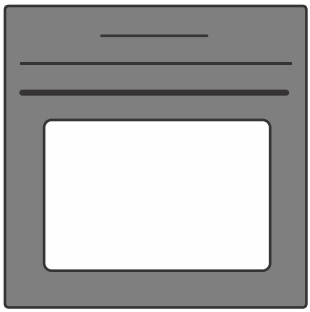
Hisense
life reimagined

IT IT

ISTRUZIONI PER L'USO
DI UN FORNO DA INCASSO



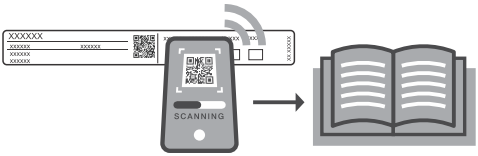
Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono fornite su un foglio separato.

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.



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

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

INFORMAZIONE!
Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

AVVISO!
Avviso di pericolo

Sommario

Avvisi di sicurezza **4**

Avvertenze di sicurezza importanti **5**

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

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

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura **13**

Prima accensione **13**

Selezione delle impostazioni **14**
SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA 14
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA 15
FUNZIONE TEMPO 16
INIEZIONE DI VAPORE 17

Avvio della cottura **20**

Fine cottura e spegnimento del forno **20**

Scelta delle impostazioni generali **21**

Suggerimenti e consigli generali per la cottura **23**

Tavolo da cucina **24**

Cucinare con una sonda di temperatura **28**
Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne 29

Pulizia e manutenzione **30**
Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno 31
Pulizia del vassoio di evaporazione 32
Pulizia del sistema a vapore 33
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili) 33
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri 34
Sostituzione della lampadina 36

Tabella dei difetti e degli errori **37**
Avvisi speciali e comunicazione di errori 37

Smaltimento **38**
Etichetta ambientale 38

Test di cottura **39**

Avvisi di sicurezza

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

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

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

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

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

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

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

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

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno/ il vetro dei coperchi incernierati del piano cottura (a seconda dei casi), poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

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

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

Avvertenze di sicurezza importanti

L’apparecchio è destinato all’uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi , per es. per il riscaldamento dell’ambiente, per asiugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

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

Si consiglia (a causa del peso dell'elettrodomestico) che almeno due persone trasportino e installino l'elettrodomestico.

Non sollevare l'apparecchio tenendolo per la maniglia dello sportello.

I cardini dello sportello del forno possono danneggiarsi se sottoposte a carico eccessivo. Non stare in piedi o sedersi sullo sportello del forno aperto e non appoggiarsi ad esso. Inoltre, non collocare oggetti pesanti sullo sportello del forno.

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

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

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

Si consiglia di evitare di aprire lo sportello del forno durante la cottura, poiché ciò aumenta il consumo di energia e aumenta l'accumulo di condensa.

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

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta lo sportello del forno dopo la cottura o l'utilizzo del forno, per consentire alla cavità del forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell’ambiente.

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

Il forno può essere tranquillamente utilizzato con o senza guide per teglie.

Non conservare oggetti nel forno, che potrebbero causare pericolo quando il forno è acceso.

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

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

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

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

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

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

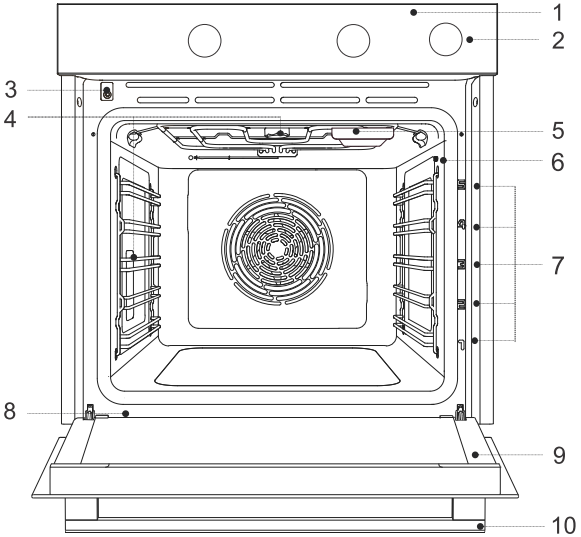
Rimuovere e riposizionare il vassoio di evaporazione solo quando il forno si è completamente raffreddato.

AVVISO!
Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

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

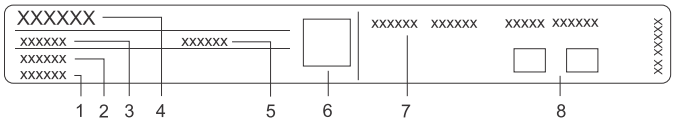
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



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

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

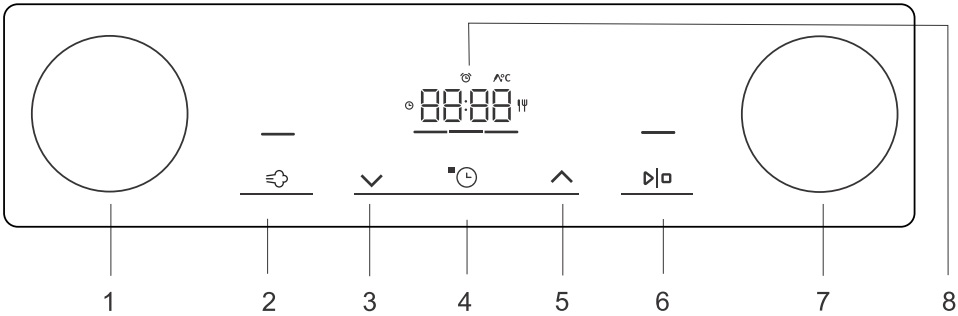
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



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

Pannello di comando

(secondo il modello)



1. 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. start I stop per confermare, avviare o arrestare/mettere in pausa
7. Manopola impostazioni della temperatura
8. Display

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

Manopole push-pull

(secondo il modello)

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

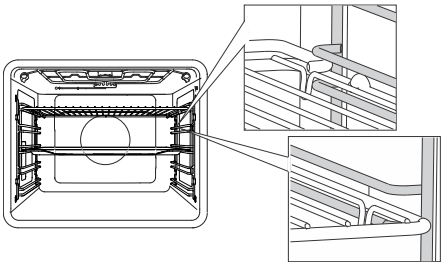
AVVISO!
Dopo ogni utilizzo, ruotare la manopola nella posizione non funzionante e rispingerla. La manopola a tira-spingi può essere rispinta solo se l’interruttore in posizione spenta.

Attrezzatura in dotazione

Guide

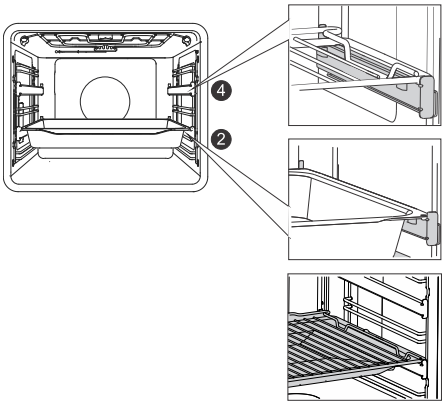
- Le guide consentono la cottura o l'infornata su 5 livelli della griglia.
- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- I livelli guida 4 e 5 sono destinati alla cottura alla griglia.
- Quando si inserisce l'attrezzatura,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

Griglie metalliche



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

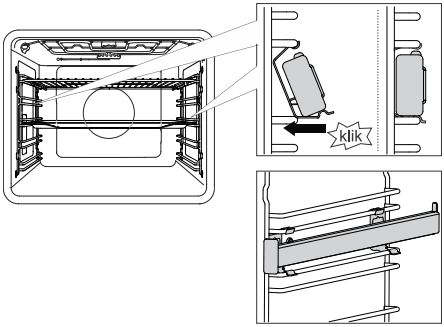
Guide estraibili fisse
(secondo il modello)



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

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

Guide estraibili a scatto
(secondo il modello)



La guida estraibile a scatto può essere inserita in qualsiasi spazio tra due guidafili. Posizionare la guida simmetricamente sui guidafili a sinistra e a destra della cavità del forno. Innanzitutto, agganciare la clip superiore della guida sotto il filo del guidafilo. Quindi, premere la clip inferiore nella posizione corretta fino a che non si sentirà un CLICK.

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

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

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

Interruttore dello sportello del forno
(secondo il modello)

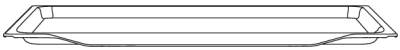
Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne il riscaldatore e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore ripristina il funzionamento dell'apparecchio.

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

Attrezzature per il forno e accessori
(secondo il modello)

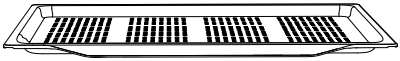
La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.

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

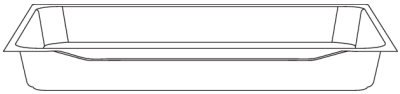


TEGLIA DA FORNO BASSA si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.

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



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



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

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

Temperatura **SONDA (BAKESENSOR)**.

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

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

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

Prima accensione

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

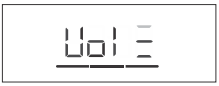
Per prima cosa, scegliere e confermare le impostazioni di base.

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

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

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

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

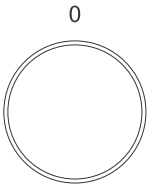


3. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO
L'impostazione predefinita è quella di volume medio. Il simbolo **Vol** e il valore attualmente impostato per il volume del segnale acustico appariranno sul display. Toccare il tasto ∨ oppure ∧ per selezionare il volume desiderato e confermare. È possibile anche disattivare i segnali acustici.

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

Selezione delle impostazioni

SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA



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

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

Simbolo	Utilizzo
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO 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.
+	**RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA** [1)] Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé.
+	**GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA** [1)] Per arrostire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.
+	**COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)** [1)] Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	ARIA CALDA Per arrostire carne e verdure o cuocere pasticceria.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	GRIGLIA GRANDE Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è 240 °C.

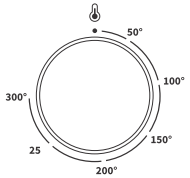
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	COTTURA LENTA [2] Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e pasticceria su un'unica griglia. Questo metodo di cottura lascerà la carne con un contenuto di acqua maggiore, rendendola più succosa e tenera, mentre la pasta sarà ben rosolata/cotta. Questo sistema viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 140 °C e 220 °C
	SISTEMA PIZZA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	COTTURA DI CIBI CONGELATI Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	SCONGELAMENTO Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). Durante il processo di scongelamento, girare i pezzi di cibo, mescolare il cibo e separare i pezzi congelati. Per sicurezza microbiologica, consigliamo di scongelare lentamente in frigorifero la carne e altri cibi che potrebbero rovinarsi facilmente.
	STEAM CLEAN Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.
	LUCE INTERNA DEL FORNO La luce del forno si accende quando viene selezionato un programma o quando la manopola viene impostata in posizione "luce".

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

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

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA



Ruotando la manopola impostare selezionare la TEMPERATURA desiderata.

FUNZIONE TEMPO

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

12:00		Cottura a tempo
		Impostazione della fine ritardata
		Impostazione del contaminuti

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

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

Impostazione della fine ritardata

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

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

Esempio:
Ora attuale: 12:00
Tempo di cottura: 2 ore
Fine cottura: 18:00

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

Per avviare il forno, toccare ▷|□ .

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

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

Allo scadere del tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà **End**. Si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

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

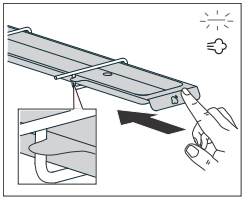
Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno.

Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'elettrodomestico è impostato correttamente.

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

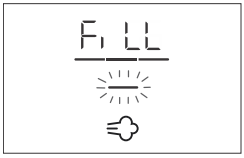
INFORMAZIONE!
Quando si imposta una funzione timer, è possibile azzerare il valore toccando contemporaneamente i tasti e .

INIEZIONE DI VAPORE



1. Selezionare la funzione

Inserire il piatto di evaporazione sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno.
Questa funzione può essere utilizzata se è stato selezionato un sistema con l'aggiunta di vapore (il trattino sopra il tasto è parzialmente illuminato).
NOTA: il preriscaldamento nei sistemi con iniezione di vapore non è auspicabile. Il corretto effetto vapore si ottiene se la funzione è attivata mentre il forno è ancora freddo.

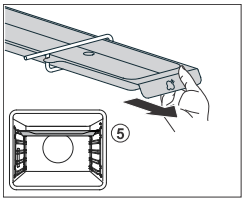


2. Accensione della funzione e riempimento del serbatoio dell'acqua
Avviare la funzione prima di iniziare o durante i primi minuti di cottura. Il vapore crea una crosta migliore e migliora la croccantezza.

Premere , il display visualizzerà **Fill**. Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).

Toccare il tasto per confermare la selezione (il trattino sopra il tasto è completamente illuminato).

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



3. Disattivare la funzione, terminare il processo di cottura e pulire il serbatoio dell'acqua
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".
Prendi il cibo dal forno.
Rimuovere il piatto di evaporazione e inserire una teglia profonda per tutti gli usi al quinto livello. Premendo a lungo il tasto , è possibile avviare il processo di svuotamento del serbatoio dell'acqua. Al termine del processo, togliere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno.

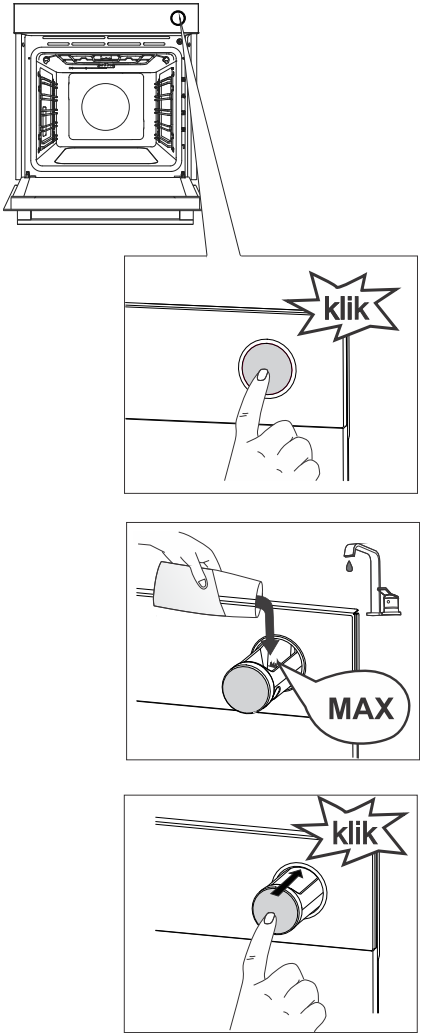
INFORMAZIONE!
Il serbatoio dell'acqua può essere svuotato in qualsiasi momento premendo a lungo . La MANOPOLA di selezione del sistema deve essere in posizione "0".

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

Rifornimento del serbatoio dell'acqua

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

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



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

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

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

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

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

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

Avvio della cottura

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

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

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

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

Fine cottura e spegnimento del forno

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

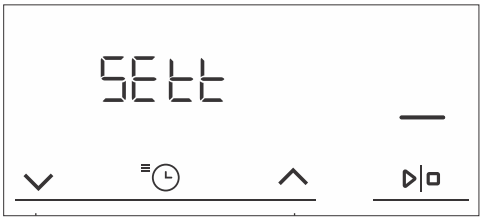
Ruotare la manopola di SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA in posizione "0".

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

Scelta delle impostazioni generali

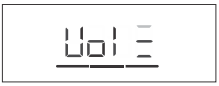
Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA e per LA TEMPERATURA in posizione "0".

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



INFORMAZIONE!
Utilizzare il tasto e per navigare nel menu. Confermare l'impostazione premendo il tasto e . Per uscire dal menu delle funzioni extra, toccare il tasto .

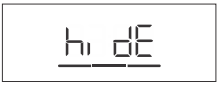
1. Orologio visualizzato
Utilizzare il tasto e per impostare l'orologio. **CLoc**apparirà sul display. Dopo aver confermato, è possibile passare dalla visualizzazione a 12 ore a quella a 24 ore. Confermare l'impostazione dell'orologio/ora del giorno. Per prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi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



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

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

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



5. Standby
Questa funzione attiva o disattiva automaticamente la visualizzazione dell'orologio. Selezionare l'opzione **hidE**. Toccare o per selezionare ono off e confermare.

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

8. Durezza dell'acqua

Toccare il tasto ∨ o ∧ per scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5.

Wh 1 significa l'acqua meno dura.
Wh 5 significa l'acqua più dura.

9. Decalcificazione

La funzione anticalcare può essere attivata autonomamente oppure può essere suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di utilizzo della funzione vapore (**dEcL**apparirà sul display).
Per attivare la funzione toccare il tasto ∨ o ∧ per selezionare YES. Selezionare no per disattivare.

AVVISO!
Dopo un'interruzione di corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive rimarranno memorizzate per non più di pochi minuti. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del volume del segnale acustico e della luminosità del display, verranno ripristinate ai valori di fabbrica.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

- Rimuovere tutte le attrezzature non necessarie dal forno durante la cottura
- Utilizzare attrezzature realizzate con materiali antiriflesso resistenti al calore (teglie, vassoi e stoviglie fornite, pentole rivestite di smalto, pentole in vetro temperato). I materiali dai colori vivaci (acciaio inossidabile o alluminio) riflettono il calore. Di conseguenza, l'elaborazione termica del cibo in essi contenuto è meno efficace.
- Inserire sempre le teglie e i vassoi all'estremità delle guide. Quando si cuoce sulla griglia, posizionare i piatti o le teglie al centro della griglia.
- Per una preparazione ottimale del cibo, si consiglia di osservare le linee guida specificate nella tabella di cottura. Scegliere la temperatura specificata più bassa e il tempo di cottura specificato più breve. Allo scadere di questo tempo, controllare i risultati e quindi regolare le impostazioni secondo necessità.
- A meno che non sia assolutamente necessario, non aprire lo sportello del forno durante la cottura.
- Non posizionare le teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.
- Non utilizzare la teglia da forno profonda multiuso al 1° livello della guida mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Con programmi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- Quando si cucina secondo le ricette di vecchi libri di cucina, utilizzare il sistema di riscaldamento inferiore e superiore (come nei forni convenzionali) e impostare una temperatura di 10 °C inferiore a quella specificata nella ricetta.
- Se stai usando carta da forno, assicurati che sia resistente alle alte temperature. Tagliarla sempre di conseguenza. La carta da forno impedisce al cibo di attaccarsi alla teglia e facilita la rimozione del cibo dalla teglia.
- Quando si cuociono tagli di carne o pasta sfoglia più grandi con un contenuto d'acqua maggiore, all'interno del forno si genererà molto vapore, che a sua volta potrebbe condensare sullo sportello del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura, asciugare lo sportello e il vetro della porta.
- Quando si cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

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

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

Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un asterisco * nella tabella I piatti per i quali è sufficiente un ciclo di preriscaldamento di 5 minuti sono indicati con due asterischi ** . In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

Piatto			°C	min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO				
Pasticceria/torte in stampi				
Torta al pan di Spagna	3		150	30-40
torta con ripieno	1		180	90-120
torta marmorizzata	2		170-180	50-60
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
torta aperta, crostata	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
pasta frolla su teglie e vassoi				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelato	2		200-210	34-45
rotolo di pan di Spagna	3	+	170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscotti				
cupcake	3		160 *	20-30
cupcake, 2 livelli	2, 4		145	40-50
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 4		160 *	18-25
pasta sfoglia	3		170	30-40
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 4		170 *	25-30
biscotti				
biscotti modellati	3		140*	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		140 *	45-55
biscotti modellati, 3 livelli	1, 4, 5		145 *	50-60
biscotti	3		140	20-30
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
hamburger, spessore 3 cm	4		220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		170-180	90-110
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	80-100
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3	+	210-220	30-45
ali di pollo	4		210-220	30-45
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4	+	230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capesante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		230 *	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3	+	210-220 *	30-40
patate al forno, dimezzate	3	+	200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

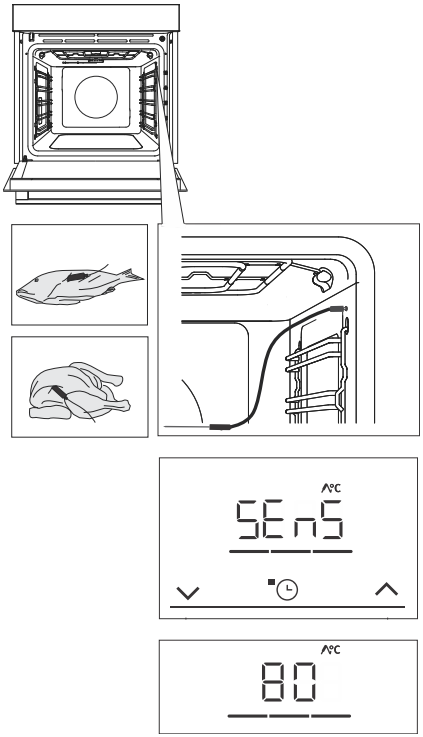
Piatto			°C	min
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3	+	190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		230 **	6-9
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

Cucinare con una sonda di temperatura (BAKESENSOR)

(secondo il modello)

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:

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

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

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

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

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

Pulizia e manutenzione

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

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

Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.

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

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

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

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

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

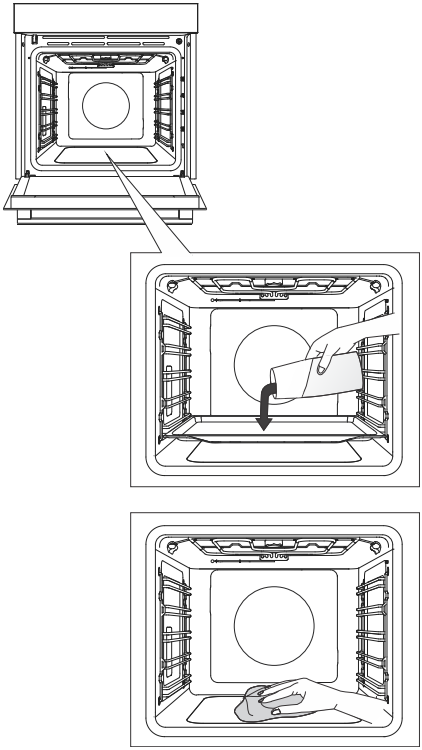
INFORMAZIONE!
Non utilizzare mai detergenti e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detergenti abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).

L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.

I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.

Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno

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



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

2 Ruotare la MANOPOLA DI SELEZIONE DEL SISTEMA su Steam Clean . Impostare la MANOPOLA DELLA TEMPERATURA a 80°C.

3 Lasciare che il programma funzioni per mezz'ora.

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

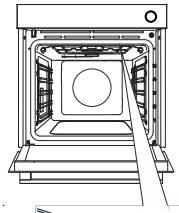
INFORMAZIONE!
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

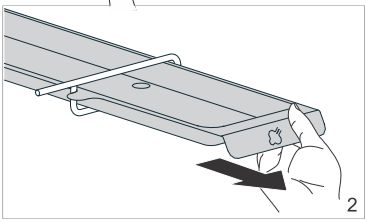
AVVISO!
Utilizzare il sistema Steam Clean quando il forno si è completamente raffreddato.

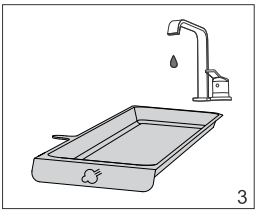
Pulizia del vassoio di evaporazione

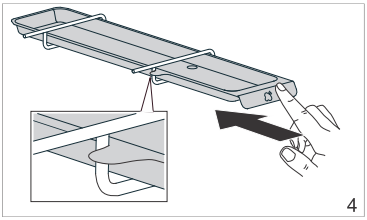
AVVISO!
Dopo l'uso, il vassoio di evaporazione può essere caldo e può esserci ancora dell'acqua. Per evitare scottature, attendere che il forno si raffreddi completamente.

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









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

2 Afferrare il piatto di evaporazione ed estrarlo dal forno.

3 Pulire il vassoio di evaporazione con acqua e detergenti.

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

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

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

Pulizia del sistema a vapore

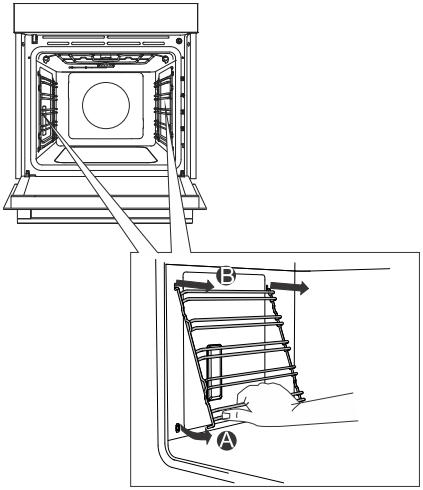
La pulizia dipende dalla frequenza con cui si utilizza la funzione iniezione vapore e dalla durezza dell'acqua utilizzata.

1. Rimuovere il piatto di evaporazione.
2. Inserire la teglia da forno profonda multiuso nel 5° livello guida (in cima) per consentire all'acqua di gocciolare al suo interno.
3. Nel menu funzioni extra, selezionare rimozione del calcare (**dEcL**). Confermare l'impostazione premendo il tasto ▷|□ . **Yes** apparirà sul display.

   Confermare l'impostazione tenendo premuto il tasto ▷|□ . Una volta avviato, il processo di rimozione del calcare non può essere interrotto o annullato.
4. **Fill** apparirà sul display. Aggiungere l'anticalcare nel serbatoio dell'acqua e confermare con il tasto ▷|□ .
5. Decalcificazione in corso.
6. Al termine del processo, il segno **Fill** verrà visualizzato sul display. Versare acqua fresca per il risciacquo nel serbatoio dell'acqua e confermare con il tasto ▷|□ .
7. Dopo il processo di risciacquo, **End**apparirà sul display.
8. Rimuovere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno se necessario.

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

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

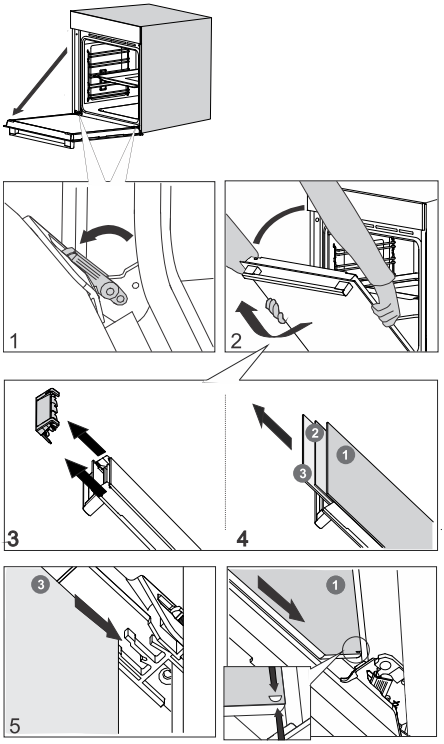


A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.

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

Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1 Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.

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

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

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

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

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

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

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

Chiusura e apertura soft dello sportello
(secondo il modello)

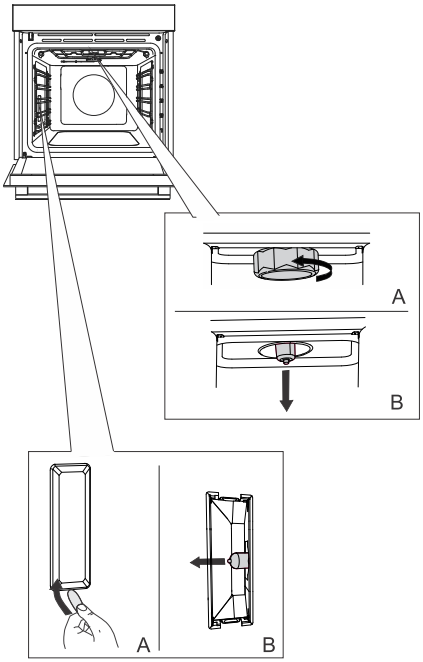
Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso)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

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

Sostituzione della lampadina

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

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



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

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

INFORMAZIONE!
Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.
Usare una protezione per evitare di scottarsi.

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

Tabella dei difetti e degli errori

Avvisi speciali e comunicazione di errori

Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Prima della riparazione, l’apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.

Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.

In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.

Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

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

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.

Smaltimento

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

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

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

Etichetta ambientale

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

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

Considerazioni sull'ambiente

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

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

Test di cottura

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.
Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

* Preriscaldare l'elettrodomestico 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 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		1	170	90-120	
torta di mele	2 × 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

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

COTTURA A VAPORE						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	min	
torta	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella					
pane con semi	teglia bassa					
panini	teglia bassa					
pane	teglia bassa					

Hisense

life reimagined

855226-a16