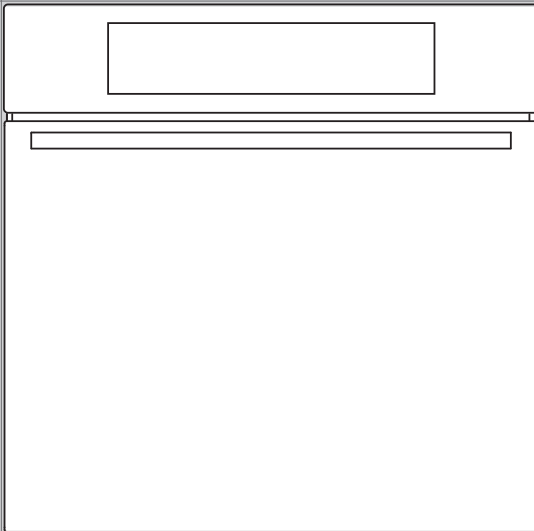


IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER L'UTILIZZO DEL
FORNO ELETTRICO

gorenje



Grazie per la vostra fiducia dimostrata acquistando il nostro apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, abbiamo allegato delle istruzioni dettagliate che vi aiuteranno a conoscere velocemente il vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate danni dovuti al trasporto, si prega di contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino regionale da dove è partita la consegna. Il numero di telefono si trova sulla fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione ed il collegamento sono allegate su un foglio a parte.

Si possono trovare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio anche sul nostro sito internet:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 5 Prima di collegare il l'apparecchio	INTRODUZIONE
6 FORNO ELETTRICO 9 Dati tecnici 10 L'unità di comando	
12 PREUTILIZZO 13 PRIMA ACCENSIONE 13 Impostazione ore	PREUTILIZZO DELL'APPARECCHIO
14 PASSI DI COTTURA (1 - 7) 14 1. Passo: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA 18 2. Passo: FUNZIONI DI TEMPO - DURATA 19 3. Passo: REGISTRAZIONE DEL PROGRAMMA 20 4. Passo: L'AVVIO DI ARROSTIMENTO 20 5. Passo: FINE DI ARROSTIMENTO E DISINNESTO DEL FORNO 21 6. Passo: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI 22 7. Passo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI	PASSI DI COTTURA
24 DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI	
41 PULIZIA E MANUTENZIONE 42 Pulizia classica del forno 42 Pulizia del forno con funzione aqua clean 43 Rimozione e pulizia delle griglie metalliche laterali e di quelle estraibili telescopiche 44 Montaggio dei supporti catalitici 45 Rimozione e risistemazione dello sportello del forno (dipende dal modello) 48 Rimozione e risistemazione del vetro dela porta 49 Sostituzione della lampadina	PULIZIA E MANUTENZIONE
50 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	SOLUZIONE DEI PROBLEMI
51 SMALTIMENTO	ALTRO
52 TEST DEI CIBI	

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Usare solo la sonda di temperatura che è raccomandata per l'uso di questo forno.

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se i cavi di collegamento di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola

impedisce la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO

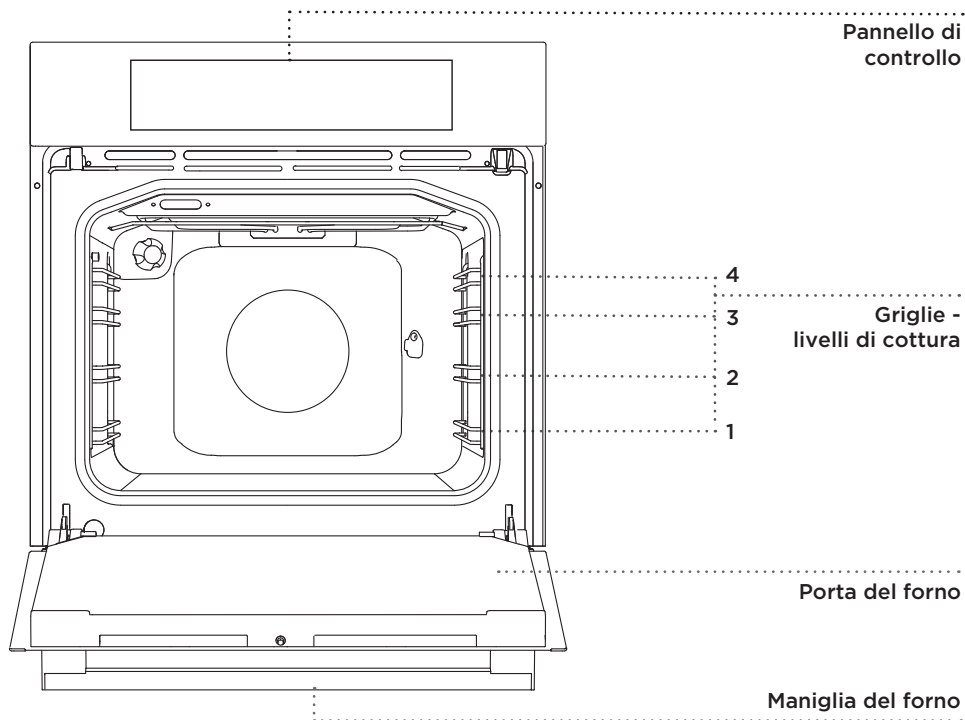


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

FORNO ELETTRICO

(DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI - SECONDO IL MODELLO)

La figura mostra uno dei modelli da incasso. Gli apparecchi per i quali è stato fatto questo libretto di istruzioni possono avere accessori diversi, quindi, possano contenere alcune funzioni e accessori che il vostro apparecchio non ha.



GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali consentono la preparazione dei cibi su quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

I livelli 3 e 4 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

Possono avere le griglie estraibili laterali telescopiche il secondo, terzo e quarto livello. I livelli estraibili possono avere le griglie laterali completamente estraibili o solo in parte.

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Gli interruttori spengono il riscaldamento del forno e la ventola quando durante il funzionamento si apre la porta del forno. Quando la porta si richiude, gli interruttori riattivano il riscaldamento.

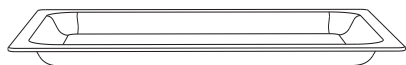
VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno.


ACCESSORI DEL FORNO (Dipende dal modello)

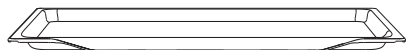


La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.

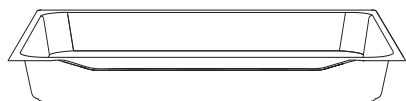


La **GRIGLIA** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.

 Sulla griglia vi è un perno di sicurezza; per estrarre la griglia bisogna sempre sollevarla leggermente nella parte anteriore.





La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.

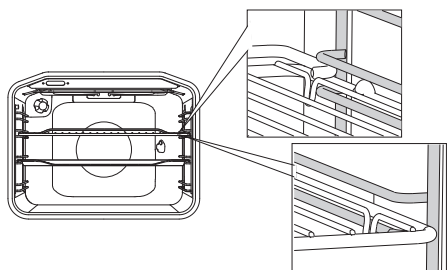


La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi.

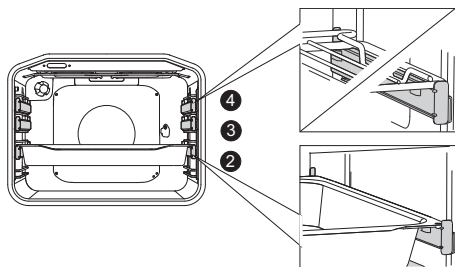
Viene usata anche come leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).

 La teglia profonda non deve essere mai posta durante la cottura nel primo livello, tranne quando si arrostitisce o si utilizza la griglia, allora la teglia profonda funge da leccarda.


 **l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.**

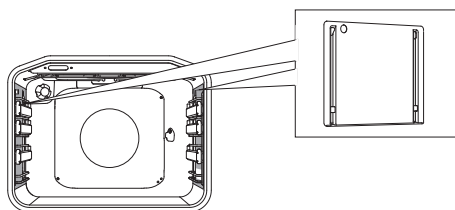


Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



Con le guide telescopiche estraibili bisogna prima estrarre la guida di un livello, porre sopra la griglia o le teglie e spingere con la mano fino in fondo.

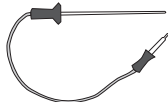
 Chiudere la porta del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino in fondo.



Gli **INSERTI DI FACILE PULIZIA** impediscono gli spruzzi di grasso sui lati del forno durante la cottura.



Il **girarrosto** si usa per arrostitire la carne. Il set è composto da un supporto per il girarrosto, uno spiedo con viti e una maniglia estraibile.



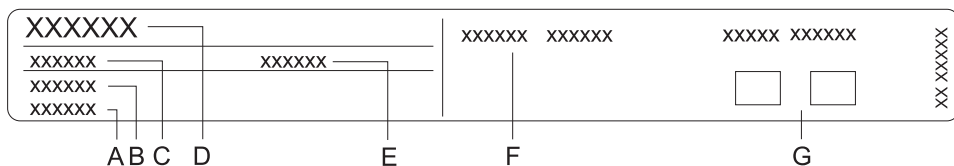
SONDA TERMOMETRICA per l'arrostimento dei pezzi più grandi della carne.



L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.

DATI TECNICI

(DIPENDE DAL MODELLO)

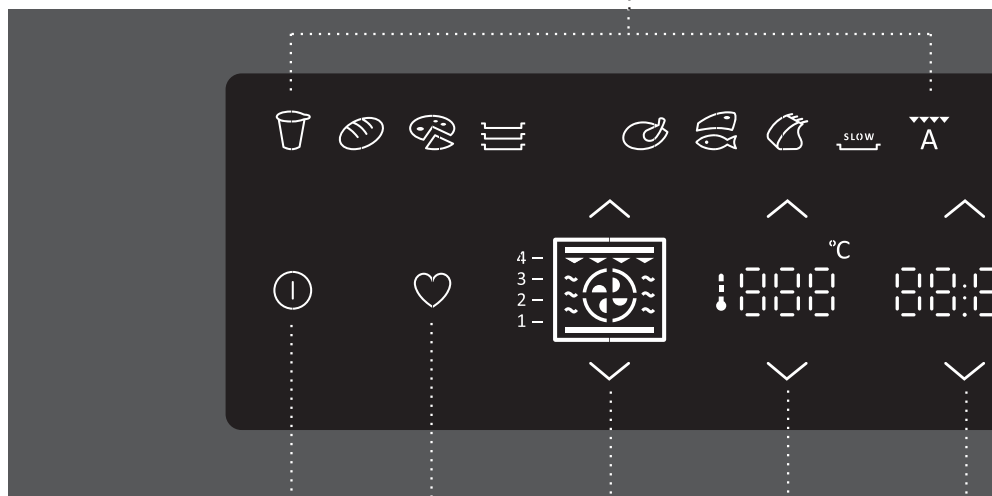


- A Numero di serie
- B Codice
- C Genere
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Segni di conformità

La targhetta di identificazione con i dati di base dell'apparecchio si trova sul bordo del forno ed è visibile quando si apre la porta del forno.

L'UNITÀ DI COMANDO

SELEZIONE DEI CIBI



INNESTO/DISINNESTO

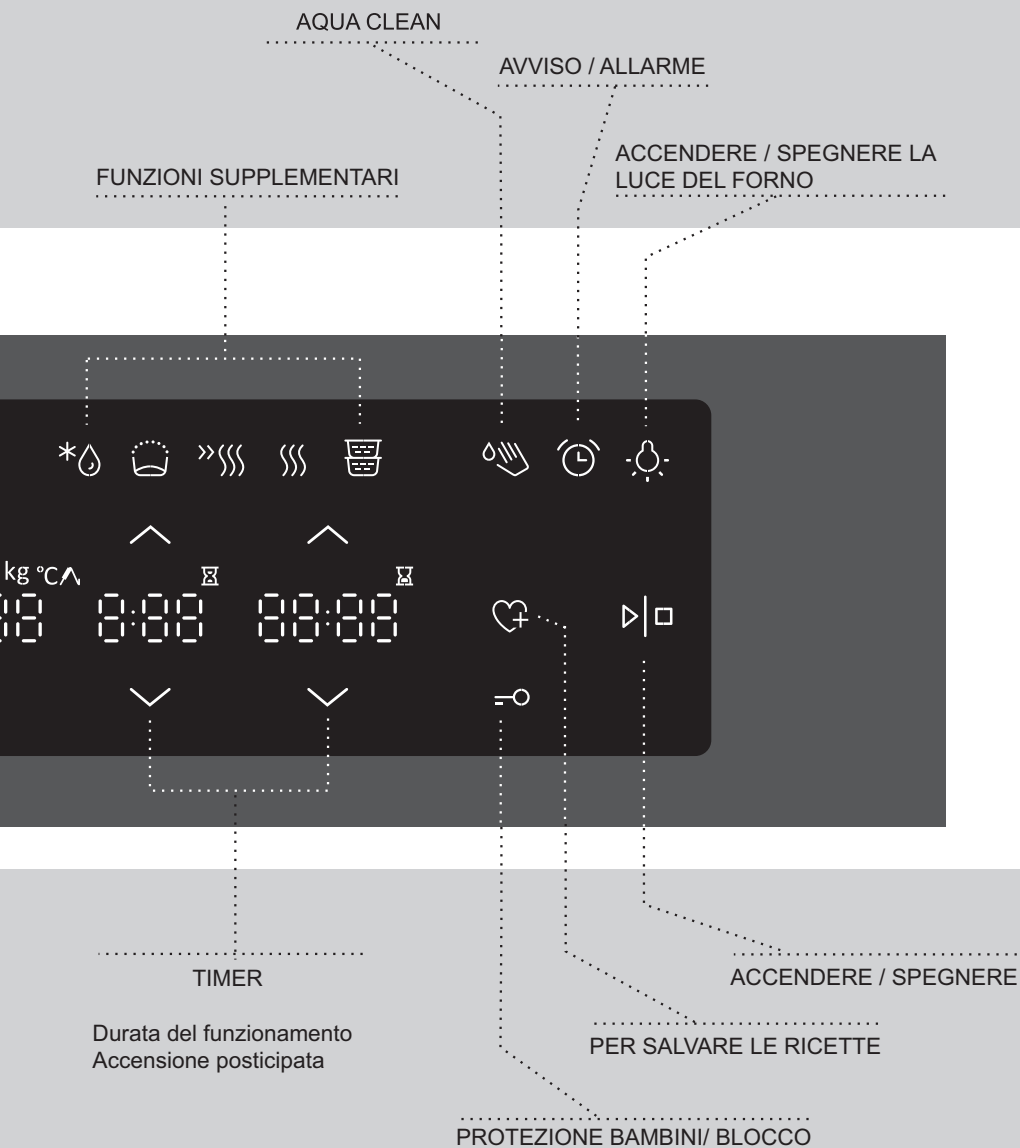
MIE RICETTE

SISTEMI DEL FORNO

TEMPERATURA

ORA, PESO, SONDA

- ∧ aumento valori
- ∨ riduzione valori



NOTA:

Affinché i tasti rispondano meglio bisogna toccarli con la maggior superficie del polpastrello. Ad ogni tocco dei tasti viene emesso un segnale acustico.

PREUTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchio, prenderne fuori dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto.

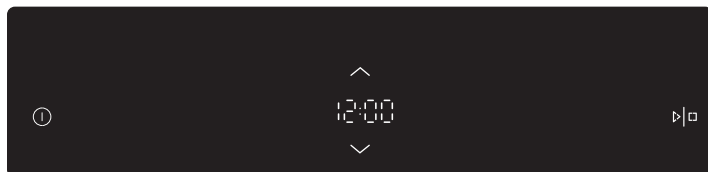
Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Prima dell'uso, riscaldare il forno senza cibo col sistema di riscaldamento superiore e inferiore alla temperatura di 200°C circa per un'ora. Si sentirà il caratteristico odore di "nuovo" perciò dare aria all'ambiente.


PRIMA ACCENSIONE


IMPOSTAZIONE ORE

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o dopo un'interruzione prolungata di alimentazione elettrica lampeggia sul pannello "12:00" e riluce il simbolo. Impostare l'ora del giorno.



Toccano i tasti (↗) e (↘) impostare il tempo esatto del giorno. Confermare la selezione premendo il tasto START/STOP.

 Premendo il tasto per l'impostazione dei valori per lungo tempo, la velocità della modificazione dei valori si accelera.

 Il forno funziona, anche se non s'imposta l'ora del giorno, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedi il capitolo SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI TEMPO).

Dopo alcuni minuti d'inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione – Standby.

CAMBIAMENTO D'IMPOSTAZIONE ORE

È possibile cambiare l'ora del giorno quando non esiste una funzione di tempo attiva. Vedi il capitolo SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI).

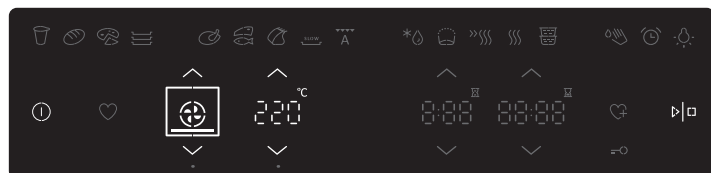
PASSI DI COTTURA (1 - 7)

1. PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA

Cottura si può gestire in diversi modi:

A) COTTURA CON SELEZIONE DI FUNZIONAMENTO (Modo professionale)

Utilizzare questo modo quando si desidera preparare qualsiasi tipo e quantità dei cibi.



Toccando i tasti (\wedge) e (\vee) selezionare il sistema e la temperature nel forno.

SISTEMI DI COTTURA TEMPERATURA NEL FORNO

Si può selezionare anche le impostazioni supplementari

preriscaldamento

durata di funzionamento

partenza ritardata

Toccare il tasto START.

Il display mostra l'aumento della temperatura fino a raggiungere la temperatura impostata. Durante il funzionamento non è possibile modificare i sistemi di cottura, è possibile solo modificare la temperatura.

PRERISCALDAMENTO

Usare il preriscaldamento quando si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata.

Selezionando il simbolo si attiva la funzione di preriscaldamento. Il simbolo lampeggia. Non mettere ancora le pietanze nel forno.











Al raggiungimento della temperatura impostata si sente un segnale acustico.

Aprire la porta o confermare la selezione premendo il pulsante START / STOP. Il simbolo si spegne.

Il programma continua con la cottura secondo le impostazioni selezionate.

Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di partenza ritardata.

SISTEMI DI COTTURA (dipende dal modello)

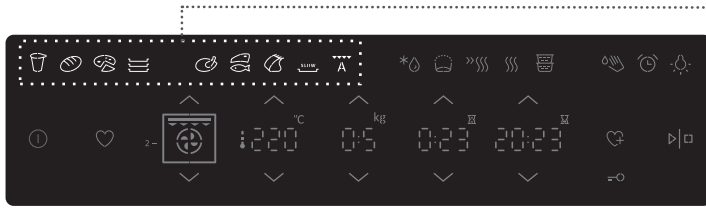
SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)
SISTEMI DEL FORNO		
	RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200
	RISCALDAMENTO SUPERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti.	150
	RISCALDAMENTO INFERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	160
	GRILL Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	240
	GRILL GRANDE Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	240
	GRILL CON VENTOLA Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170
	ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200
	360° ARIA CALDA Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	160
	COTTURA EKO ¹⁾ Per ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Si utilizza per cuocere la carne e i dolci.	160
	RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180

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

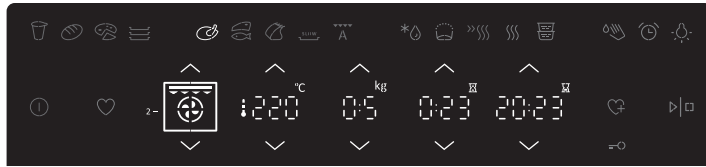
Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

Selezionando qualsiasi sistema viene visualizzato il numero della guida di cottura consigliata.

B) CON SELEZIONE DEL TIPO DI CIBO (modalità Automatica)





















Toccano il tasto selezionare il tipo di cibo. Il simbolo selezionato risplende.



Si mostrano i valori preimpostati che possono essere modificati:

- quantità
- temperatura di cottura
- partenza ritardata
- durata di funzionamento

Tocate il tasto START. Sul display si mostrano i valori selezionati.

SIMBOLO	PIATTO/FUNZIONE	TEMPERATURA PRE-IMPOSTATA (°C)	TEMPERATURA MASSIMA POSSIBILE IMPOSTATA(°C)	PREDNASTAVLJENI ČAS (H/MIN)	QUANTITÀ (KG)	GUIDA (DA SOTTO)	AVVISO	SISTEMA PREIMPOSTATO
	Yogurt	40	40	3:00	-	2,3	Porre i vasetti con yogurt sulla griglia (Funzione usabile solo con accessori adatti)	
	Pane	190	275	0:50	1	2	Cottura in una teglia bassa	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Cottura in una teglia bassa	
	Dolcetti, biscotti	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Cottura in teglie basse su 2 livelli contemporaneamente	
	Pollo	200	275	0:50	0.5	2	Cottura del pollo sulla griglia nella 2° guida, Porre la leccarda nella guida sottostante.	
	Kotleti, ribe* Cotolette/ pesci *	240	275	0:18	4:0.50	3 3*	Cottura sulla griglia nella 2° guida, Porre la leccarda nella guida sottostante. A metà tempo di cottura bisogna girare la carne.	
	Cotoletta in un pezzo	180	275	1:25	0,50	2	Cuocere in una piccola teglia sulla griglia.	
	Cottura lenta	100	130	4:00	-	2	Per la cottura della carne (di maiale, manzo, vitello). Porre la carne in una teglia coperta e aggiungere le spezie, le erbe e le verdure.	
	Cottura automatica	180	275	1:00	-	2	Per la cottura di diversi tipi di carne (bistecche, carré, pesci).	

Nome di alimenti contenenti* significa che la cottura richiede il forno preriscaldato. Durata di cottura preimpostata non comprende il tempo necessario per preriscaldamento.

2. PASSO: FUNZIONI DI TEMPO - DURATA



Toccano i tasti (∧) e (∨) selezionare la durata di funzionamento.

DURATA DI FUNZIONAMENTO

PARTENZA RITARDATA



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità impostare la durata di funzionamento del forno. Impostare la durata di funzionamento desiderata e confermare la selezione. La visualizzazione della fine di funzionamento si adatta a questa impostazione. Premere START per l'avvio dell'arrostimento. Il display mostra tutte le impostazioni selezionate. Tutte le impostazioni di tempo si possono spegnere impostando il tempo selezionato su "0".



Impostazione della partenza ritardata del forno

In questa modalità impostare la durata di funzionamento del forno (durata di funzionamento) e a che ora deve finire il funzionamento (fine di funzionamento). Controllare se l'orologio è impostato al momento giusto della giornata.

Esempio:

Tempo attuale: 12:00

Durata di arrostitimento: 2 ore

Fine di arrostitimento: 18:00

Prima impostare DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma del tempo del giorno e della durata di funzionamento del forno (14:00).

Con tocco ripetuto di tasto OROLOGIO selezionate il simbolo FINE DI FUNZIONAMENTO e impostate il tempo (18:00).

Premete il tasto START per l'inizio di arrostitimento. L'orologio aspetta l'inizio di arrostitimento.

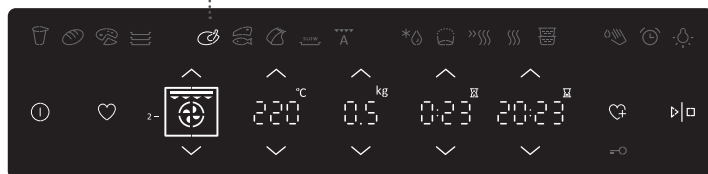


Trascorso il tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Si sentirà un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto OROLOGIO oppure dopo un minuto si disinstalla da solo.

Passati due minuti senza attività, l'apparecchio passa nello stato di riposo - Standby.


3. PASSO: REGISTRAZIONE DEL PROGRAMMA



A) MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA PROPRIO (LE MIE RICETTE)



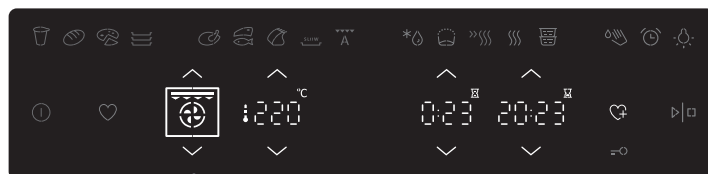
Toccando il tasto selezionato il tipo di cibo e fissate le proprie impostazioni:

- temperatura
- (quantità)
- durata di funzionamento
- partenza ritardata

Toccando per tre secondi il tasto  le impostazioni selezionate si salvano. Il simbolo dei cibi selezionato lampeggia due volte.

 Le vostre ricette preferite che avete memorizzato in precedenza potete richiamare in qualsiasi momento. Toccando il tasto  si mostrano tutti i vostri programmi memorizzati.

B) MEMORIZZAZIONE DEI VALORI PREIMPOSTATI DEL SISTEMA DI FORNO



Selezionate il sistema di forno. Si mostrano i valori preimpostati che potete modificare:

- temperatura
- durata di funzionamento
- partenza ritardata

Toccando per 3 secondi il tasto  le impostazioni vengono salvate (si accendono due volte).

4. PASSO: L'AVVIO DI ARROSTIMENTO

Avviate l'arrostimento con una pressione lunga del tasto START/STOP.

Se non è impostata una delle funzioni di tempo, il display visualizza la durata di arrostimento e i simboli per funzionamento e per temperatura.



5. PASSO: FINE DI ARROSTIMENTO E DISINNESTO DEL FORNO

Dopo l'arrostimento completato, tutte le impostazioni vengono sospese e cancellate e anche tutte le impostazioni di tempo sull'orologio si cancellano. L'orologio s'imposta alla visualizzazione del tempo di giorno. Dopo 5 minuti di inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione - Standby.

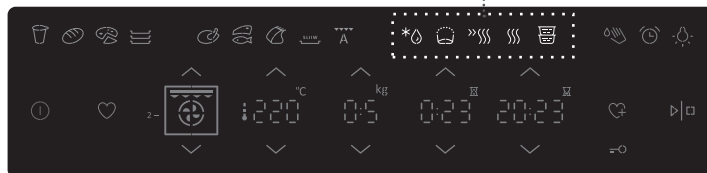


Dopo l'arrostimento completato, anche tutte le impostazioni di tempo sull'orologio vengono sospese e cancellate, tranne il allarme. L'orologio s'imposta alla visualizzazione del tempo di giorno. Il ventilatore di raffreddamento continuerà a funzionare ancora per un certo intervallo.



Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

6. PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI



Toccando il tasto selezionare la funzione



Scongelamento

In questo modo l'aria circola con riscaldatori spenti. Funziona solo il ventilatore. Questo modo si utilizza per scongelamento lento dei cibi congelati (torte, focacce, dolci, pane e panini e le frutta surgelata).

Selezionando il simbolo è possibile specificare il tipo di cibo, peso, tempo d'inizio e della fine dello scongelamento.

A metà tempo nel corso del processo del scongelamento girare, mescolare e separare i pezzi dei cibi se sono stati attaccati l'uno all'altro.



Lievitazione d'impasto

Si utilizza per lievitazione d'impasto lievitato. Si mantiene la temperatura ottimale, che facilita l'operazione di lieviti e la lievitazione d'impasto conseguentemente è più veloce.



Preriscaldamento rapido

Si utilizza quando si desidera che il forno si riscaldi più rapidamente alla temperatura desiderata. Non adatto per la cottura dei piatti.

Quando il forno viene riscaldato alla temperatura desiderata, il riscaldamento è completato e il forno è pronto per la cottura secondo il modo di funzionamento selezionato.



Riscaldamento

Si utilizza per la conservazione di calore dei piatti pronti.

Selezionando il simbolo viene impostata la temperatura e tempo d'inizio e della fine di riscaldamento.



Torre di vapore

Si utilizza per la cottura contemporanea di diversi piatti in contenitori che vengono inseriti nella torre. I piatti nel contenitore vengono trattati con l'aiuto del vapore risultante del cibo posizionato il più basso. In primo contenitore posizionare i cibi più umidi (salse, zuppe), nel secondo contenitore la carne, verdura, contorni, mentre nel contenitore il più alto mettere i dolci. (La funzione si può utilizzare solo con attrezzature appropriate).

7. PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI



Toccando il
tasto selezionare
l'impostazione.



Aqua clean

Viene usato per eliminare le macchie. Versare 0,6 litri di acqua in una teglia di vetro o una teglia bassa e inserirla nella guida inferiore. Dopo 30 minuti le macchie sul rivestimento di smalto si ammorbidiscono, toglierle passandoci un panno umido.



Impostazione del promemoria

Il promemoria può essere utilizzato singolarmente, indipendentemente dal funzionamento del forno. Si attiva premendo il pulsante. Il massimo di tempo che si può impostare è di 10 ore. Una volta trascorso il tempo impostato si sentirà un segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto OROLOGIO oppure dopo un minuto si spegnerà automaticamente.



Illuminazione del forno

L'illuminazione del forno si attiva automaticamente aprendo la porta o quando si accendere il forno.

Al termine della cottura o chiudendo la porta, la luce resta accesa ancora per circa 1 minuto.

La luce nel forno può essere attivata o disattivata premendo il tasto della luce.



PROTEZIONE DEI BAMBINI

Attivatela con un lungo tocco di tasto CHIAVETTA. Con tocco ripetuto su questo tasto la protezione dei bambini si spegne.



Se s'imposta il blocco quando non avete impostato nessuna funzione di tempo, (solo la visualizzazione dell'ora di giorno), il forno non funzionerà.

Se s'imposta la protezione dei bambini dopo aver impostato qualsiasi funzione di tempo, il forno funzionerà normalmente, ma non sarete in grado di modificare le impostazioni.

Durante l'attivazione della protezione dei bambini non possono essere modificati i sistemi o le funzioni supplementari. Si può solo spegnere l'arrostimento.

Protezione dei bambini rimane attiva anche dopo che il forno è spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la protezione dei bambini.

Tempo di giorno

Tempo di giorno deve essere impostato al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per un periodo più lungo (per più di una settimana) scollegate dalla rete elettrica. Impostare OROLOGIO - tempo di giorno.

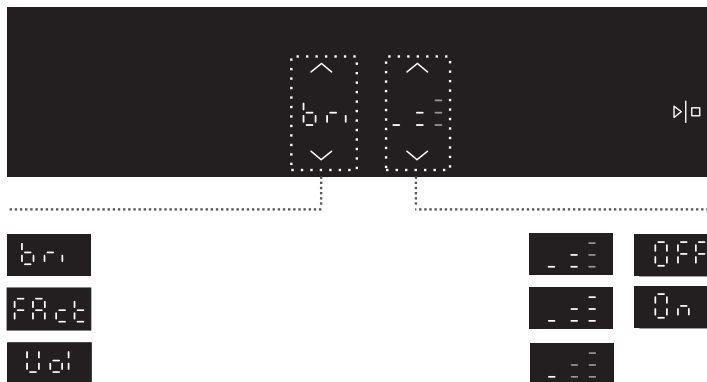
L'orologio può essere impostato ogni volta che viene spento l'apparecchio toccando il tasto ON / OFF. Selezionare l'impostazione muovendo le frecce (↗) o (↘).


8sek 

Impostazione del contrasto, delle impostazioni di fabbrica e del suono

Le impostazioni possono essere eseguite quando è visibile il simbolo .

Per otto secondi premere il simbolo luce. Viene visualizzata l'indicazione "bri" e due lineette che sono pienamente illuminate.



Selezionare l'impostazione con due frecce (↗) o (↘).
Per confermare toccare il tasto .



Dopo una caduta dell'alimentazione elettrica o dopo disinserimento dell'apparecchio, tutte le funzioni aggiuntive, proprie si conservano.

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

Se nella tabella di cottura non si trova l'alimento scelto, cercare i dati di un cibo simile.

I dati vengono mostrati per un solo livello di cottura del cibo nel forno.

Le temperature vengono date nei valori inferiori e superiori. In primo luogo, impostare la temperatura più bassa; se il cibo non risulta abbastanza cotto, la prossima volta bisogna aumentare la temperatura.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base a determinate condizioni.

Il forno deve essere preriscaldato solo se viene così indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.

Utilizzare teglie scure rivestite di silicone o teglie smaltate in quanto queste hanno una buona conduttività termica.

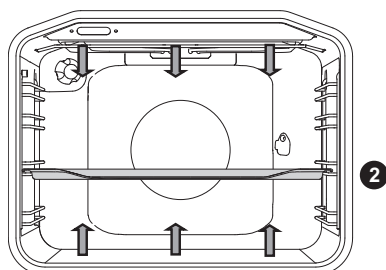
Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nella porta del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare la porta e il vetro del forno.

Non lasciar raffreddare le pietanze nel forno chiuso per evitare che si appannino.

Gradi usuali di livello di cottura e temperature ultime raccomandate interne per i diversi tipi di carne

Alimento	Temperatura del nucleo delle pietanze (°C)	Colore della carne nella sezione trasversale e colore del succo
CARNE DI MANZO		
Cottura cruda	40-45	carne rossastra come cruda, poco succo
Cottura mezzo cruda	55-60	rossastra, molto succo rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosata, poco succo rosa pallido
Arrosto (completamente)	75-80	grigio marron, poco succo senza coloreez
CARNE DI MANZO		
Arrosto (completamente)	75-85	rosso-marron
CARNE DI MAIALE		
Mezzo cotta	65-70	rosa chiaro
Arrosto (completamente)	75-85	giallo-marron
CARNE DI AGNELLO		
Arrosto (completamente)	79	grigia, succo leggermente rosa
CARNE DI PECORA		
Cottura cruda	45	rossastra
Cottura mezzo cruda	55-60	rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosa al centro
Arrosto (completamente)	80	grigia
CARNE DI CAPRETTO		
Mezzo cotta	70	rosa pallido, succo rosa
Arrosto (completamente)	82	grigio, succo appena visibile rosa
CARNE DI POLLO		
Arrosto (completamente)	82	grigio chiaro
PESCI		
Arrosto (completamente)	65-70	bianca fino a grigio marron

RISCALDIMENTO SUPERIORE E INFERIORE



Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno.

Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore. Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	180-200	90-110
Spalla di maiale	1500	2	180-200	100-120
Involtino di carne di maiale	1500	2	180-200	120-140
Arrosto di carne tritata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	170-190	120-140
Involtino di carne di vitello	1500	2	180-200	90-120
Schiena di agnello	1500	2	180-200	80-100
Schiena di coniglio	1500	2	180-200	50-70
Coscia di capriolo	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
PESCI				
Stufato di pesce	1000g / al pezzo	2	210	50-60

Cuocere il pollo con questo sistema se l'apparecchio non ha

Cuocere la pizza con questo sistema se non si ha sistema

Il segno * significa, che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI			
Soufflé di verdure	2	190-200	30-35
Soufflé dolce	2	190-200	30-35
Focacce *	2	190-210	20-30
Pane bianco *	2	180-190	50-60
Pane di grano saraceno *	2	180-190	50-60
Pane integrale *	2	180-190	50-60
Pane di segale *	2	180-190	50-60
Pane di farro *	2	180-190	50-60
Potizza di noci	2	170-180	50-60
Pan di Spagna *	2	160-170	25-30
Focaccia di formaggio	2	170-180	65-75
Focaccine	2	170-180	25-30
Pasticcini di pasta sfoglia	2	200-210	20-30
Zeljnate piroške (focacce ripiene di cavolo)	2	185-195	25-35
Torta di frutta	2	150-160	40-50
Meringhe	2	80-90	120-130
Buhteljni (specie di bomboloni)	2	170-180	30-40

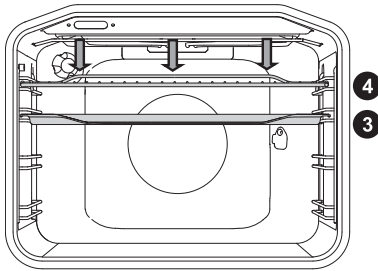
Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

Errore di cottura	Consiglio
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none"> • Con un bastoncino di legno pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro nel fondo?	<ul style="list-style-type: none"> • Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

GRANDE GRILL, ARROSTO



Nel **grande grill** funzionano il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi che sono installati nella parte superiore del forno.

Per l'arrosto funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill.

La temperatura massima consentita quando si usa il girarrosto è di 240° C.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (arrosto) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, bisogna assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

Dopo ogni arrosto, bisogna pulire il forno e gli accessori.

Tabella di cottura con grill - grill piccolo

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecche, di filetto di manzo, rosa	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	150 g/al pezzo	3	230	18-22
Costoletta	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
PANE TOSTATO				
Toast	/	4	230	3-6
Panini aperti	/	4	230	3-6

Tabella di cottura con grande grill - griglia

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecche di manzo, arrosto	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	180 g/al pezzo	3	230	18-25
Bistecche da calcio di maiale	150 g/al pezzo	3	230	20-25
Costolette	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Bistecca di vitello	140 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
Carne macinata con formaggio	150 g/al pezzo	3	230	10-15
PESCI				
Fettine di salmone	200 g/al pezzo	3	230	15-25
PANE TOSTATO				
Toast	/	4	230	1-3
Panini imbottiti	/	4	230	2-5

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che ci sia liquido sufficiente affinché la carne non si bruci. Girare la carne durante la cottura.

Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e metterlo sulla griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.

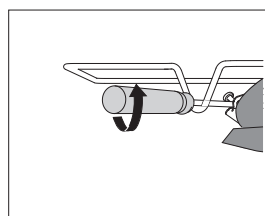
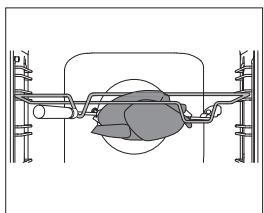
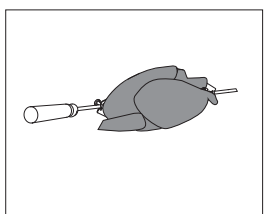
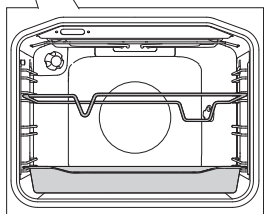
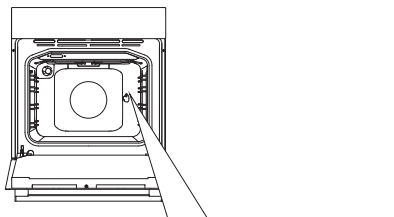


Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa.

Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.

Cottura col girarrosto (dipende dal modello)

Usando il girarrosto la temperatura massima consentita è di 240°C.



1 Collocare il supporto del girarrosto nella terza guida dal basso, nella prima invece inserire una teglia profondo per raccogliere il grasso colante.

2 Mettete la carne sulla forcella e serrare le viti.

3 Porre il manico della forcella sul supporto anteriore del girarrosto e infilarne la punta nel foro sul lato destro della parete in fondo del forno (il foro è protetto da un diaframma girevole).

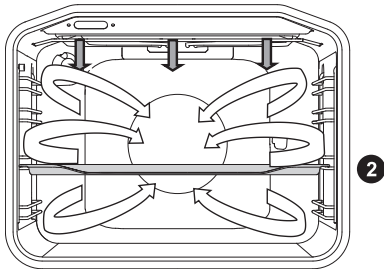
4 Girare il manico del girarrosto e chiudere la porta.

Avviare il forno col sistema GRANDE GRILL.



Il grill funziona solo quando la porta è chiusa.

GRILL CON VENTOLA

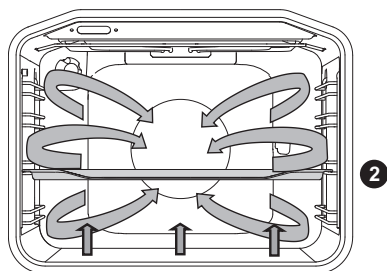


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Anatra	2000	2	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Coscia di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
PESCI				
Trote	200 g/al pezzo	2	200-220	20-30

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE



Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

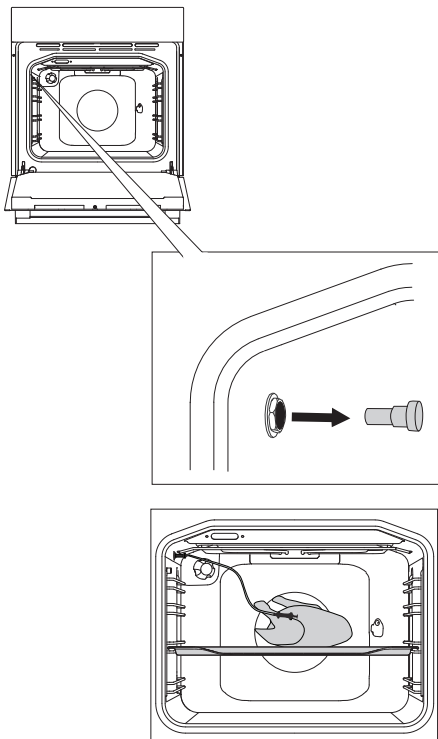
(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE).

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Focaccia al formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (torta Lorraine), pasta frolla	2	180-200	35-40
Focaccia di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta filo	2	170-180	45-65

Il segno * significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.

Arrostimento con sonda termometrica per carne (dipende dal modello)

In questo modo impostare la temperatura desiderata al cuore dei cibi. Il forno funziona finché il cuore dei cibi raggiunge la temperatura impostata. Temperatura al cuore dei cibi è misurata dalla sonda termometrica.



1 Togliere il tappo di metallo (la presa si trova nell'angolo anteriore superiore della parete destra del forno.)

2 La spina della sonda termometrica inserire nella presa, la sonda termometrica inserire nel cibo. (Se avete impostato le funzioni di tempo, queste vengono cancellate).



Dopo l'accensione della sonda termometrica, sul display viene visualizzata l'indicazione Prob. Impostare la temperatura desiderata. Toccare il tasto START.

Il display visualizza la temperatura preimpostata e la temperatura della sonda termometrica.



Durante l'arrostimento viene visualizzata la temperatura crescente del cuore dei cibi (se si desidera, si può durante il funzionamento modificare l'intervallo della temperatura fra i 30 a 99 gradi di Celsius).

Quando la temperatura desiderata nel cuore dei cibi è raggiunta, il forno smette di funzionare.

È emesso un segnale acustico che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi rispettivamente dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente da solo. Il display visualizza l'ora del giorno.

Dopo l'arrostimento completato inserire il tappo protettivo di metallo indietro nel forno.

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura del centro del cibo
CARNE			
Filetto di manzo	1000	2	55-75*
Pollo, intero	1500	2	85-90
Tacchino	4000	2	85-90
Arrosto di maiale	1500	2	70-85
Polpettone	1000	2	80-85
Vitello	1000	2	75-85
Agnello	1000	2	75-85
Selvaggina	1000	2	75-85
Pesci	1000	2	75-85

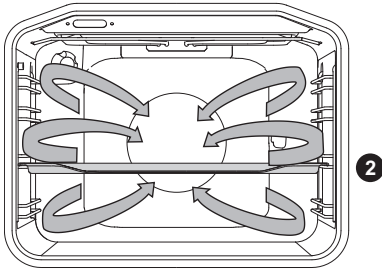
* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C



Si può usare solo la sonda termometrica che è prevista per questo forno. Assicurarsi che durante l'arrostimento la sonda termometrica non tocchi il riscaldatore.

Dopo l'arrostimento completato, la sonda termometrica è molto calda, fare l'attenzione di non scottarsi!

360° ARIA CALDA



Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.

Cottura della carne:

Si può usare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o di ghisa. Le teglie in acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura assicurarsi che la carne abbia abbastanza liquido affinché non si bruci. Girare la carne durante la cottura. Se l'arrosto si copre rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Anatra	2000	2	160-170	120-150
Oca	4000	2	150-160	180-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-220
Petti di pollo	1000	3	180-200	60-70
Pollo con ripieno	1500	2	170-180	90-110

Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

I pasticcini possono essere cotti in teglie basse su diversi livelli (2 e 3).

Si noti che il tempo di cottura sulle teglie uguali può variare. Potrebbe essere necessario togliere dal forno prima la teglia superiore che quella in basso.

Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

I piccoli dolci devono essere preparati con lo stesso spessore per cuocere uniformemente.

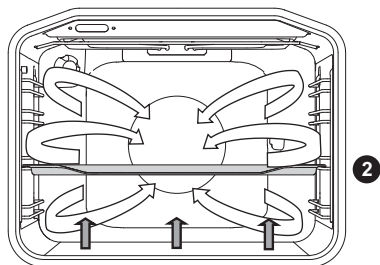
Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI			
Torta di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Torta con spolveratura	2	160-170	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Rotolo di pan di Spagna *	2	160-170	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta a iniezione *	2	140-150	15-25
Pasticcini, lievitati	2	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	2	170-180	20-30
ALIMENTI SURGELATI			
Strudel di mele, di ricotta	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patate fritte al forno	2	170-180	20-35
Crocchette al forno	2	170-180	20-35

Il segno * significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.



Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello

RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA



Si usa per la cottura di dolci a bassa lievitazione e per fare le conserve di frutta e verdura. Si usa il 2° livello da sotto e una forma da dolci non troppo alta in modo che l'aria riscaldata circoli anche sul lato superiore del cibo.

CONSERVE

Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

In una teglia da forno profonda, versare 1 litro di acqua calda (circa 70° C), quindi metterci 6 vasetti. Inserire il tutto nel forno al secondo livello.

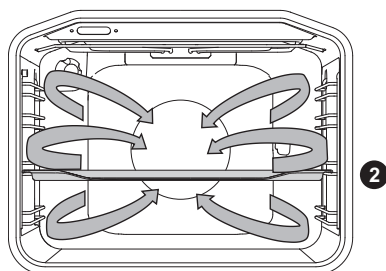
Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo fino a quando appaiono le prime bolle (min)	Temperatura e tempo dopo esser apparse le bolle (min)	Tempo di riposo nel forno (min)
FRUTTA					
Fragole	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutta col nocciolo	2	160-180	30-45	/	20-30
Composta di mele	2	160-180	30-45	/	20-30
VERDURE					
Cetrioli sottaceto	2	160-180	30-45	/	20-30
Fagioli / carote	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



Eco

COTTURA EKO



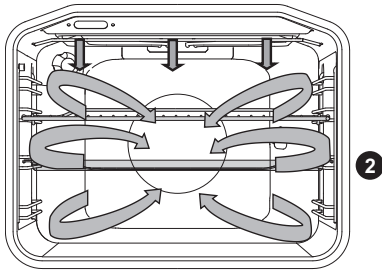
Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.

Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE			
Arrosti di maiale 1kg	2	180	140-160
Arrosti di maiale 2kg	2	180	150-180
Arrosti di manzo 1kg	2	190	120-140
PESCI			
Pesce intero 200/g al pezzo.	2	180	40-50
Filetto di pesce 100/g al pezzo.	2	190	25-30
DOLCI			
Biscotti decorati	2	160	20-25
Dolcetti	2	170	25-35
Rotolo di pasta biscotto	2	170	25-30
Torta di frutta, pasta frolla	2	170	55-65
VERDURE			
Patate gratinate	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
CIBO CONGELATO			
Patatine fritte 1kg	2	200	25-40
Medaglioni di pollo 0,7kg	2	200	25-35
Bastoncini di pesce 0,6kg	2	200	20-30



Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello

COTTURA AUTOMATICA DELLA CARNE



Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e con il riscaldamento circolare. Si usa per tutti i tipi di carne.

Quando si cuoce sulla griglia bisogna cospargerla di olio in modo che la carne non ci si attacchi e inserirla nel 3° livello, mentre nel 2° livello bisogna inserire una leccarda per raccogliere il grasso e il succo colanti. Quando si arrostitisce la carne sulla teglia, deve essere inserita nel 2° livello.

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Temperatura del centro del cibo
CARNE					
Filetto di manzo	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Pollo, intero	1500	2	170-190	60-70	85-90
Tacchino	4000	2	160-180	150-180	85-90
Arrosto di maiale	1500	2	150-170	100-120	70-85
Polpettone	1000	2	160-180	70-80	80-85
Vitello	1000	2	170-190	100-120	75-85
Agnello	1000	2	170-190	50-60	75-85
Selvaggina	1000	2	170-190	55-65	75-85
Pesci	1000	2	160-180	35-55	75-85

* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C

PULIZIA E MANUTENZIONE



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

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

Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.

Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire la superficie solo con un detergente delicato (acqua saponata) e una spugna morbida che non graffia. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi, in quanto possono danneggiare la superficie del telaio.

Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli e le maniglie della porta, gli adesivi e le targhette non devono essere pulite con detergenti abrasivi o con accessori per la pulizia ruvidi e neppure con detergenti a base di alcool o con il solo alcool.

Bisogna pulire immediatamente le macchie con un panno non abrasivo morbido e acqua per evitare di danneggiare la superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti per tali superfici rispettando le istruzioni del produttore del detergente.



Queste superfici non devono venire a contatto con spray per la pulizia del forno perché possono restare visibilmente e permanentemente danneggiate.

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per pulire lo sporco ostinato del forno, è possibile proseguire col normale processo di pulizia (con detergenti o spray per il forno); dopo tale pulizia, risciacquare accuratamente i resti dei detergenti.

Il forno e gli accessori devono essere puliti dopo ogni uso in modo che lo sporco non si bruci. Il grasso sarà più facile da rimuovere con acqua tiepida e sapone quando il forno è ancora caldo.

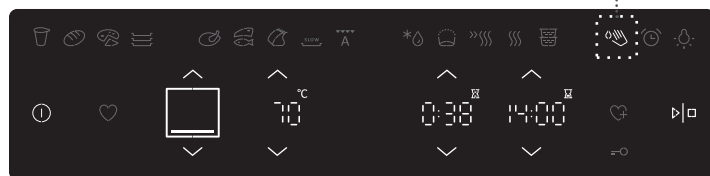
In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detergenti usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detergenti.

Non usare mai detergenti abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

Gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavate con acqua calda e detersivo per i piatti.


PULIZIA DEL FORNO CON FUNZIONE AQUA CLEAN

Versare 0,6 litri di acqua in una teglia di vetro o una teglia bassa e inserirla nella guida inferiore.



Toccare il tasto Aqua clean e impostare temperatura a 70°C.

Toccare il tasto Dopo la pulizia completata viene emesso un segnale acustico.

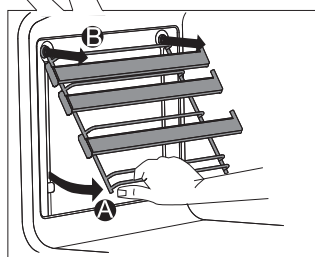
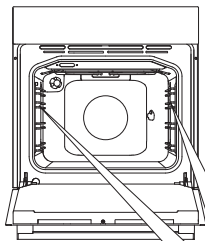
 Dopo 30 minuti i residui dei cibi sullo smalto del forno si ammorbidiscono e possono essere asciugati con panno umido.



Utilizzare Aqua clean quando il forno è completamente raffreddato.

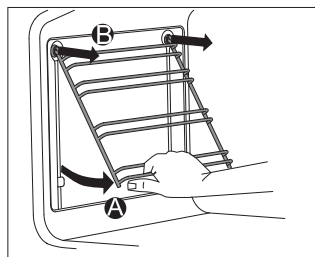
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE METALLICHE LATERALI E DI QUELLE ESTRAIBILI TELESCOPICHE

Le griglie devono essere pulite solo con prodotti di pulizia usuali.



A Prendere le griglie sul fondo e tirarle verso l'interno del forno.

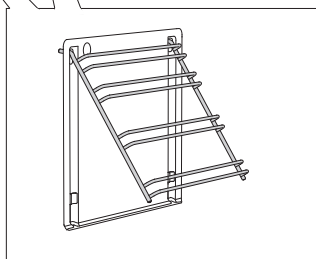
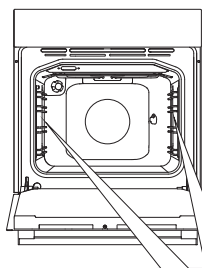
B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.



Le guide telescopiche estraibili non possono essere lavate in lavastoviglie.

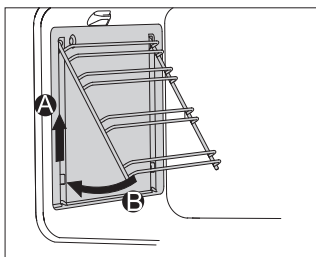
MONTAGGIO DEI SUPPORTI CATALITICI

I supporti devono essere puliti solo con prodotti di pulizia usuali.

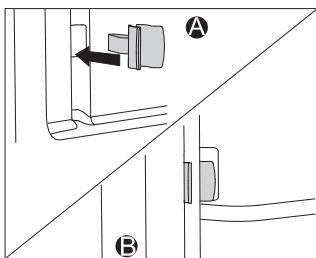


Eliminare le griglie laterali o quelle telescopiche.

1 Inserire le griglie laterali negli inserti catalitici.



2 Agganciarle assieme nei fori previsti e tirarle verso l'alto.



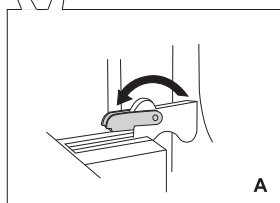
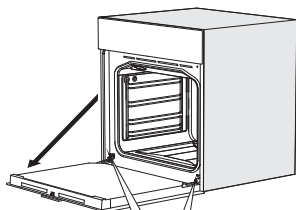
Quando si montano le guide telescopiche estraibili (estrazione completa) con gli inserti catalitici, inserire i fermi forniti nel foro inferiore sulla parete del forno e inserirli nelle guide.

I fermi servono per fissare meglio le guide.

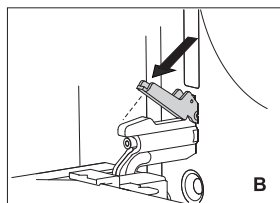


I supporti catalitici non devono essere lavati in lavastoviglie.

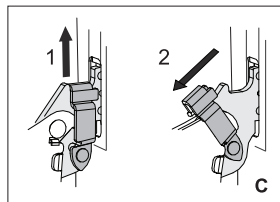
RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO (dipende dal modello)



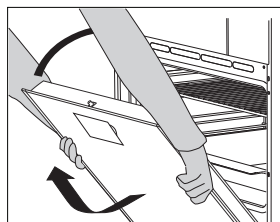
A



B



C



1 Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.

2 **A** Ruotare le serrature rimovibili indietro a fondo (vale per la chiusura classica).

B Nella chiusura dolce, ruotare le serrature rimovibili indietro fino a 90°.

C Con la chiusura morbida alzare leggermente i fermi rimovibili e tirarli verso di sé.

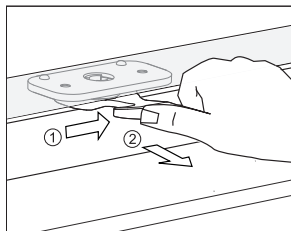
3 Chiudere lentamente la porta in modo che i fermi si posizionino bene nel loro posto. Sollevarla leggermente e tirare fuori la porta da ambo i punti dei cardini nell'apparecchio.

💡 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.




Quando viene inserito lo sportello, assicurarsi sempre che le serrature rimovibili siano correttamente inserite negli alloggiamenti dei cardini, per prevenire una chiusura improvvisa del cardine principale sul quale agisce una forte molla principale. Ciò può causare danni.


BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



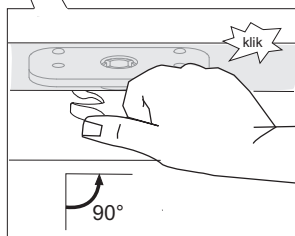
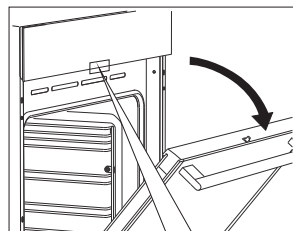
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

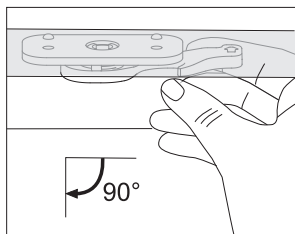
DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.



Se si desidera attivare nuovamente il blocco della porta, aprire la porta del forno e tirare verso di sé con l'indice destro la maniglia.

CHIUSURA DOLCE DELLO SPORTELLLO (dipende dal modello)

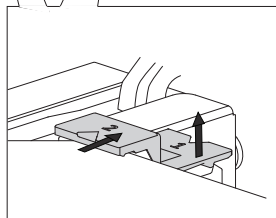
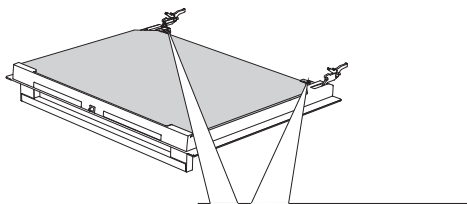
Lo sportello del forno è dotato di un sistema che attenua i colpi di chiusura dello sportello. Permette una chiusura semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione aperta dello sportello) è sufficiente per far chiudere lo sportello automaticamente e dolcemente.



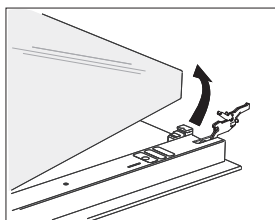
Se la forza di chiusura o di aperture è troppo forte, l'effetto del sistema si reduce risp. si riduce la sicurezza.

RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA

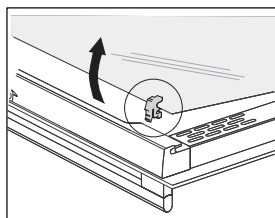
Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e risistemazione della porta del forno).



1 Sollevare leggermente il supporto sul lato sinistro e destro della porta (segno 1 sul supporto) e poi tirarli delicatamente via dal vetro (segno 2 sul supporto)



2 Tenere il vetro della porta nel margine in basso, sollevarlo leggermente per staccarlo dal supporto e rimuoverlo.



3 Rimuovere il terzo vetro interno (presente solo in alcuni modelli), alzandolo e tirandolo fuori. Rimuovere anche le gomme sul vetro.

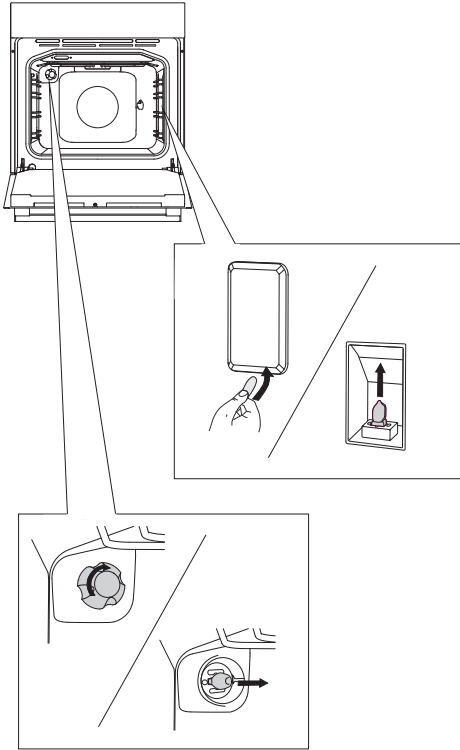


Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W, lampadina normale E14, 230 V, 25 W)



Utilizzando un cacciavite piatto, rimuovere il coperchio della lampadina e rimuovere la lampadina.



Fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

Svitare il coperchio della lampadina ed estrarre la lampadina.



Utilizzare una protezione per evitare scottature.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Soluzioni
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
Il display visualizza l'errore (E1, E2, E3 ...)	Si è verificato un errore di funzionamento di modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi collegarlo di nuovo alla rete elettrica e impostare il tempo di giorno esatto. Se l'errore è ancora sempre visualizzato, chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

Se non si riesce a risolvere il problema nonostante i consigli di cui sopra, contattare il centro di assistenza autorizzato. La riparazione e il reclamo del guasto causato da un uso improprio o da una installazione dell'apparecchio non corretta, non sono coperti da questa garanzia. Il costo delle riparazioni, in questo caso è a carico del cliente.



Prima di iniziare a riparare l'apparecchio, bisogna scollegarlo dalla rete elettrica (scollegando il fusibile o rimuovendo il cavo di collegamento dalla presa di corrente).

SMALTIMENTO



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.









Con un metodo corretto **di smaltimento o di deposito** del prodotto si contribuisce ad evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità comunale competente per il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

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

TEST DEI CIBI



Alimenti testati secondo la norma EN 60350-1.

Cottura classica

Alimento	Recipiente	Guida (da sotto)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Biscotti - a un livello	Teglia bassa smaltata	3		140-150 *	25-40
Biscotti - a due livelli	Teglia bassa smaltata	2, 3		140-150 *	30-45
Biscotti - a tre livelli	Teglia bassa smaltata	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Dolci - a un livello	Teglia bassa smaltata	3		150-160	25-40
Dolci - a due livelli	Teglia bassa smaltata	2, 3		140-150	30-45
Dolci - a tre livelli	Teglia bassa smaltata	2, 3, 4		140-150	35-50
Torta	Forma metallica da dolci tonda/ griglia portante	2		160-170	20-35
Strudel di mele	Forma metallica da dolci tonda/ griglia portante	2		170-180	55-75

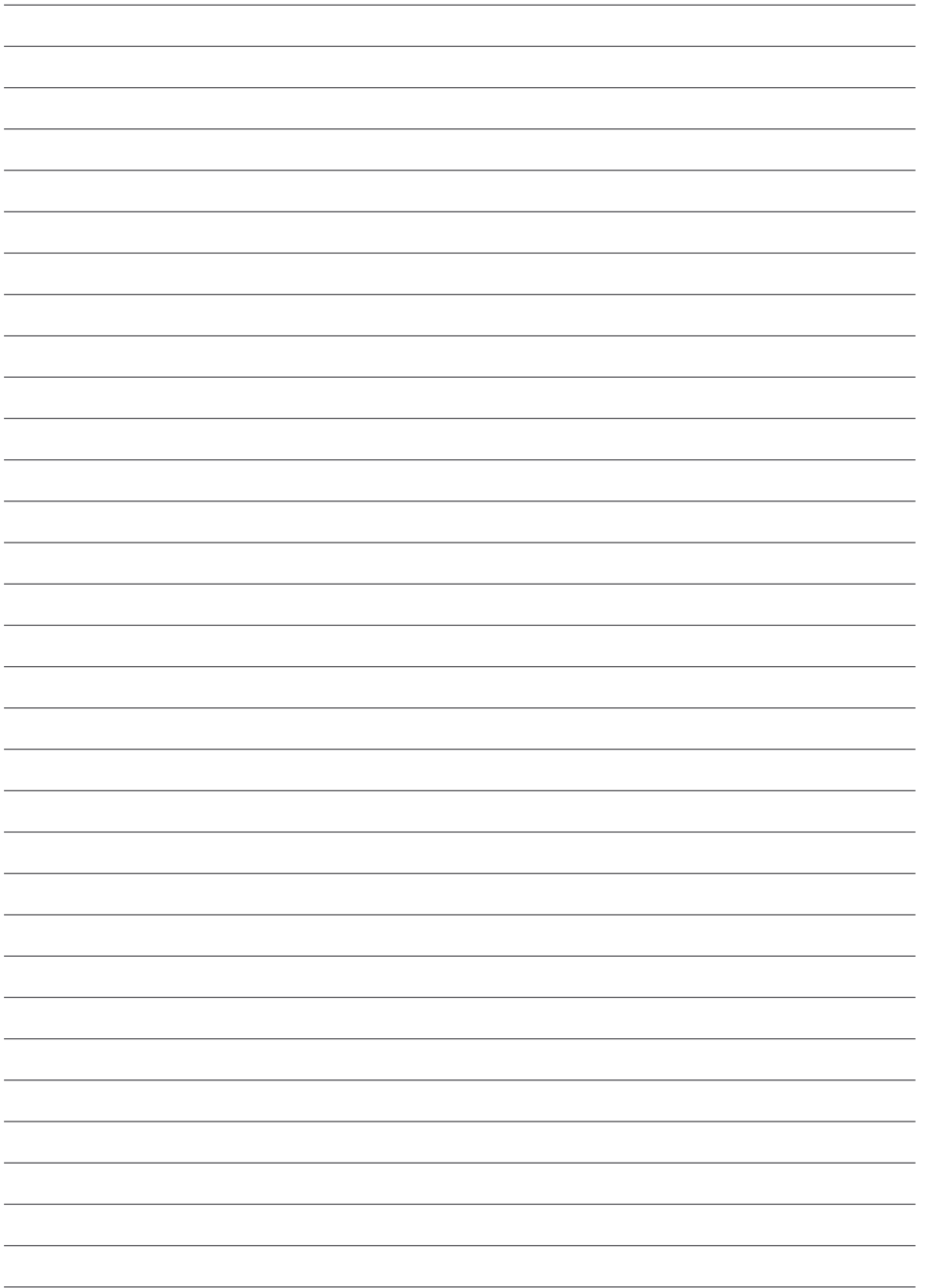
* Preriscaldare per 10 minuti. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento veloce

Grill

Alimento	Recipiente	Guida (da sotto)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast	Griglia portante	4		240 *	1:00-5:00
Pleskavice (tipo di grande polpetta schiacciata)	Griglia portante + leccarda	4		240	30-40 **

* Preriscaldare per 6 minuti. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento veloce

** Girate dopo 2/3 della cottura



EVP_EPM1.2



it (03-20)