

**Hisense**

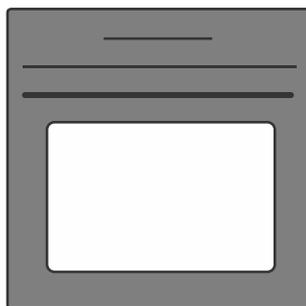
life reimagined

IT

IT

# ISTRUZIONI PER L'USO

## FORNO DA INCASSO





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

**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.**

## **1. Avvisi di sicurezza**

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

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

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

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

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.

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

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

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.

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

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.

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

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.

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.

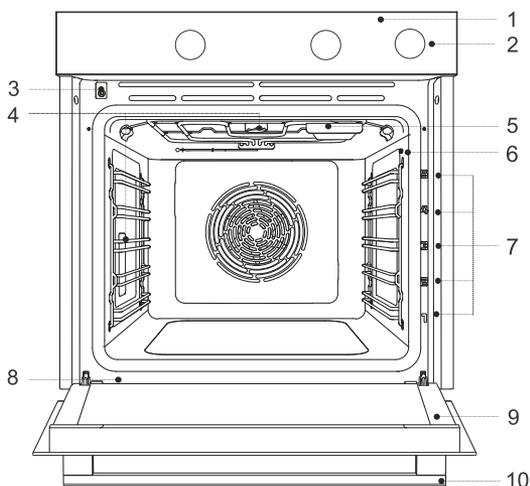
Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente con una temperatura inferiore a 5 °C.

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.

## 3. Descrizione dell'apparecchio



1. Unità di controllo
2. Manopola serbatoio acqua
3. Interruttore sportello
4. Illuminazione
5. Vassoio di evaporazione
6. Presa sonda di temperatura
7. Livelli griglia (1-5)
8. Targhetta informativa
9. Sportello forno
10. Maniglia sportello

### 3.1 Attrezzature per il forno e accessori



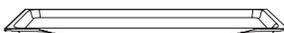
#### AVVISO!

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

GRIGLIA



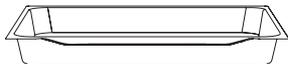
TEGLIA DA FORNO POCO PROFONDA



TEGLIA DA FORNO BASSA PERFORATA



TEGLIA DA FORNO PROFONDA PER TUTTI GLI USI



SONDA DI TEMPERATURA

(BAKESENSOR)



#### AVVISO!

Quando si inserisce la griglia metallica nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata sia nella parte posteriore e superiore.

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

## 4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

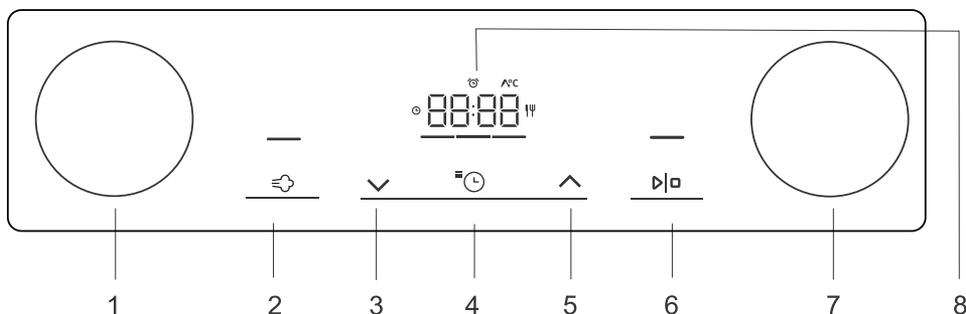
- Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
- Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
- Riscaldare un forno vuoto per circa un'ora con il sistema di riscaldamento 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.

## 5. Funzionamento dell'elettrodomestico



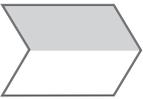
### INFORMAZIONE!

Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'area più ampia della punta delle dita. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un breve segnale acustico. Toccare il tasto oppure per modificare l'impostazione selezionata. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



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

Tasto di scelta rapida:		
<b>Toccare brevemente il tasto</b> – per confermare l'impostazione.	<b>Tenere premuto il tasto (4 sec.)</b> – per le impostazioni aggiuntive.	<b>Ruotare il pulsante</b> – per passare da un'impostazione all'altra e selezionare le impostazioni.

			
Primo passaggio	Passaggio intermedio	Attesa / Implementazione	Passaggio facoltativo

## 5.1 Prima accensione

Per prima cosa selezionare e confermare le impostazioni di base: ora del giorno (**CLoc**), volume del segnale acustico (**Vol**), luminosità del display (**brh**).



### Test della durezza dell'acqua

La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Immergere la striscia di carta reattiva (fornita con l'elettrodomestico) in acqua per un (1) secondo.

Attendere un minuto, quindi annotare il numero di strisce sulla carta (vedere il capitolo 6. *Scelta delle impostazioni generali*):

4 strisce verdi - Hrd 1	1 striscia rossa - Hrd 2	2 strisce rosse - Hrd 3
3 strisce rosse - Hrd 4	4 strisce rosse - Hrd 5	

## 5.2 Selezione delle impostazioni di cottura di base



Simbolo	Utilizzo
	<b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO</b> Per raggiungere il più velocemente possibile la temperatura impostata. Quando il forno è preriscaldato alla temperatura impostata, viene emesso un breve segnale acustico e si accende il trattino sotto l'orologio. Quindi è possibile selezionare l'impostazione di sistema che si desidera utilizzare per la preparazione del cibo. Questa funzione non è adatta per la cottura in forno.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA<sup>1)</sup></b> Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA<sup>1)</sup></b> Per arrostitire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	<b>COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	<b>ARIA CALDA</b> Per arrostire carne e verdure o cuocere pasticceria.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE</b> Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	<b>GRIGLIA GRANDE</b> Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è 240 °C.
	<b>COTTURA LENTA<sup>2)</sup></b> 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
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>COTTURA DI CIBI CONGELATI</b> Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	<b>SCONGELAMENTO</b> Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). Durante il processo di scongelamento, girare i pezzi di cibo, mescolare il cibo e separare i pezzi congelati. Per sicurezza microbiologica, consigliamo di scongelare lentamente in frigorifero la carne e altri cibi che potrebbero rovinarsi facilmente.
	<b>STEAM CLEAN</b> Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.
	<b>LUCE INTERNA DEL FORNO</b> La luce del forno si accende quando viene selezionato un programma o quando la manopola viene impostata in posizione "luce".

<sup>1)</sup> I sistemi consentono l'iniezione di vapore durante la cottura (vedere il capitolo Aggiunta di vapore).

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

## 5.3 Funzioni timer

	 Cottura a tempo
	 Impostazione della fine ritardata
	 Impostazione del contaminuti

### INFORMAZIONE!

Quando si imposta il tempo di cottura o l'avvio ritardato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà **End**.

Allo scadere del tempo di cottura impostato si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

### Cottura a tempo

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

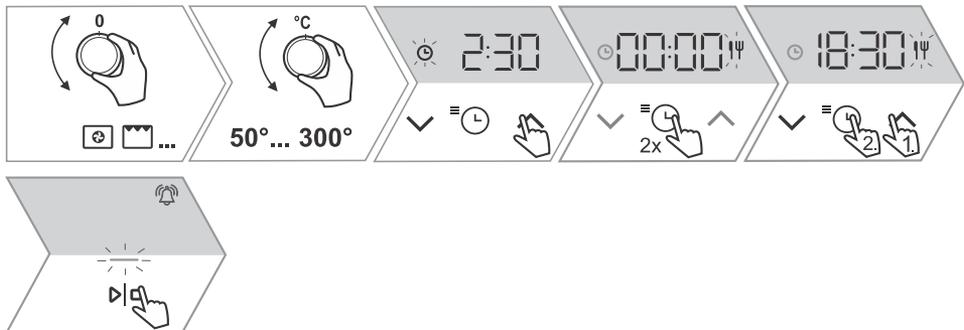


### Impostazione della fine ritardata

Utilizzare questa funzione quando si desidera avviare la cottura dei cibi nel forno dopo un certo periodo di tempo. Mettere il cibo nel forno, quindi impostare il sistema e la temperatura. Quindi, impostare il tempo di cottura e l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (fine cottura).

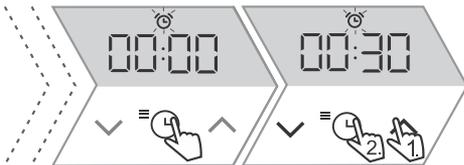
Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno); Tempo di cottura: 2 ore e 30 minuti; Fine della cottura: 18:30



## Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato quando il forno non è in funzione o durante il processo di cottura (toccare il tasto  due volte).



## 5.4 Iniezione di vapore

Avviare la funzione prima di iniziare o durante i primi minuti di cottura. Il vapore crea una crosta migliore e migliora la croccantezza.

Questa funzione può essere utilizzata se è stato selezionato un sistema con l'aggiunta di vapore (il trattino sopra il tasto  è parzialmente illuminato). Il preriscaldamento nei sistemi con iniezione di vapore non è raccomandato.

Quando questa funzione è attiva, è possibile avvertire il suono della pompa; ciò fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio.

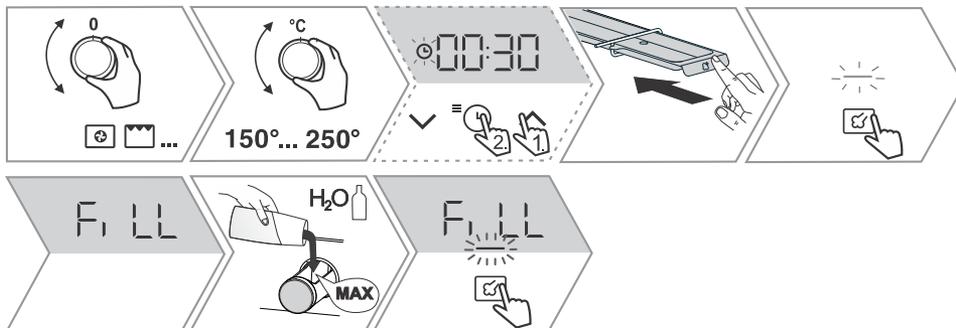
Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita della rete idrica o con acqua in bottiglia senza aggiunta di additivi. L'acqua che viene versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di circa 20 °C (+/- 10 °C).

Dopo 20 minuti, se c'è ancora acqua residua nel serbatoio dopo la cottura, il display visualizza **EnnP**. La MANOPOLA di selezione del sistema deve essere in posizione "0".

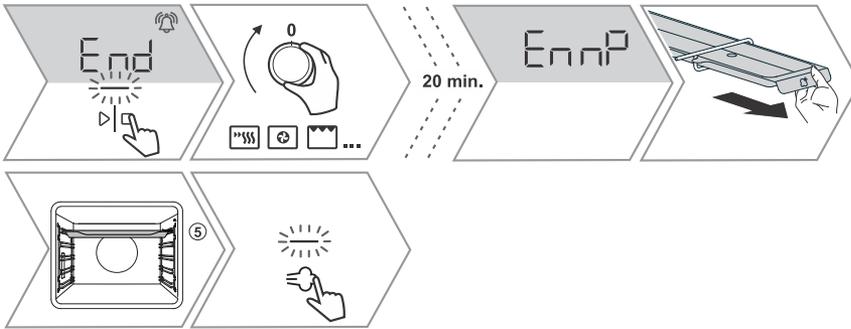
### AVVISIO!

**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.**

Avvio del processo:



Fine del processo:



**☛ INFORMAZIONE!**

Il serbatoio dell'acqua può essere svuotato in qualsiasi momento premendo a lungo . La MANOPOLA di selezione del sistema deve essere in posizione "0".

**☛ INFORMAZIONE!**

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

## 5.5 Inizio e fine cottura



**☛ INFORMAZIONE!**

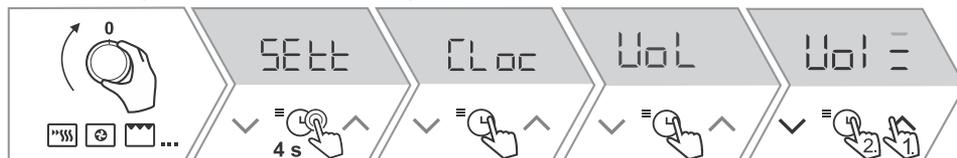
Durante il riscaldamento del forno, il vassoio di evaporazione potrebbe deformarsi, ma ciò non influisce sulla sua funzione.

## 6. Scelta delle impostazioni generali

Esempio di impostazione dell'ora:



Esempio di regolazione del volume del segnale:



<b>CLoc</b>	Orologio
<b>Vol</b>	Volume del segnale acustico
<b>brh</b>	Luminosità del display
<b>nGht</b>	Modalità notturna del display – la funzione oscura automaticamente il display (passa dalla luminosità più alta a quella più bassa) durante le ore notturne (dalle 20:00 alle 6:00)
<b>hidE</b>	Standby – questa funzione accende o spegne automaticamente la visualizzazione dell'orologio.
<b>FAct</b>	Ripristina alle impostazioni di fabbrica – Selezionare <b>RES</b> per scegliere le impostazioni predefinite di fabbrica e confermare tenendo premuto il tasto start / stop. Tenere premuto il tasto finché tutti i trattini accesi non scompaiono.
<b>Wh5</b>	Durezza dell'acqua: è possibile scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5.
<b>dEcL</b>	Disincrostazione: è possibile attivarla autonomamente; in caso contrario verrà suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di funzionamento a vapore (il display visualizzerà <b>dEcL</b> ). Per attivare la funzione, selezionare YES, e per disattivarla selezionare no.

Per uscire dal menu delle funzioni extra, premere .

## 7. Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un solo asterisco \* nella tabella.

Piatto			°C	min
<b>PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO</b>				
<b>Pasticceria/torte in stampi</b>				
Torta al pan di Spagna	3		150	30-40
torta con ripieno	1		180	90-120

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
cupcake	3		160 *	20-30
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
pasta sfoglia	3		170	30-40
biscotti modellati	3		140	30-40
biscotti	3		140	20-30
pane su una teglia da forno	2		190-200	40-55
filone in teglia di latta	2		190-200	30-45
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		200-210	10-15
pane tostato	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		170-180	90-110
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
ali di pollo	4		210-220	30-45
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	30-40
Patatine fritte	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
conservazione	2		180	30
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

## 7.1 Cottura con termosonda

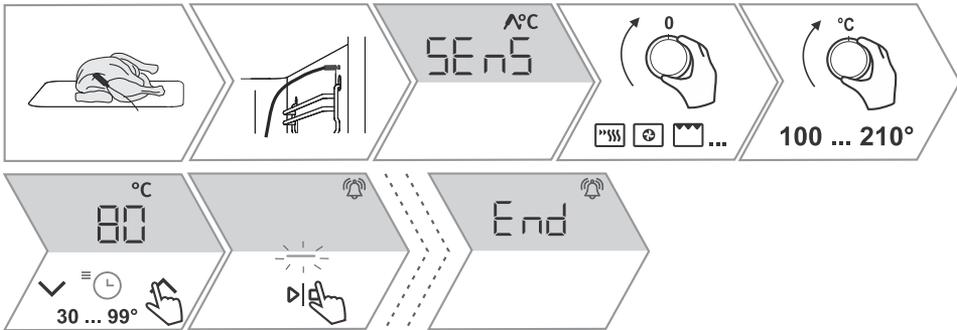
La sonda di temperatura permette un accurato monitoraggio della temperatura al cuore del cibo durante la cottura.

NOTA: istruzioni più dettagliate sono disponibili sul sito web dell'apparecchio (vedere pagina 2).



### AVVISO!

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



## 8. Pulizia e manutenzione

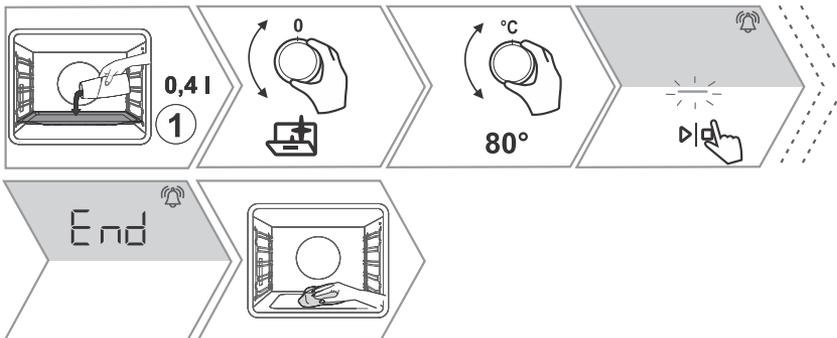
Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.

### AVVISIO!

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

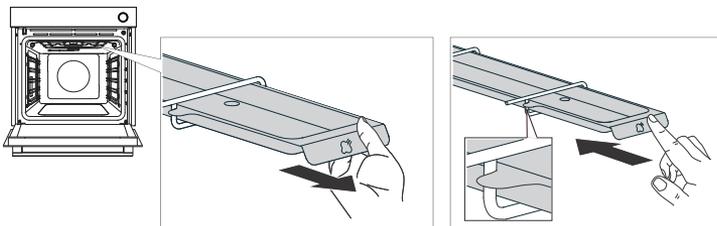
La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

### 8.1 Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno



## 8.2 Pulizia del vassoio di evaporazione

Rimuovere il contenitore e pulirlo manualmente con detersivo o in lavastoviglie. Se il calcare si è accumulato nel contenitore, è possibile immergerlo in un decalcificante (da usare secondo le istruzioni del produttore del decalcificante) o in aceto alcolico. Il contenitore deve essere risciacquato accuratamente dopo la pulizia e prima di essere reinstallato. Prima di cuocere di nuovo con l'iniezione di vapore, inserire nuovamente il piatto di evaporazione nelle guide e spingerlo delicatamente fino in fondo.



### ⚠ 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.

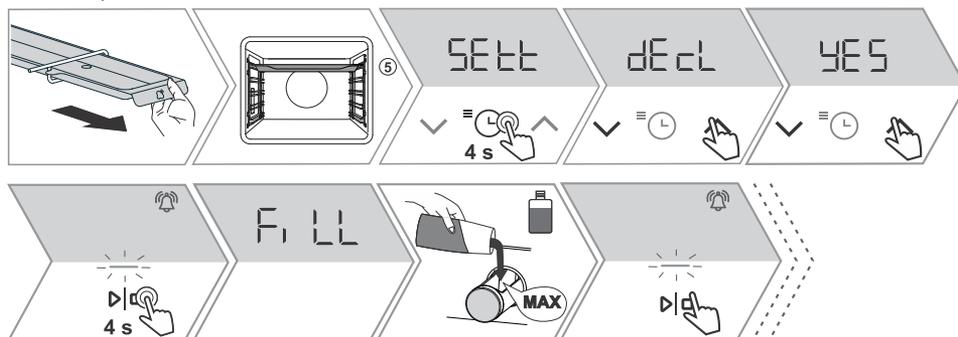
Se non si reinstalla la vaschetta, l'acqua gocciolerà sui cibi durante la cottura con iniezione di vapore.

## 8.3 Pulizia del sistema a vapore

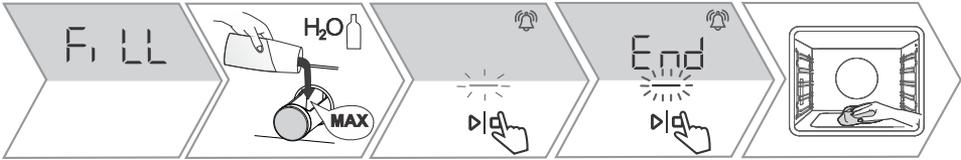
La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.



Avvio del processo:



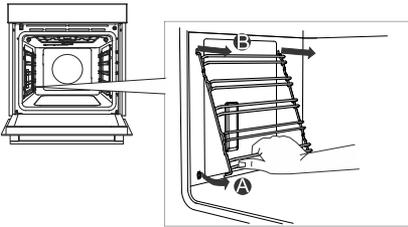
Fine del processo:



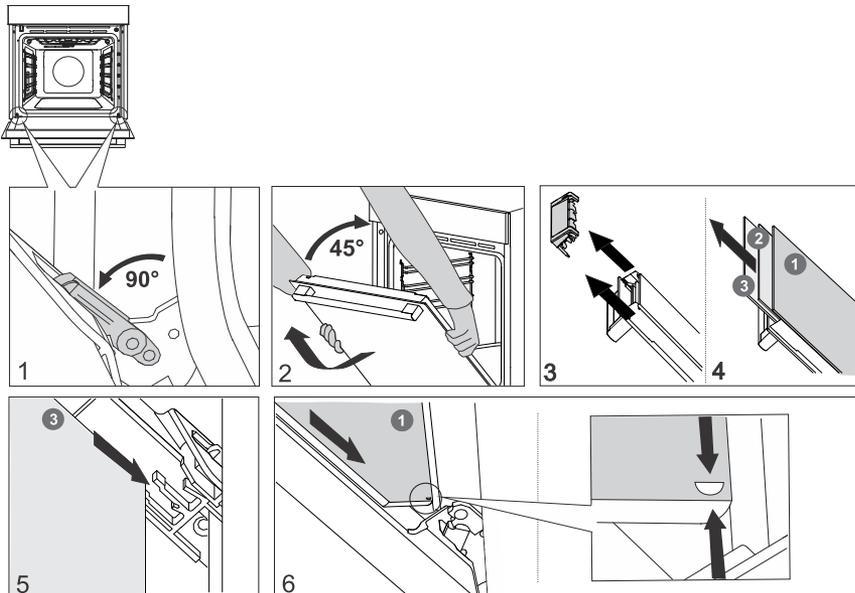
**☛ INFORMAZIONE!**

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.

## 8.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

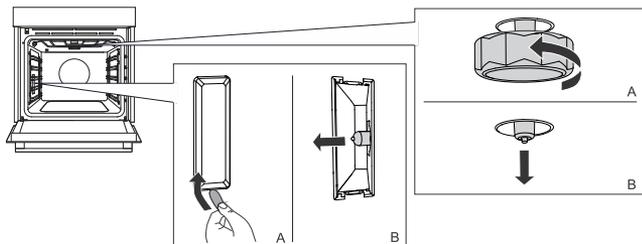


## 8.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



## 8.6 Sostituzione della lampadina

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



## 9. 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.

La targhetta identificativa con le informazioni di base sull'elettrodomestico è applicata sul bordo del forno.

### 9.1 Tabella dei difetti e degli errori

Problema/errore	Causa
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
<b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
<b>Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ErXX.</b>	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
<b>Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.</b>	Pulire la presa. Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Problema/errore	Causa
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.	

## 10. Protezione dell'ambiente



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

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

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

### 10.1 Etichetta ambientale

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

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

#### Considerazioni sull'ambiente



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

# 11. Test di cottura

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.

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

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

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

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

COTTURA AL FORNO						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	140	30-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	30-40	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140	45-55	
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	50-60	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160 *	20-30	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160	30-40	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	145	40-50	
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		1	150	45-55	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		3	160	45-55	
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella		2, 4	160 **	45-55	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		1	170	90-120	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	170	80-110	
GRIGLIATURA						
pane tostato	gratella		5	230	4-7	

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>COTTURA AL FORNO</b>						
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	20-35 ***	

<b>COTTURA A VAPORE</b>						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizione		°C	min	<input type="checkbox"/>
torta	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella					
pane con semi	teglia bassa					
panini	teglia bassa					
pane	teglia bassa					







**Hisense**  
life reimagined



855226-a6



**Hisense**

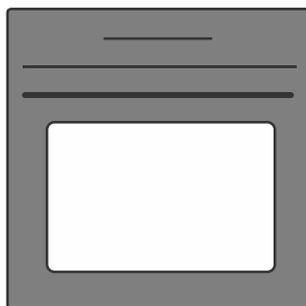
life reimagined

IT

IT

# ISTRUZIONI PER L'USO

## FORNO DA INCASSO





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

**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.**

## **1. Avvisi di sicurezza**

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

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

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

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

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.

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

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

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.

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

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.

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

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.

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.

Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente con una temperatura inferiore a 5 °C.

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

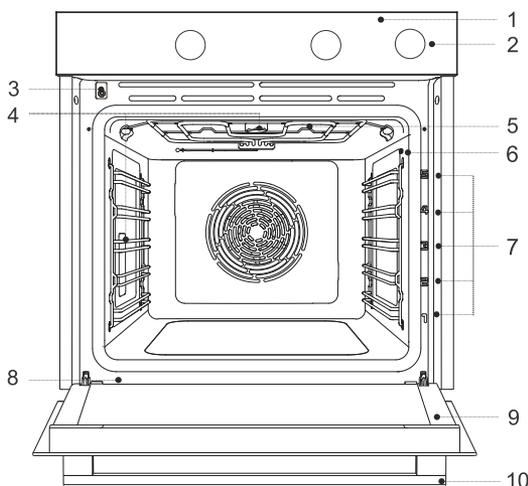
Rimuovere e riposizionare il vassoio di evaporazione solo quando il forno si è completamente raffreddato.

## 3. Descrizione dell'apparecchio



### AVVISO!

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



1. Unità di controllo
2. Manopola serbatoio acqua
3. Interruttore sportello
4. Illuminazione
5. Vassoio di evaporazione
6. Presa sonda di temperatura
7. Livelli griglia (1-5)
8. Targhetta informativa
9. Sportello forno
10. Maniglia sportello

### 3.1 Attrezzature per il forno e accessori

GRIGLIA



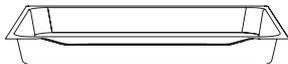
TEGLIA DA FORNO POCO PROFONDA



TEGLIA DA FORNO BASSA PERFORATA



TEGLIA DA FORNO PROFONDA PER TUTTI GLI USI



SONDA DI TEMPERATURA

(BAKESENSOR)



### AVVISO!

Quando si inserisce la griglia metallica nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata sia nella parte posteriore e superiore.

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

## 4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

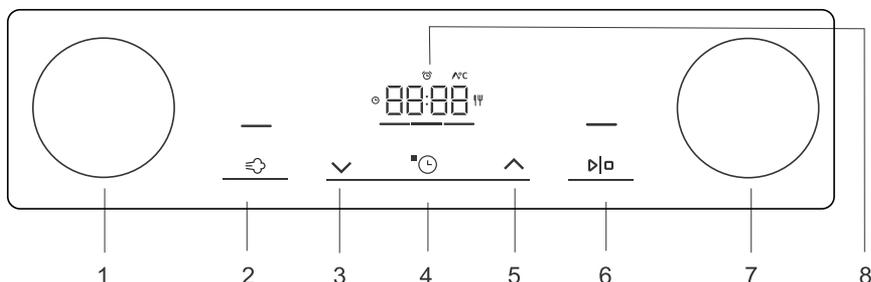
- Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
- Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
- Riscaldare un forno vuoto per circa un'ora con il sistema di riscaldamento 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.

## 5. Funzionamento dell'elettrodomestico



### INFORMAZIONE!

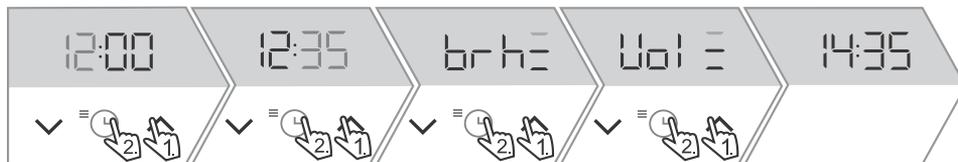
Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'area più ampia della punta delle dita. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un breve segnale acustico. Toccare il tasto  $\nabla$  oppure  $\nabla$  per modificare l'impostazione selezionata. Confermare l'impostazione premendo il tasto  $\odot$ .



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

### 5.1 Prima accensione

Innanzitutto, scegliere e confermare le impostazioni di base: orologio (**CLoc**), luminosità del display (**brh**), volume del segnale acustico (**Vol**).



## Test della durezza dell'acqua

La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Immergere la striscia di carta reattiva (fornita con l'elettrodomestico) in acqua per un (1) secondo.

Attendere un minuto, quindi annotare il numero di strisce sulla carta (vedere il capitolo 6. *Scelta delle impostazioni generali*):

4 strisce verdi - Hrd 1	1 striscia rossa - Hrd 2	2 strisce rosse - Hrd 3
3 strisce rosse - Hrd 4	4 strisce rosse - Hrd 5	

## 5.2 Selezione delle impostazioni di cottura di base



### **INFORMAZIONE!**

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

Simbolo	Utilizzo
	<b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO</b> Per raggiungere la temperatura impostata nel minor tempo possibile. Quando il forno si riscalda alla temperatura desiderata, il processo di riscaldamento è completato. Questo è seguito dall'impostazione di sistema che si desidera utilizzare per cucinare il cibo. Questa funzione non è adatta per cuocere cibi.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA <sup>1)</sup></b> Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA <sup>1)</sup></b> Per arrostitire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.
	<b>COTTURA INTENSIVA (AIR FRY) <sup>1)</sup></b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	<b>ARIA CALDA</b> Per arrostitire carne e verdure o cuocere pasticceria.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE</b> Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	<b>GRIGLIA GRANDE</b> Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è 240 °C.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	<b>COTTURA LENTA<sup>2)</sup></b> 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
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>COTTURA DI CIBI CONGELATI</b> Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patate fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	<b>SCONGELAMENTO</b> Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). Durante il processo di scongelamento, girare i pezzi di cibo, mescolare il cibo e separare i pezzi congelati. Per sicurezza microbiologica, consigliamo di scongelare lentamente in frigorifero la carne e altri cibi che potrebbero rovinarsi facilmente.
	<b>STEAM CLEAN</b> Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.
	<b>LUCE INTERNA DEL FORNO</b> La luce del forno si accende quando viene selezionato un programma o quando la manopola viene impostata in posizione "luce".

<sup>1)</sup>  Questi sistemi consentono l'aggiunta di vapore durante la cottura (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

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

## 5.3 Funzioni timer

		Cottura a tempo
		Impostazione della fine ritardata
		Impostazione del contaminuti

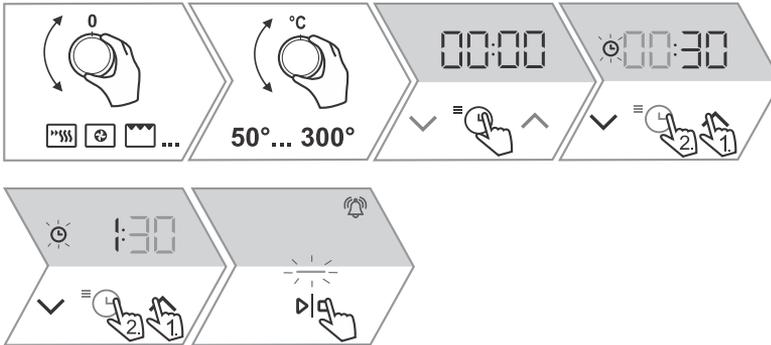
### INFORMAZIONE!

Se si imposta il tempo di cottura o l'avvio ritardato, il forno si spegnerà automaticamente. **End** e **00:00** si alternano sul display.

Allo scadere del tempo di cottura impostato si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

## 🕒 Cottura a tempo

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

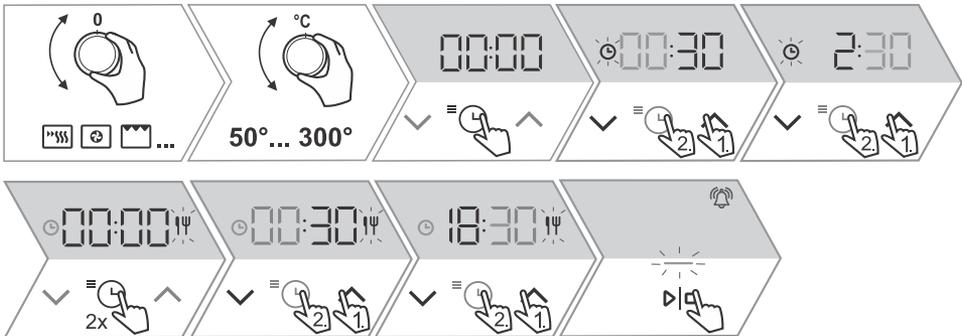


## 🕒 Impostazione della fine ritardata

Utilizzare questa funzione quando si desidera avviare la cottura dei cibi nel forno dopo un certo periodo di tempo. Mettere il cibo nel forno, quindi impostare il sistema e la temperatura. Quindi, impostare il tempo di cottura e l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (fine cottura).

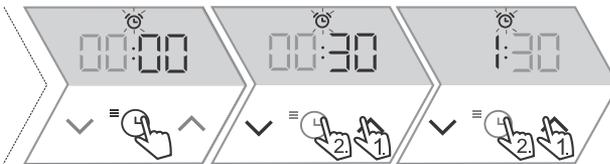
Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno); Tempo di cottura: 2 ore e 30 minuti; Fine della cottura: 18: 30



## 🕒 Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato quando il forno non è in funzione o durante il processo di cottura (toccare il tasto 🕒 due volte).



## 5.4 Inizio e fine cottura



### Iniezione di vapore

Il vapore contribuisce ad una migliore crosta e migliora la croccantezza.

#### **INFORMAZIONE!**

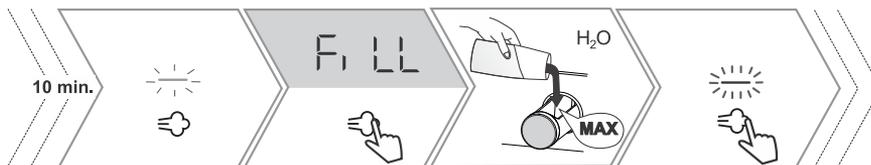
Questa funzione può essere utilizzata quando si seleziona un sistema con iniezione di vapore. Mentre questa funzione è attiva, è possibile sentire il rumore della pompa, che fa parte del normale funzionamento dell'elettrodomestico.

Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita della rete idrica o acqua in bottiglia senza aggiunta di additivi. L'acqua versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di circa 20 °C (+/- 10 °C).

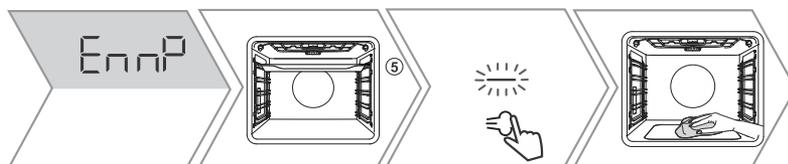
#### **AVVISO!**

**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.**

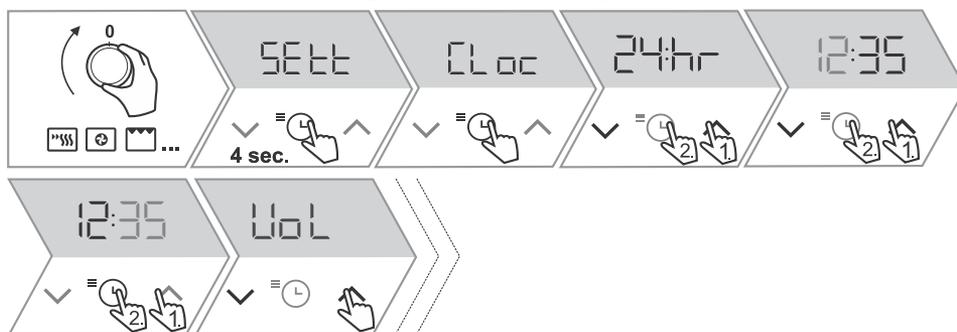
Avvio del processo:



Fine del processo:



## 6. Scelta delle impostazioni generali



<b>CLoc</b>	Orologio
<b>Vol</b>	Volume del segnale acustico
<b>brh</b>	Luminosità del display
<b>nGht</b>	Modalità notturna del display – la funzione oscura automaticamente il display (passa dalla luminosità più alta a quella più bassa) durante le ore notturne (dalle 20:00 alle 6:00)
<b>hidE</b>	Standby – questa funzione accende o spegne automaticamente la visualizzazione dell'orologio.
<b>AdPt</b>	Funzione adattiva – viene disattivata come impostazione predefinita di fabbrica, ma è possibile attivarla. Quando la funzione è attivata, vengono visualizzate le impostazioni di durata del programma di cottura più recenti.
<b>FAct</b>	Ripristina alle impostazioni di fabbrica – Selezionare <b>RES</b> per scegliere le impostazioni predefinite di fabbrica e confermare tenendo premuto il tasto start I stop. Tenere premuto il tasto finché tutti i trattini accesi non scompaiono.
<b>Wh5</b>	Durezza dell'acqua: è possibile scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5.
<b>dEcL</b>	Disincrostazione: è possibile attivarla autonomamente; in caso contrario verrà suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di funzionamento a vapore (il display visualizzerà <b>dEcL</b> ). Per attivare la funzione, selezionare YES, e per disattivarla selezionare no.

## 7. Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un solo asterisco \* nella tabella.

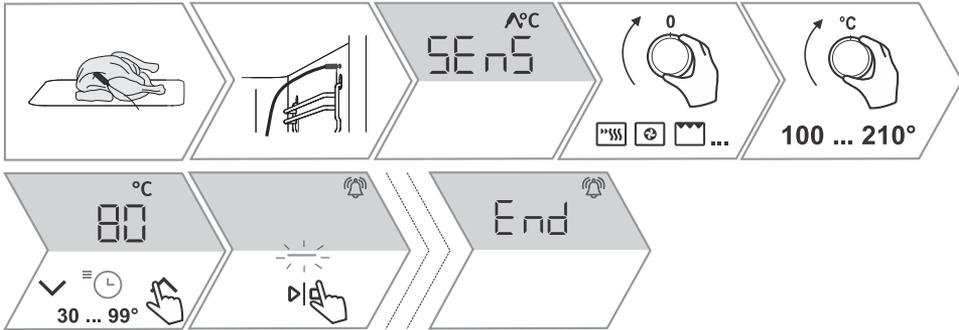
Piatto			°C	min
<b>PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO</b>				
<b>Pasticceria/torte in stampi</b>				
Torta al pan di Spagna	3		150	30-40
torta con ripieno	1		180	90-120

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
cupcake	3		160 *	20-30
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
pasta sfoglia	3		170	30-40
biscotti modellati	3		140	30-40
biscotti	3		140	20-30
pane su una teglia da forno	2	+	190-200	40-55
filone in teglia di latta	2		190-200	30-45
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3	+	200-210	10-15
pane tostato	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		170-180	90-110
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
ali di pollo	4		210-220	30-45
pesce intero, 350 g	4	+	230-240	12-20
patate al forno, spicchi	3	+	210-220 *	30-40
Patatine fritte	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
conservazione	2		180	30
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

## 7.1 Cottura con termosonda

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



## 8. Pulizia e manutenzione

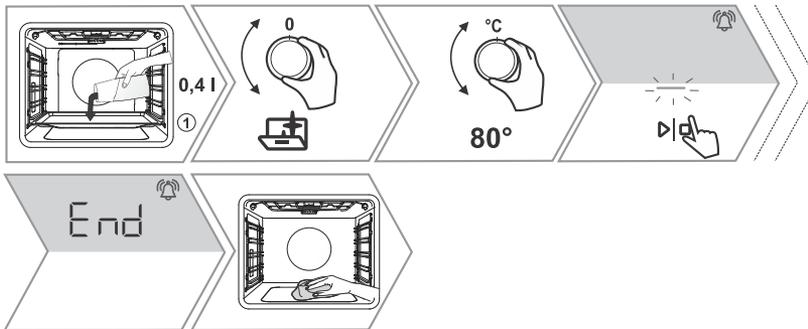
### 8.1 Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno



**AVVISO!**

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

Pulire regolarmente l'elettrodomestico e utilizzare acqua tiepida e detersivo per piatti a mano per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno pulito e morbido o un panno di spugna. L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.



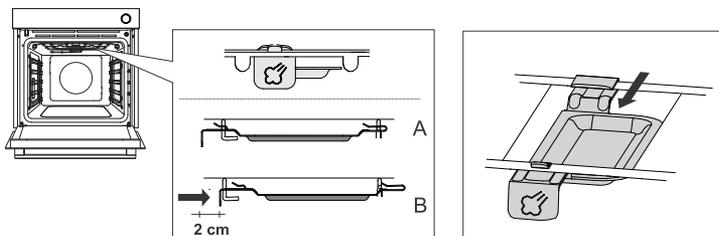
### 8.2 Pulizia del vassoio di evaporazione



**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.

Se non si reinstalla la vaschetta, l'acqua gocciolerà sui cibi durante la cottura con iniezione di vapore.

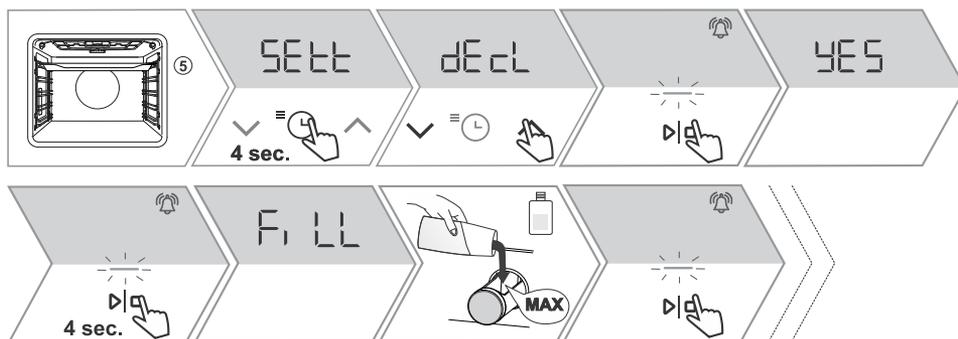


Rimuovere il vassoio e pulirlo manualmente con un detersivo per piatti o in lavastoviglie. Se sono presenti depositi di calcare nel vassoio, immergerlo in un prodotto anticalcare (utilizzare il prodotto anticalcare secondo le istruzioni fornite dal produttore) o in aceto di alcool. Dopo la pulizia e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

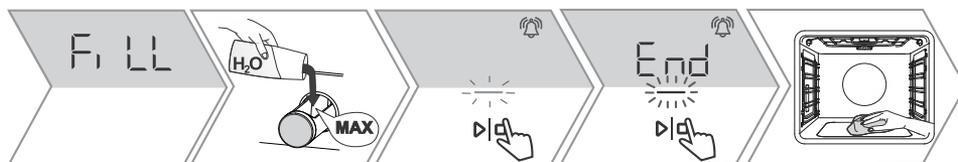
### 8.3 Pulizia del sistema a vapore

La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Avvio del processo:



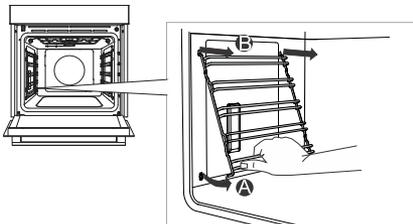
Fine del processo:



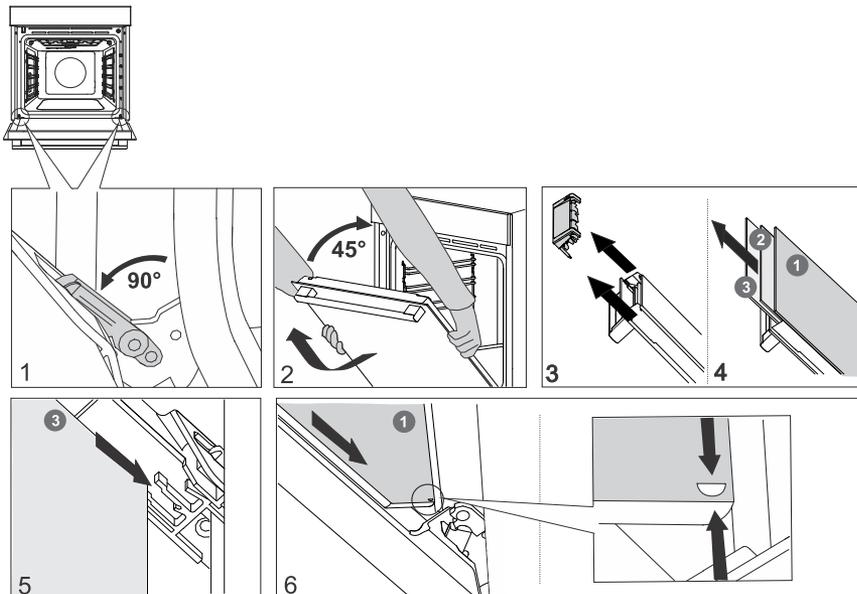
#### 💡 **INFORMAZIONE!**

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.

## 8.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

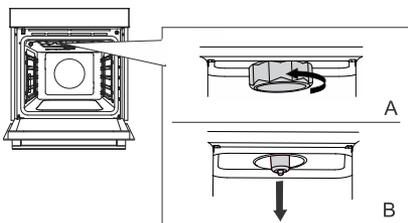


## 8.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



## 8.6 Sostituzione della lampadina

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



## 9. 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.

La targhetta identificativa con le informazioni di base sull'elettrodomestico è applicata sul bordo del forno.

### 9.1 Tabella dei difetti e degli errori

Problema/errore	Causa
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
<b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
<b>Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ErXX.</b>	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
<b>Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.</b>	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.	

## 10. Protezione dell'ambiente



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

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

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

## 10.1 Etichetta ambientale

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

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

### Considerazioni sull'ambiente

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

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

# 11. Test di cottura

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.

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

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

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

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

COTTURA AL FORNO						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	⌚ min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	140	30-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	30-40	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140	45-55	
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	50-60	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160 *	20-30	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160	30-40	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	145	40-50	
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		1	150	45-55	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		3	160	45-55	
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella		2, 4	160 **	45-55	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		1	170	90-120	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	170	80-110	
GRIGLIATURA						
pane tostato	gratella		5	230	4-7	

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

<b>COTTURA AL FORNO</b>						
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	20-35 ***	



**Hisense**  
life reimagined



855226-a4

