. Confermare ogni impostazione premendo la **MANOPOLA**.

Scongelamento
Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata).
A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.

Ricottura
Serve per tenere in caldo il cibo già cotto. È possibile impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine della ricottura.

Riscaldamento del piatto
Prima di servire il cibo, usare questa funzione se si vuole riscaldare le stoviglie (piatti, tazze) per mantenerlo caldo più a lungo. È possibile impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine della ricottura.

Blocco tasti

Per attivare il blocco bambini, tenere premuto (per 5 secondi) il tasto dell'illuminazione . **Loc**apparirà sul display. Premendo nuovamente a lungo il tasto dell'illuminazione, il blocco bambini viene disattivato.

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.
- Se il blocco bambini viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando il blocco bambini è attivato, non è possibile modificare i sistemi di cottura o di cottura (modalità) o le funzioni aggiuntive. Il processo di cottura/arrosto può essere solo interrotto o spento.

- Il blocco bambini rimane attivo anche dopo lo spegnimento del forno. Per poter selezionare un nuovo sistema, il blocco bambini deve essere disattivato.

Avvio della cottura

▷|□ Avviare il processo di cottura premendo il tasto ▷|□ .
Fino all'iniziale raggiungimento della temperatura impostata, sul display si alterneranno la temperatura attuale e quella impostata. Il simbolo della temperatura inizialmente lampeggia. Al raggiungimento della temperatura desiderata smette.

INFORMAZIONE!
Se non è selezionata alcuna funzione timer, il tempo di cottura apparirà sul display. Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata viene emesso un breve segnale acustico.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ **Extra gratin**
È possibile attivare questa funzione solo 10 minuti dopo l'inizio del processo di cottura (il simbolo ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ apparirà sul display). Premere la MANOPOLA per aprire le impostazioni. Ruotare la MANOPOLA sul simbolo ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ e confermare la selezione. Ruotare nuovamente la MANOPOLA e selezionare il simbolo completamente illuminato. Confermare la selezione. La funzione è ora attiva. Sul display verrà visualizzato il tempo di cottura di 10 minuti (10:00).
Per modificare la durata, premere due volte la MANOPOLA e ruotarla per regolare il tempo (max. 30 min). Confermare la selezione.
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 in caso si desideri dorare ulteriormente la crosta. Durante il processo di gratinatura si formerà una crosticina dorata sulla pietanza , la quale proteggerà il cibo dall'essiccamento, conferendo inoltre un aspetto più gradevole e un sapore migliore.

INFORMAZIONE!
La funzione può essere disattivata anche mentre è in corso. Ruotare la MANOPOLA sull'impostazione ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Scegliere il simbolo opaco e confermare premendo sulla MANOPOLA.

Fine cottura e spegnimento del forno

Avviare il processo di cottura toccando il tasto ▷|□ . **End**apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

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

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

Scelta delle impostazioni generali

Tenere premuto il tasto $^{+}\square$. **SEtt** verrà visualizzato sul display per alcuni secondi. Quindi, apparirà il menu delle impostazioni generali.

INFORMAZIONE!
Ruotare la MANOPOLA per scorrere le varie impostazioni. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA o il tasto $\triangleright|\square$.



Visualizzazione dell'orologio
Ruotare la MANOPOLA per impostare l'orologio. **CLoc**apparirà sul display. Dopo aver confermato, è possibile scegliere tra la visualizzazione dell'orologio in formato 12h e 24h. Confermare, quindi impostare l'orologio/l'ora. Per prima cosa, impostare i minuti. Confermare, quindi impostare le ore e confermare nuovamente.



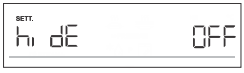
Volume del segnale acustico
È possibile scegliere tra tre livelli di volume. Ruotare la MANOPOLA per scegliere l'impostazione **VoL**. Confermare l'impostazione e regolare il volume. Sono disponibili quattro livelli di volume (zero tacchette – OFF, una, due o tre tacchette).



Illuminazione del display
Scegliere tra tre livelli di intensità luminosa del display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **brht**. Confermare la propria selezione e scegliere un'intensità più bassa o più alta. Sono disponibili tre livelli di illuminazione (una, due o tre tacchette).



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'impostazione **nGht**. Ruotare la MANOPOLA per selezionare Onoppure OFF.



Standby
Questa funzione attiva o disattiva la visualizzazione dell'orologio. Selezionare l'impostazione **hidE**. Ruotare la MANOPOLA per accendere o spegnere.



Preriscaldamento rapido automatico
Questa funzione permette di aggiungere automaticamente il preriscaldamento rapido ai metodi di cottura che lo consentono. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **Auto**. Selezionare Onoppure OFF.



Sabbath
La funzione Sabbath permette di mantenere il cibo caldo nel forno senza dover accendere o spegnere il forno.
Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **SAbb**. Selezionare Onoppure OFF.
Impostare la durata (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
Se si desidera che la luce del forno sia sempre accesa, accenderla toccando il simbolo .
Toccare il tasto ▷|□ per avviare il conto alla rovescia. **SAbb**apparirà sul display.
Tutti i suoni e il funzionamento saranno disattivati, ad eccezione del tasto ⏻ .

INFORMAZIONE!
In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.



Impostazioni predefinite
Questa funzione permette di ripristinare le impostazioni predefinite dell'apparecchio. **FAct**apparirà sul display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione rES. Tenere il tasto ▷|□ premuto fino alla fine dell'animazione per confermare.



Durezza dell'acqua
Ruotare la MANOPOLA per scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5.

Whr 1 è il livello di durezza dell'acqua più basso.
Whr 5 è il livello di durezza dell'acqua più alto.



Svuotamento del serbatoio dell'acqua
Questa funzione permette di svuotare il serbatoio dell'acqua al termine della cottura nei casi in cui si è utilizzata l'aggiunta di vapore durante la cottura. Il display visualizzerà **UnFiL**. Ruotare la MANOPOLA per selezionare e confermare No per uscire dall'impostazione.
Per scaricare l'acqua dal serbatoio, rimuovere prima il cibo dal forno. Rimuovere il piatto di evaporazione e inserire una teglia profonda per tutti gli usi al quinto livello. Sul display, selezionare e confermare YES. Inizierà il processo di svuotamento del serbatoio dell'acqua. Al termine del processo, togliere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno.



Decalcificazione
È possibile attivare la funzione di decalcificazione da soli oppure questa verrà suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di utilizzo della funzione vapore (il display visualizza **dEcL**).
Per attivare la funzione ruotare la MANOPOLA e selezionare YES, e per disattivarla selezionare OFF (vedere il capitolo Pulizia del sistema a vapore).

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 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		200-220	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 *	25-35
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		200-220	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		160-180	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	STEAM +	190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3		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		180-200	20-30
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 *	4-10
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	10-25
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		200-220	100-200
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	STEAM +	200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3	STEAM +	210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	25-40
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	STEAM +	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	STEAM +	210-220 *	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

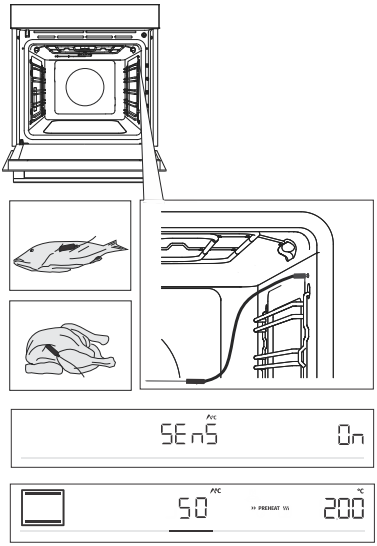
Piatto			°C	min
patate al forno, dimezzate	3	STEAM +	200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3	STEAM +	190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine 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. Per attivare la funzione, ruotare la MANOPOLA e selezionare On. Seguire la stessa procedura per disattivare la funzione. Selezionare OFFsul display.

NOTA: Per accedere al menu **SEnS**interrompere la cottura in corso e collegare la sonda alla presa. Quando si inserisce la sonda nella presa, le funzioni precedentemente selezionate o 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 possono essere modificati ruotando la MANOPOLA. 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.

Se sul display appare SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata, pulire la presa. Provare a collegare e scollegare la sonda di temperatura più volte di seguito.

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

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

Alimento	blu (al sangue)	mezzo cruda	media	mezzo cotta	ben cotta
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.

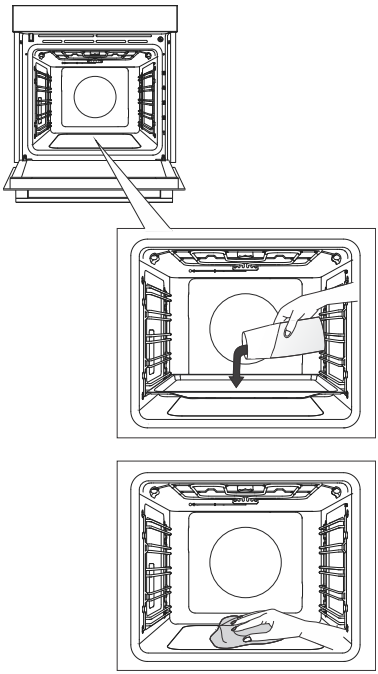
INFORMAZIONE!
Non utilizzare mai detergenti e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detergenti abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).

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.

Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno

Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.
La funzione è la più efficace se usata regolarmente, dopo ogni utilizzo.
Prima di eseguire il programma di pulizia, rimuovere tutti i grossi pezzi visibili di sporco e i residui di cibo dalla cavità del forno.



1 Inserire la teglia bassa nel primo livello guida e versarvi 0,4 litri di acqua calda.

2 Toccare il tasto per visualizzare funzioni extra sul display. Ruotare la MANOPOLA sul simbolo . I valori preimpostati appariranno sul display.

3 Il programma funzionerà per 30 minuti. Quando il programma è completo, **End** verrà visualizzato sul display.

4 Quando il programma è completato, rimuovere con cautela la teglia, utilizzando guanti da forno (sulla teglia può esserci ancora dell'acqua). Pulire le macchie con un panno umido e sapone. Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detergente.

INFORMAZIONE!
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

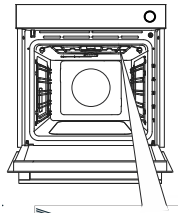
AVVISO!
Utilizzare il sistema Steam Clean quando il forno si è completamente raffreddato.

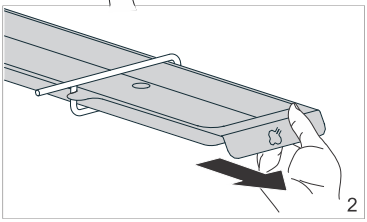
Pulizia del vassoio di evaporazione

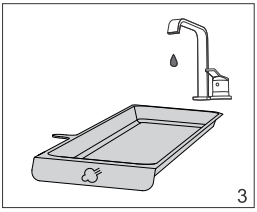
AVVISO!

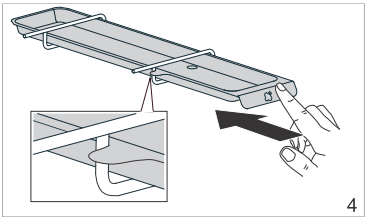
Dopo l'uso, il vassoio di evaporazione può essere caldo e può esserci ancora dell'acqua. Per evitare scottature, attendere che il forno si raffreddi completamente.

Rimuovere il vassoio e pulirlo manualmente con un detersivo per piatti o in lavastoviglie. Se sono presenti depositi di calcare nel vassoio, immergerlo in un prodotto anticalcare (utilizzare il prodotto anticalcare secondo le istruzioni fornite dal produttore) o in aceto di alcool. Dopo la pulizia e prima di riposizionarlo, sciacquare accuratamente il vassoio.









1 Il piatto di evaporazione viene inserito sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno appesa al riscaldatore della griglia.

2 Afferrare il piatto di evaporazione ed estrarlo dal forno.

3 Pulire il vassoio di evaporazione con acqua e detergenti.

4 Prima di cuocere nuovamente con l'iniezione di vapore, reinserire il piatto di evaporazione nelle guide e spingerlo delicatamente fino in fondo.

NOTA: se il vassoio non viene sostituita, l'acqua gocciolerà sul cibo durante la cottura con iniezione di vapore.

INFORMAZIONE!

A causa della sua posizione vicino ai riscaldatori, il vassoio di evaporazione potrebbe scolorire. Ciò non influisce sulla sua funzione o usabilità.

Pulizia del sistema a vapore

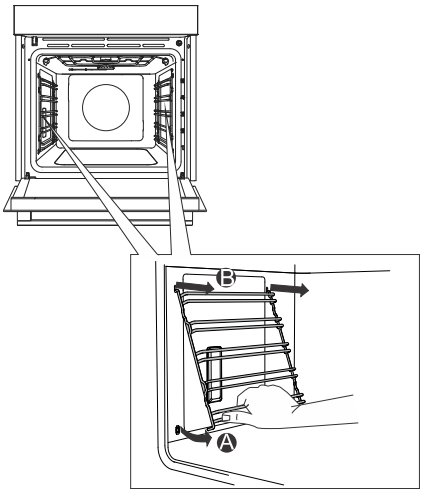
La pulizia dipende dalla frequenza con cui si utilizza la funzione iniezione vapore e dalla durezza dell'acqua utilizzata.

1. Rimuovere il piatto di evaporazione.
2. Inserire la teglia da forno profonda multiuso nel 5° livello guida (in cima) per consentire all'acqua di gocciolare al suo interno.
3. Nel menu funzioni extra, selezionare il processo di decalcificazione (**dEcL**). Confermare la selezione premendo la MANOPOLA. Quindi ruotarla fino a quando non appare **Yes** sul display. Confermare la selezione tenendo premuta a lungo la MANOPOLA. Una volta avviato, il processo di decalcificazione non può essere interrotto o annullato.
4. **Fill** apparirà sul display. Aggiungere l'anticalcare nel serbatoio dell'acqua. Confermare questa impostazione tenendo premuta a lungo la MANOPOLA.
5. Decalcificazione in corso.
6. Al termine del processo, il simbolo **Fill** apparirà nuovamente sul display. Versare acqua fresca per il risciacquo nel serbatoio dell'acqua. Confermare questa impostazione tenendo premuta a lungo la MANOPOLA.
7. Dopo il processo di risciacquo, **End**apparirà sul display.
8. Rimuovere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno se necessario.

INFORMAZIONE!

Se non si desidera pulire il sistema vapore nel momento in cui viene proposto dal forno, questo può essere terminato selezionando OFF. È possibile annullare il programma di decalcificazione fino a tre volte. Dopodiché, il forno disabiliterà il funzionamento della funzione vapore.

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



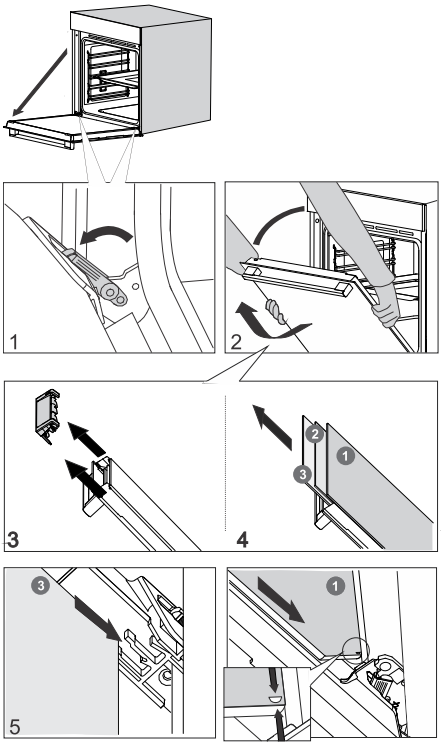
A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

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)

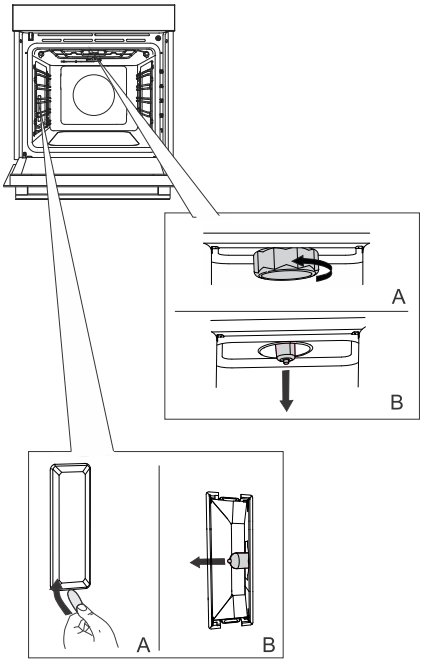
Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso)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

855161-a12