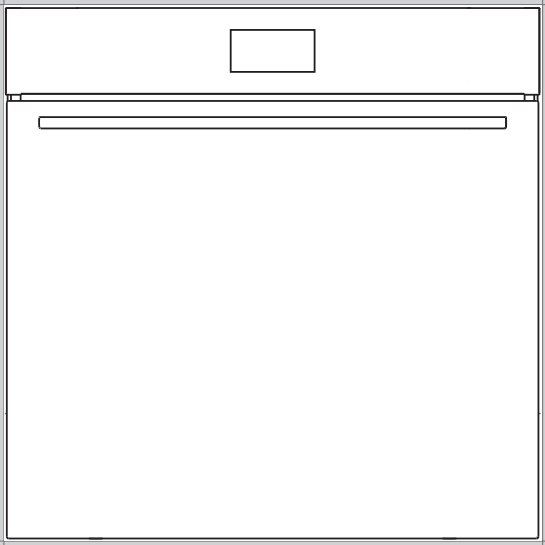
IT

ISTRUZIONI DETTAGLIATE
PER L'UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO

gorenje



www.gorenje.com

Grazie per la vostra fiducia dimostrata acquistando il nostro apparecchio.

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

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

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

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

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

informazioni importanti

consiglio, nota

INDICE

INTRODUZIONE

4 FORNO ELETTRICO

7 Dati tecnici
8 Pannello di comando

10 AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

11 Prima di collegare il forno:

PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO E PREUTILIZZO

12 PREUTILIZZO

PASSI DI COTTURA

13 PASSI DI COTTURA (1 - 6)

13 1° passo: LA PRIMA ACCENSIONE
14 2° passo: SELEZIONE DEL MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI
22 3° passo: AVVIO DELLA COTTURA
22 4° passo: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO
24 5° passo: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI
27 6° passo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI

29 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

PULIZIA E MANUTENZIONE

44 PULIZIA E MANUTENZIONE

45 Pulizia classica del forno
46 Pulizia del forno con la funzione aqua clean
47 Rimozione e pulizia delle griglie metalliche laterali
48 Pulizia della parte superiore del forno
49 Rimozione e risistemazione della porta del forno
51 Rimozione e risistemazione del vetro dela porta
52 Sostituzione della lampadina

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

53 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

54 SMALTIMENTO

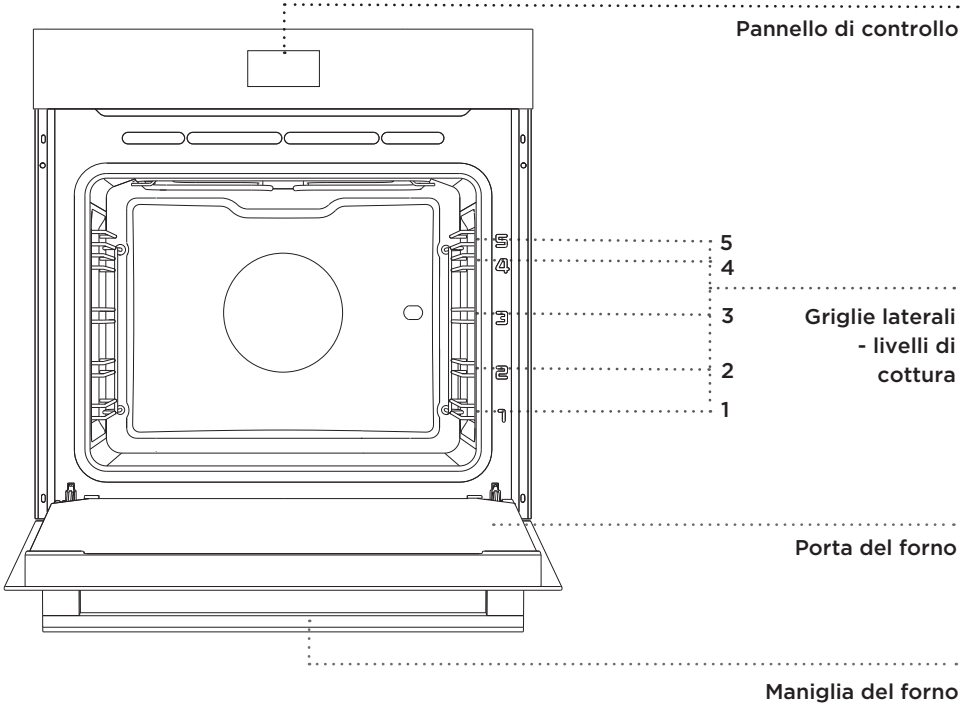
ALTRO

55 TEST DEI CIBI

FORNO ELETTRICO

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

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



GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali consentono la preparazione dei cibi su quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).
I livelli 4 e 5 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

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

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

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

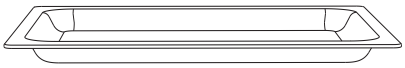
VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

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

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. (Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno).

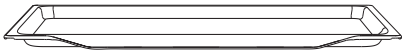
ACCESSORI DEL FORNO (Secondo il modello)



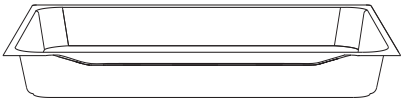
La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i modi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.

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

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

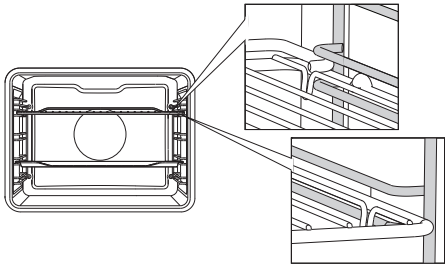


La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.

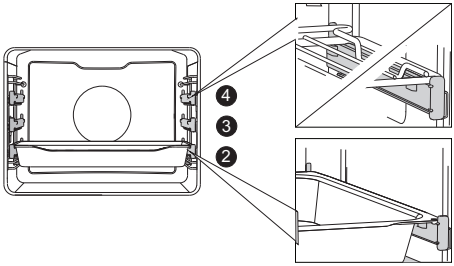


La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostire la carne e per dolci umidi.
Viene usata anche la leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).

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



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



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

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

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

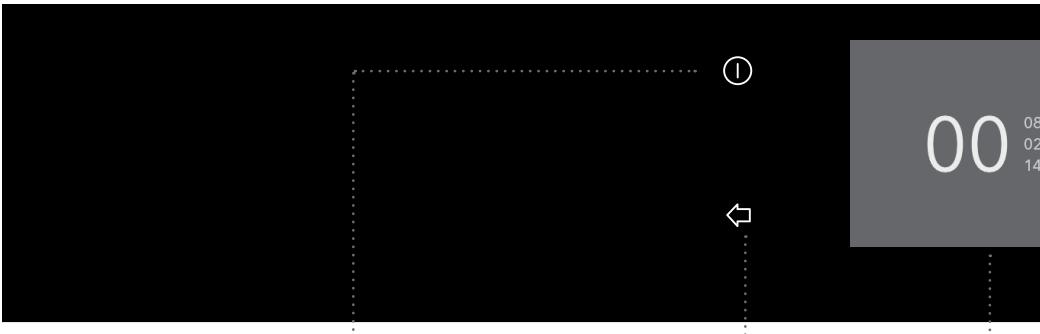
DATI TECNICI

(SECONDO IL MODELLO)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

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

PANNELLO DI COMANDO



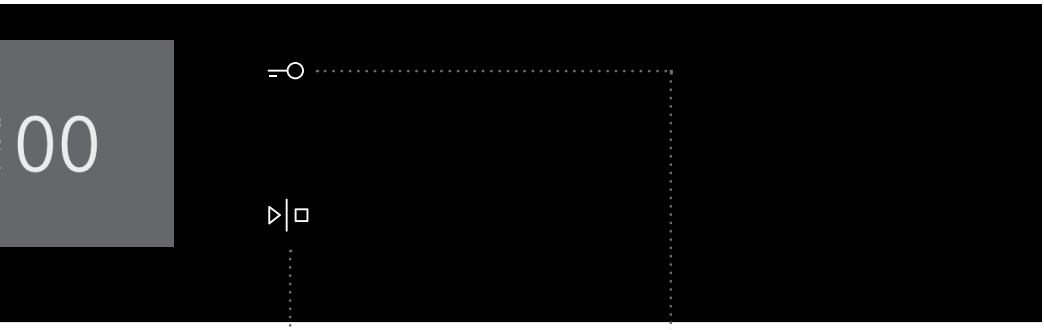
1 SPEGNIMENTO

2 TASTO PER INDIETRO

Tocco breve:
tornare al menù precedente

Tocco lungo:
tornare al menù di base

3 DISPLAY **Per mostrare la selezione della regolazione.**



4 STOP

5 TASTO SICUREZZA BAMBINI - BLOCCO

NOTA:
Per permettere che i tasti reagiscano meglio, bisogna toccarli usando la massima superficie del polpastrello del dito. Per ogni tocco si sente un segnale acustico.
Far scorrere il dito nel menù verso l'alto e verso il basso o a destra e sinistra. Confermare la selezione con il tocco.

AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER IL FUTURO

I bambini dagli otto anni in su e le persone con disabilità fisica, sensoriale e mentale ridotte o con mancanza di conoscenza e di esperienza possono usare questo apparecchio solo sotto opportuna supervisione, o se hanno ricevuto istruzioni adeguate riguardanti l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi connessi con l'uso dell'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono eseguire attività di manutenzione dell'apparecchio senza un'adeguata supervisione.

ATTENZIONE: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio diventano molto caldi durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere controllati in ogni momento.

L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti del forno.

ATTENZIONE: le parti dell'apparecchio accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno.

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

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

Per pulire il forno non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati in quanto potrebbero danneggiare la superficie o lo strato protettivo dello smalto. Di conseguenza si potrebbe spaccare il vetro.

Non pulire l'apparecchio col vapore né con apparecchi ad alta pressione in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

Questo apparecchio non è destinato all'uso tramite timer esterni né da sistemi di controllo specifici.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare animali, carta, tessuti o erbe, perché in questi casi vi è il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio può essere collegato solo dal centro di assistenza o dal personale specializzato autorizzato.
in caso di interventi e riparazioni non specializzati, vi è il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Gli altri cavi che si trovano nelle vicinanze di questo apparecchio possono per sbaglio chiudersi in mezzo alla porta del forno, danneggiandosi e potrebbero causare un corto circuito. Pertanto, la distanza dei cavi di alimentazione di altri apparecchi deve essere adeguatamente distante.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore o da un suo tecnico autorizzato.

Non ricoprire il forno di pellicola di alluminio e non mettere teglie e altri contenitori sul fondo del forno, in quanto in tal modo si ostacola la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la porta del forno diventa molto calda. Per una maggiore protezione è stato incorporato un terzo vetro che riduce la temperatura della superficie esterna della porta del forno (solo per alcuni modelli).

I cardini della porta del forno possono danneggiarsi in caso di eccessivo carico. Non appoggiare sulla porta aperta del forno contenitori pesanti durante la pulizia dell'interno del forno. Non salire mai sulla porta del forno aperta e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Assicurarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite o ostacolate da qualcosa.

PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO:

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le riparazioni dei guasti o reclami causati da installazione o uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

PREUTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchio, prenderne fuori dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto.
Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Con il primo funzionamento del forno, fuoriesce il tipico odore “di nuovo”, quindi durante il riscaldamento del forno bisogna areare bene l’ambiente.

PASSI DI COTTURA (1 - 6)

1° PASSO: LA PRIMA ACCENSIONE

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica dell'apparecchio o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica, il display visualizza le impostazioni dell'ORA. Impostare l'ora del giorno.

Far scorrere il dito verso l'alto e verso il basso sul menù.

Toccare il display per impostare l'ORA - tempo. Confermare la selezione premendo il tasto START/STOP.

Il forno funziona anche se non si imposta l'ora del giorno, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedi il capitolo SELEZIONA LE FUNZIONI DI TEMPO: TIMER). Dopo alcuni minuti di inattività, la macchina va in stato di attesa: standby.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DELL'ORA

È possibile modificare l'ora del giorno quando non è attiva nessuna funzione di tempo (vedi il capitolo SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI).

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Se la lingua che appare nel display non va bene, selezionarne un'altra. L'impostazione predefinita è in inglese.

Quando si tocca la lingua desiderata, questa diventa più grande.

Tornare al MENÙ DI BASE toccando il tasto ⇦

2° PASSO: SELEZIONE DEL MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

Si può svolgere la cottura in diversi modi:

Far scivolare il dito sul menù a destra e a sinistra.

Con il tocco selezionare la modalità. Sopra appare il nome del menù selezionato.

Metodo professionale

Utilizzare questo metodo quando si desidera preparare un qualsiasi tipo e quantità di cibo di vostra scelta. Selezionare tutte le impostazioni a vostro piacere.

Automatico

Con questa modalità selezionare prima il tipo di alimento e poi ciò che si vuol preparare selezionando automaticamente la quantità, il grado di cottura e la fine del funzionamento.
Il programma vi offre una vasta selezione di ricette preimpostate da parte di chef ed esperti nutrizionisti.

Le mie ricette

Questa modalità permette di preparare dei piatti secondo le vostre esigenze, ogni volta seguendo gli stessi passi e impostazioni. Le vostre ricette preferite devono essere salvate nella memoria del forno e la prossima volta bisogna solo accenderle.

A) COTTURA CON SELEZIONE DEL TIPO DI CIBO (modalità Automatica)

Selezionare la modalità di cottura **Automatica**.

Selezionare il tipo di alimento e poi il piatto.

Appaiono i valori preimpostati.
- La quantità
- Il grado di cottura (intensità)
- Il tempo di cottura (il tempo di conclusione della cottura è indicato col colore grigio).
È possibile modificare la quantità e il grado di cottura. I valori selezionati appaiono colorati in rosso.

IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI
Selezionarle toccando la banda superiore ossia il nome.

- **Illuminazione del forno**

- **Descrizione** della preparazione della ricetta e degli ingredienti per la ricetta selezionata.

- **Programma passo dopo passo** (vedi il capitolo PREPARAZIONE A PASSI).

- **Impostazione della fine della cottura** (vedi il capitolo FUNZIONI DI TEMPO - TIMER).

- **allarme acustico** (vedi il capitolo IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI).

PRERISCALDAMENTO

Il procedimento per la preparazione di alcuni piatti in modalità **Automatica** comprendente anche la funzione di preriscaldamento. Il display visualizza il simbolo .

Quando si seleziona un piatto, viene visualizzato l'avviso "**Il programma selezionato prevede il preriscaldamento. Il preriscaldamento è avviato. Non mettere ancora il cibo nel forno**". Sul display il simbolo lampeggia.

Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, il preriscaldamento finisce e viene emesso un segnale acustico che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi, altrimenti si spegne da solo dopo 1 minuto.

Sul display appare l'avviso "**Il preriscaldamento è completo. Si prega di inserire il piatto.**" Aprire lo sportello. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.

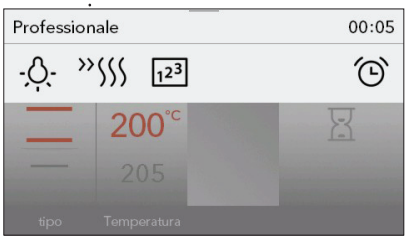
Quando è impostata la funzione di preriscaldamento non è possibile utilizzare la funzione di accensione posticipata.

B) COTTURA CON SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Metodo professionale)

Selezionare la modalità di cottura **Professionale.**

Selezionare le impostazioni personalizzate di base:
- sistema di riscaldamento
- temperatura del forno
I valori selezionati si colorano.

Toccando il simbolo selezionare il funzionamento:
- tempo di cottura
(il tempo di conclusione della cottura è indicato dal colore grigio).



IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI:
Selezionarle toccando la banda superiore ossia il nome.

- **illuminazione del forno**

- **preriscaldamento**

- **programma passo dopo passo** (vedi il capitolo PREPARAZIONE A PASSI)

- **allarme acustico** (vedi il capitolo IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI)

se si seleziona la **DURATA**, nelle impostazioni supplementari si può anche selezionare Accensione posticipata (vedi il capitolo Funzioni di tempo - Timer).

Toccare il tasto START.
Sul display appaiono tutte le impostazioni selezionate.
Sul display appare la temperatura in aumento nel forno e il tempo di cottura trascorso.

PRERISCALDAMENTO

Si usa il preriscaldamento »ʃʃʃ se si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata.
Selezionando il simbolo del preriscaldamento appare l'avviso "**Preriscaldamento avviato.** Non mettere ancora il cibo nel forno". Nel display il simbolo lampeggia.

Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, il preriscaldamento è completato e viene emesso un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi oppure si spegne dopo 1 minuto da solo.
Nel display appare l'avviso "**Preriscaldamento concluso.** Si prega di inserire il piatto." Aprire la porta. Il programma continua con la cottura secondo le impostazioni selezionate.

Quando viene impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di accensione posticipata.

SISTEMI DI COTTURA (dipende dal modello)

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

[1] Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.
Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

492681

FUNZIONI DI TEMPO - TIMER - DURATA

Si può selezionare il simbolo della funzione del tempo nella modalità di base **Professionale** e nella modalità **Automatica**.

Impostare la durata di funzionamento

In questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno.
Una volta impostato il tempo di funzionamento, confermare la selezione. Sul display appare il tempo di funzionamento rimanente. Premere START per iniziare la cottura. Sul display appaiono tutte le impostazioni selezionate.
Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate impostando il tempo su "0".

Impostazione per un'accensione posticipata del forno

In questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno (durata) e quando deve smettere di funzionare (deve finire alle ...). Controllare che l'orologio sia impostato correttamente sull'ora del giorno.

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

Prima bisogna impostare il TEMPO DI DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma del tempo del giorno e la durata del tempo di funzionamento del forno (14:00).
Ora bisogna selezionare la FINE DEL FUNZIONAMENTO impostando l'ora (18:00). Premere START per iniziare la cottura. Il timer attende il momento di inizio della cottura. Il display visualizza l'avviso: "**Il vostro programma è stato posticipato. Inizierà alle ore 16:00.** "

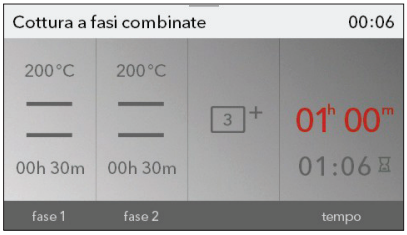
Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico che dopo un minuto si spegne da solo.

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio va in modalità di attesa - standby. Apparirà l'ora del giorno.

PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo consente di combinare in un solo procedimento di cottura **tre successive diverse** impostazioni susseguenti.
Selezionando le varie impostazioni e la fine del funzionamento, si ottiene la preparazione dei piatti nel modo desiderato.

Nelle IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI toccare il nome del simbolo PREPARAZIONE A PASSI.



Selezionare il passo 2 e il passo 3 toccando due volte.
Toccando sul nome si conferma o si cancella il passo.

Dopo aver toccato il pulsante START il forno inizia a funzionare prima secondo il passo 1 (il passo selezionato si colora di rosso).
Una volta trascorso il tempo impostato, si avvia il passo 2 e dopo di quello anche il passo 3 se è stato impostato.

Se si desidera eliminare uno dei passi durante il funzionamento, bisogna prima selezionare il passo e poi toccando il nome selezionare la crocetta. Questo può essere fatto solo per i passi che non sono stati ancora avviati.

3° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA

Prima dell'inizio della cottura lampeggia il pulsante START / STOP.

La cottura viene eseguita toccando il pulsante START.
Durante il funzionamento, toccando il display è possibile modificare alcune impostazioni (la temperatura, la durata di funzionamento e il programma a passi).

Se si desidera modificare le altre impostazioni o far terminare la cottura, toccare il pulsante START / STOP. Viene visualizzato l'avviso: "**Il programma è momentaneamente interrotto. Si desidera finirlo?**"

4° PASSO: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO

Dopo il completamento della cottura appare il menù con i simboli.

Fine

Selezionare il simbolo per terminare la cottura. Sul display appare il menù di base.

Prolunga il tempo di funzionamento

Selezionando questo simbolo si può prolungare la cottura. Si può stabilire una nuova ora di fine della cottura (vedi il capitolo FUNZIONI DI TEMPO - TIMER).

Aggiungi alle mie ricette – salva

Questa funzione consente di salvare le impostazioni selezionate nella memoria del forno per poterle riusare la prossima volta.

SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

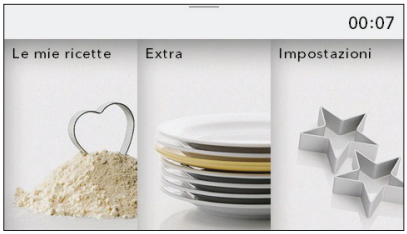
Selezionare il simbolo e toccando le lettere scegliere il nome. Se occorre, cancellare la lettera con la freccia.

Impostare il salvataggio toccando il tasto START/STOP.

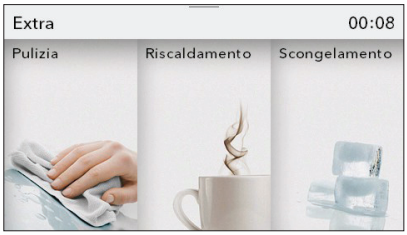
Si possono usare le ricette personalizzate preferite, se sono state precedentemente salvate nella memoria, in qualsiasi momento. Selezionare la procedura e le impostazioni nel menù di base **LE MIE RICETTE.**

5° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI

Far scorrere il dito verso sinistra e destra nel menù.



Selezionare **SUPPLEMENTARE** toccando il menù. Appare il menù delle funzioni supplementari.



Pulizia - Aqua Clean

Si usa per rimuovere le macchie e i residui di cibo nel forno. Versare 0,6 litri di acqua in una teglia di vetro o una teglia bassa e inserirla nella guida inferiore. Dopo 30 minuti i residui di cibo sullo smalto del forno si ammorbidiscono e possono essere rimossi subito con un panno umido.
Utilizzare questa funzione quando il forno si è completamente raffreddato! (Vedere il capitolo Pulizia e manutenzione).

Riscaldamento

Si usa per mantenere caldi i piatti già pronti. Selezionando il simbolo, impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine del riscaldamento.

Scongelamento

Con questa modalità l'aria circola senza avviare il riscaldamento. Funziona solo la ventola. Si usa per uno scongelamento lento di cibi congelati (torte, dolci, pane e panini, e frutta surgelata). Selezionando il simbolo specificare il tipo di cibo, peso, ora di inizio e fine scongelamento.
A metà tempo dello scongelamento, girare gli alimenti, mescolare e separarli l'un dall'altro.

Preriscaldamento rapido

Si usa quando si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Non è adatto per la cottura degli alimenti.
Quando il forno viene riscaldato alla temperatura desiderata, il riscaldamento si spegne e il forno è pronto per la cottura secondo la modalità selezionata.

Riscaldamento dei piatti

Si usa quando si desidera preriscaldare il servizio (piatti, tazze) per mantenere più a lungo il cibo caldo. Selezionando il simbolo, specificare la temperatura e il tempo di inizio e fine del riscaldamento.

Selezionare il simbolo per terminare la cottura. Sul display viene visualizzato il menù di base.

SICUREZZA BAMBINI

Si accende toccando il tasto CHIAVETTA. Sul display appare: "**La porta è bloccata**". Toccando di nuovo questo tasto la sicurezza si sblocca.

Se si imposta il blocco, quando non ci sono alcune funzioni di tempo – timer impostate (sul display appare solo l'ora del giorno), il forno non funzionerà.
Se si imposta la sicurezza bambini dopo aver impostato una qualsiasi funzione di tempo – timer, il forno funzionerà normalmente, ma non è possibile modificare le impostazioni.
Quando la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare i sistemi né le funzioni supplementari. È possibile disattivare solo la cottura. La sicurezza bambini rimane attiva anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la sicurezza bambini.

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si accende automaticamente quando la porta viene aperta o quando si accende il forno.
Dopo aver terminato la cottura, la luce resta accesa ancora per circa 1 minuto.

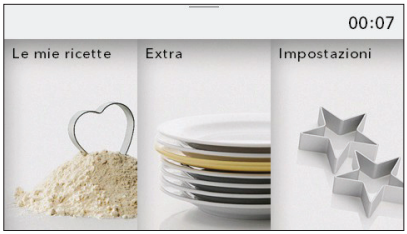
IMPOSTAZIONE DELL'ALLARME

L'allarme può essere utilizzato da solo, indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione più lunga possibile è di 10 ore. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente.

Toccando la banda superiore si può selezionare in qualsiasi momento l'illuminazione e l'allarme.

6° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI

Far scorrere il dito a destra e a sinistra sul menù.



Toccando il menù selezionare **Impostazioni**.

Toccando l'impostazione selezionata, questa si ingrandisce.

Lingua

Scegliere la lingua che si vuole che appaia sul display.

Tempo

L'ora del giorno ossia l'orologio deve essere impostato al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconnesso dalla rete elettrica. Impostare l'ORA - il tempo. Quindi impostare il modo di apparizione dell'ora: **digitale o analogica.**

Lingua

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando nessuna funzione di tempo – timer è attiva (viene mostrata solo l'ora).
In questo menù è possibile scegliere tra le seguenti opzioni:
il volume e la durata del suono di allarme.

Schermo

In questo menù è possibile impostare: la luminosità dello schermo, **la modalità notte:** impostare l'ora fino a quando si desidera che il display sia spento.

Impostazioni restanti

Disattivare l'illuminazione del forno
Impostazioni di fabbrica

Dopo l'interruzione di corrente elettrica o lo scollegamento dell'apparecchio, tutte le impostazioni personalizzate vengono mantenute.

DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

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

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

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

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

Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato per il tipo di cottura selezionata.

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

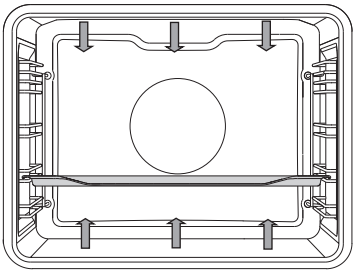
Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature.

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

Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

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

RISCALDMENTO SUPERIORE E INFERIORE



2

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

Cottura della carne:
È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	180-200	90-120
Spalla di maiale	1500	2	180-200	110-140
Arrotolato di maiale	1500	2	180-200	90-110
Arrosto di manzo	1500	2	170-190	120-150
Arrotolato di vitello	1500	2	180-200	80-100
Controfiletto d'agnello	1500	2	180-200	60-80
Lombo di coniglio	1000	2	180-200	50-70
Stinco di cervo	1500	2	180-200	90-120
PESCE				
Brasato di pesce	200 g/pezzo	2	190-210	40-50

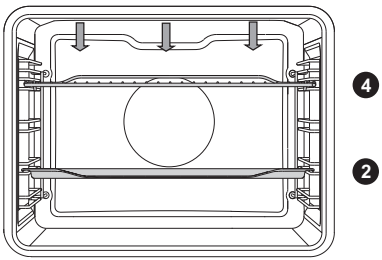
Cottura di dolci:
Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.
Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Soufflé di verdure	2	190-210	35-45
Soufflé dolce	2	170-190	40-50
Panini *	3	190-210	20-30
Pane bianco, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pane di farina saracena, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane integrale, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane di segale, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane di farro, 1 kg *	3	180-190	50-60
Torta alle noci	2	170-180	50-60
Pan di Spagna *	2	160-170	30-40
Pasticcini a base di pasta lievitata	3	200-210	20-30
Pierogi al cavolo *	3	190-200	25-35
Plumcake alla frutta	2	130-150	80-100
Meringhe, spumoni	3	80-90	110-130
Buchteln alla marmellata	3	170-180	30-40

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	• Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	• Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro nel fondo?	• Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	• Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.

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

GRANDE GRILL, ARROSTO



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

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

Il riscaldamento a raggi infrarossi (arrosto) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!
L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida.

Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

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

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

Tabella di cottura con grill – arrosto

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	240	20-25
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	240	25-30
Cotolette / braciole	280 g/ pezzo	4	240	30-35
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	240	20-25
PANE TOSTATO				
Crostini	/	4	240	5-10
Panini imbottiti	/	4	240	5-10

Tabella di cottura con grande grill – arrosto

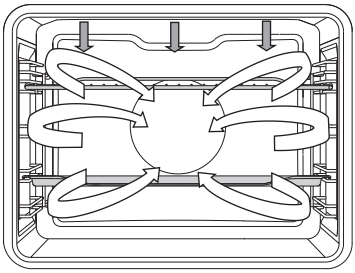
Tipo di cibo	Weight (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	240	10-15
Bistecca, ben cotta	180 g/pezzo	4	240	15-20
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	240	15-20
Cotolette / braciole	280 g/ pezzo	4	240	20-25
Scaloppa di vitello	140 g/pezzo	4	240	15-20
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	240	10-20
Polpettone (Leberkäse)	150 g/pezzo	4	240	15-20
PESCE				
Tranci / filetti di salmone	200 g/ pezzo	4	240	15-20
PANE TOSTATO				
6 fette di pane	/	4	240	1-4
Panini imbottiti	/	4	240	2-5

Quando si arrostisce la carne nella teglia, assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.
Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.

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

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

GRILL CON VENTOLA

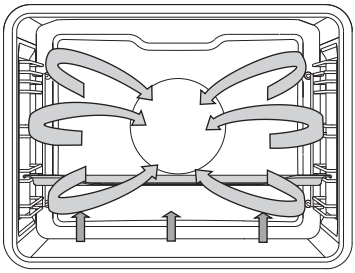


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

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

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Anatra	2000	2	180-200	90-110
Arrosto di maiale	1500	2	170-190	90-120
Spalla di maiale	1500	2	160-180	100-130
Mezzo pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Polpettone	1500	2	160-180	70-90
PESCE				
Trota	200 g/ pezzo	2	200-220	20-30

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE



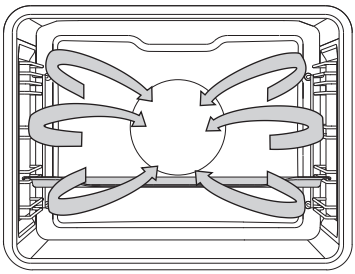
2

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

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

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Cheesecake, pasta frolla	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, pasta frolla	2	190-200	50-60
Strudel di mele, pasta fillo	2	170-180	50-60

ARIA CALDA 360



2

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

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

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

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale, con cotica	1500	2	160-180	90-120
Pollo, intero	1500	2	170-190	70-90
Anatra	2000	2	160-180	120-150
Oca	4000	2	150-170	170-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-210
Petto di pollo	1000	3	180-200	50-60
Pollo farcito	1500	2	180-200	110-130

Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

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

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

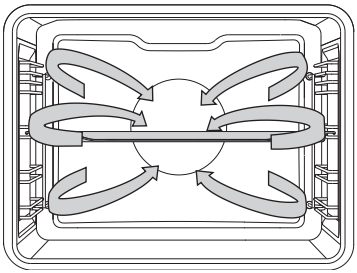
Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

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

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Pan di Spagna	2	150-160	30-40
Torta sbrisolona (crumble)	3	160-170	25-35
Plumcake	2	150-160	30-40
Roulade / rotolo dolce*	3	160-170	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Treccia, (pasta lievitata)	2	160-170	35-50
Strudel di mele	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscotti, pasta frolla *	3	150-160	15-25
Biscotti al burro, con sparabiscotti *	3	140-150	20-30
Piccole torte *	3	140-150	20-30
Salatini, lievitati	3	170-180	20-35
Biscotti, pasta sfoglia	3	170-180	20-30
Pasticcini alla crema	3	180-190	25-45
PRODOTTI CONGELATI			
Strudel alla ricotta / di mele	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Patate fritte, per cottura in forno	3	200-210	25-40
Crocchette, al forno	3	200-210	20-35

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

COTTURA EKO



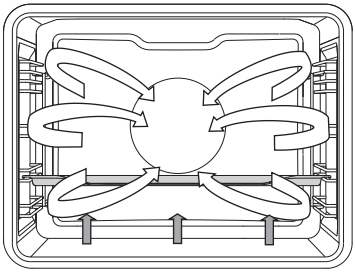
3

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

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE			
Arrosto di maiale, 1 kg	2	190-200	110-130
Arrosto di maiale, 2 kg	2	190-200	130-150
Arrosto di manzo, 1 kg	2	200-210	100-120
PESCE			
Pesce intero, 200 g / pezzo	3	190-200	40-50
Filetto di pesce, 100 g / pezzo	3	200-210	25-35
PANE E PASTE			
Biscotti al burro	3	170-180	15-25
Piccoli cupcake	3	180-190	30-35
Roulade / rotolo dolce	3	190-200	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	180-190	55-65
VERDURA			
Patate gratinate	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
PRODOTTI CONGELATI			
Patatine fritte, 1 kg	3	220-230	35-45
Medaglioni di pollo, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Bastoncini di pesce, 0,6 kg	3	210-220	30-40

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

RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA



2

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

CONSERVE

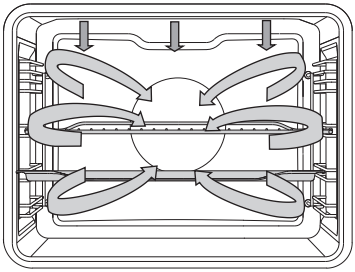
Preparare come al solito Il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

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

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

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Tempera-ture (°C)	Tempo di cottura (min)	Temperatu-ra ad inizio ebollizione	tempo di riposo in forno (min)
FRUTTA					
Fragole (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Drupacee (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Pappa di frutta (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
VERDURA					
Cetriolini sottaceto (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Fagioli / carote (6 × 1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

COTTURA AUTOMATICA DELLA CARNE



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

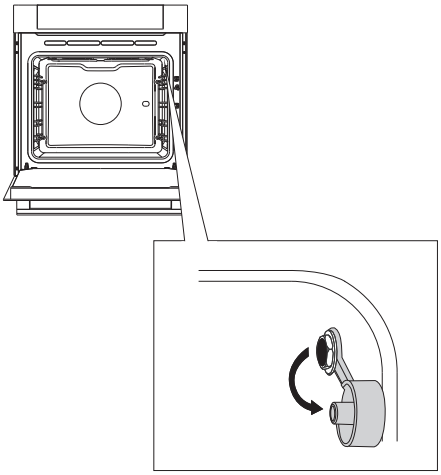
Quando si cuoce sulla griglia bisogna cospargerla di olio in modo che la carne non ci si attacchi e inserirla nel 3° livello, mentre nel 2° livello bisogna inserire una leccarda per raccogliere il grasso e il succo colanti. Quando si arrostisce la carne sulla teglia, deve essere inserita nel 2° livello.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Temperatura al cuore (° C)
CARNE					
Filetto di manzo	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pollo, intero	1500	2	170-190	65-85	85-90
Tacchino	4000	2	160-180	150-180	85-90
Arrosto di maiale	1500	2	160-180	100-120	70-85
Polpettone	1000	2	160-180	50-65	80-85
Vitello	1000	2	160-180	70-90	75-85
Agnello	1000	2	170-190	50-70	75-85
Cervo	1000	2	170-190	60-90	75-85
Pesce intero	1000	3	160-180	40-50	75-85

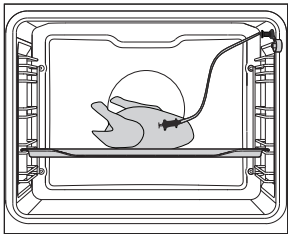
* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C

Cottura della carne con la sonda

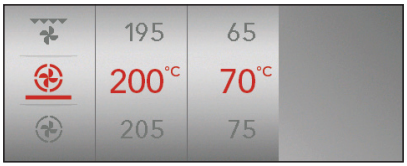
Usando questa funzione, selezionare la temperatura desiderata del centro della pietanza. Il forno funziona finché viene raggiunta nel centro della pietanza la temperatura impostata. La temperatura interna viene misurata dalla sonda per la temperatura.



1 Rimuovere il tappo metallico (la spina si trova nell'angolo anteriore superiore della parete destra del forno)



2 Inserire la spina della sonda nella presa e poi inserire la sonda nella pietanza. (Se era stata impostata qualche funzione di tempo, ora viene cancellata).



Selezionare il sistema (riscaldamento inferiore e ventola).

Sul display appare la temperatura preimpostata e la temperatura della sonda. Toccare il tasto START per avviare la cottura.

Durante la cottura appare la temperatura che aumenta nel centro della pietanza (se si desidera, è possibile modificare la temperatura durante il funzionamento).
Quando la temperatura impostata viene raggiunta nel centro della pietanza, il forno smette di funzionare.
Viene emesso un segnale acustico che è possibile disattivare premendo un tasto qualsiasi, altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente e nel display appare l'ora del giorno.
Dopo aver terminato la cottura, riporre nel forno il tappo metallico protettivo.

LIVELLI DI COTTURA DELLA CARNE E TEMPERATURE AL CUORE CONSIGLIATE

TIPO DI CARNE	Temperatura al cuore (° C)
MANZO	
Au bleu / molto al sangue	40-45
Al sangue	55-60
Medio	65-70
Ben cotto	75-80
VITELLO	
Ben cotto	75-85
MAIALE	
Medio	65-70
Ben cotto	75-85
AGNELLO	
Ben cotto	79
MONTONE	
Au bleu / molto al sangue	45
Al sangue	55-60
Medio	65-70
Ben cotto	80
GOAT CARNE	
Medio	70
Ben cotto	82
POULTRY	
Ben cotto	82
PESCE	
Ben cotto	65-70

Usare solo la sonda prevista per questo forno. Assicurarsi che durante la cottura la sonda non tocchi il riscaldatore. Dopo aver completato la cottura la sonda è molto calda, fare attenzione a non bruciarsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.
Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.
Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

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

Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)
I pomelli e le maniglie devono essere pulite con un panno morbido e detergenti liquidi specifici per la pulizia di superfici smaltate lisce. È inoltre possibile utilizzare detergenti per tali superfici rispettando le istruzioni del produttore del detergente.

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

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

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

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

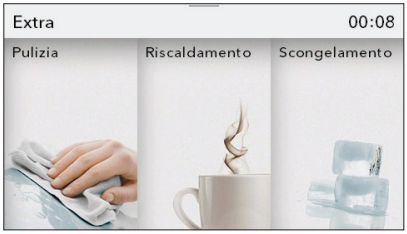
In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detergenti usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detergenti.
Non usare mai detergenti abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

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

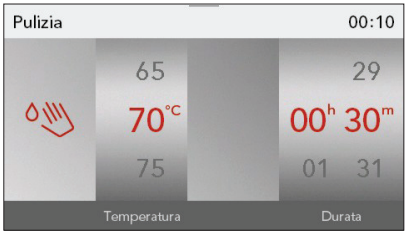
Il forno, l'interno del forno e le teglie sono rivestiti di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo speciale rivestimento facilita la pulizia a temperatura ambiente.

PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN

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



Nel menù principale selezionare Supplementare e il simbolo **Aqua clean**. Nel menù Supplementare selezionare Pulizia.



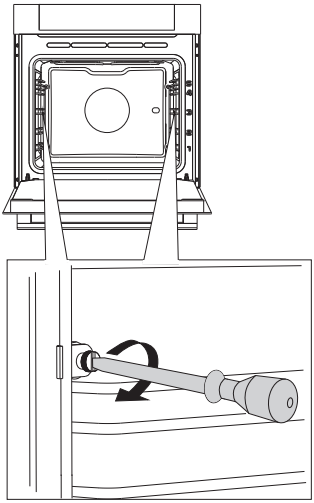
Premere il tasto START.

Dopo 30 minuti i residui di cibo nel rivestimento di smalto si ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.

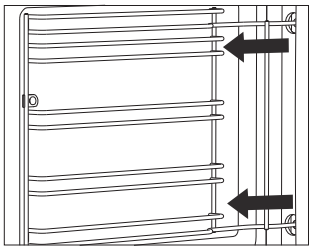
Usare la funzione Aqua clean quando il forno si è completamente raffreddato.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE METALLICHE LATERALI

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



1 Svitare la vite.

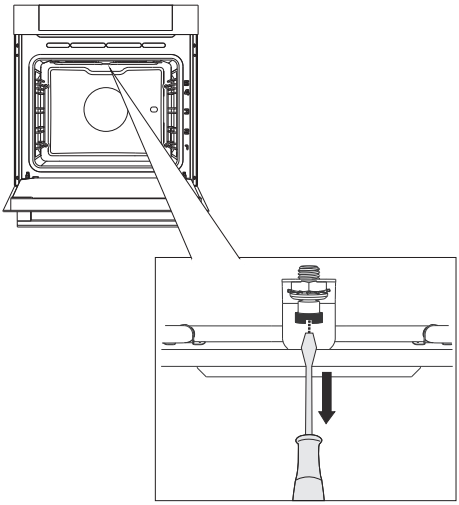


2 Tirare fuori le griglie dai fori nella parete posteriore.

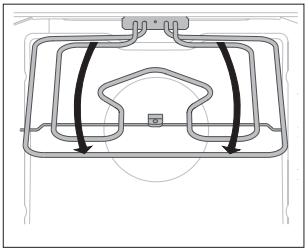
Dopo la pulizia, le viti delle griglie devono essere nuovamente ben avvitate con un cacciavite.

PULIZIA DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO

Per facilitare la pulizia della parte superiore del forno, nel forno si trova inserito il riscaldamento a raggi infrarossi pieghevole. Prima di pulire il forno, togliere le teglie, la griglia e le griglie laterali.



1 Eliminare l'elemento riscaldante svitando la vite posta sulla parte anteriore della parte superiore del forno.

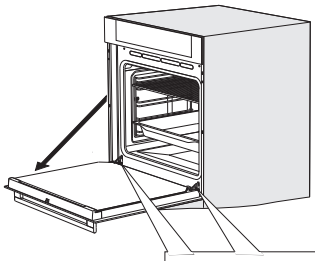


Non usare mai l'elemento riscaldante quando si trova nella posizione verso il basso.

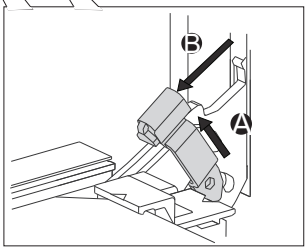
Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

L'elemento riscaldante deve essere raffreddato, altrimenti si corre il pericolo di ustioni.

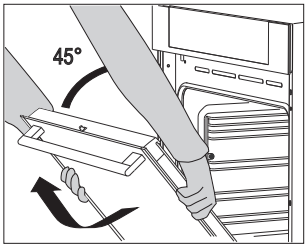
RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO



1 Aprite prima del tutto la porta del forno.



2 Alzare leggermente le serrature rimovibili e tirare verso di sé.



3 Chiudere lentamente la porta fino all'angolazione di 45° (rispetto alla posizione di chiusura della porta), quindi sollevare ed estrarre.

Il reinserimento della porta si svolge in ordine inverso. Se la porta non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature per i cardini siano installate correttamente nei punti dei cardini.

Assicurarsi sempre che le serrature rimovibili siano correttamente inserite nei punti dei cardini quando si reinserisce la porta, per prevenire una chiusura improvvisa del cardine principale nel quale agisce una forte molla. Ciò può causare danni.

APERTURA MORBIDA DELLA PORTA (dipende dal modello)

La porta del forno è dotata di un sistema che attenua l'apertura rigida della porta (dall'angolo di 75° in poi).

CHIUSURA MORBIDA DELLA PORTA (dipende dal modello)

La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta), è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente e morbidamente.

Se la forza di chiusura o di apertura è troppo forte, l'effetto del sistema si riduce, si riduce pure la sicurezza.

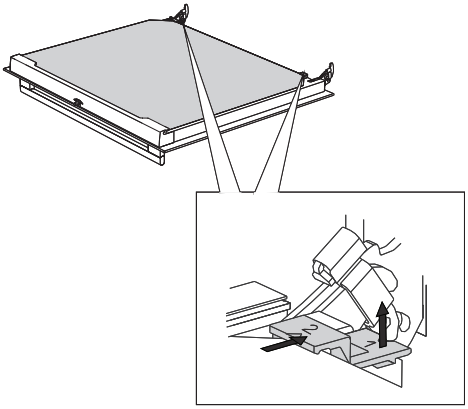
SERRATURA DELLA PORTA (dipende dal modello)

Aprirla con una leggera pressione del pollice verso destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno .

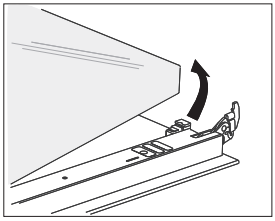
Quando si chiude la porta del forno, la serratura della porta ritorna automaticamente nella sua posizione originale.

RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELA PORTA

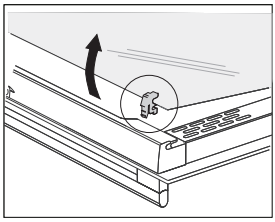
Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e risistemazione della porta del forno).



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



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



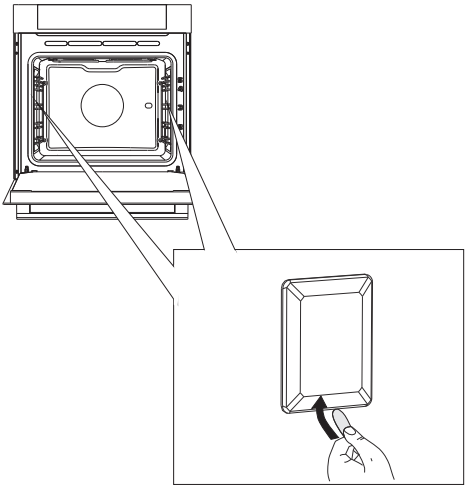
3 Rimuovere il terzo vetro interno (presente solo in alcuni modelli), alzandolo e tirandolo fuori. Rimuovere anche le gomme sul vetro.

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

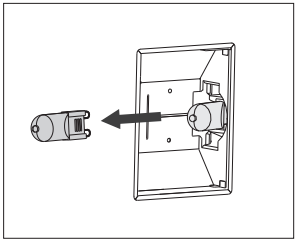
La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

Utilizzare un cacciavite a croce.
(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W)



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

NOTA: Fare attenzione a non danneggiare lo smalto.



2 Estrarre la lampada alogena.

Utilizzare una protezione per evitare scottature.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male ...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
Sul display appare l'errore ERRXX ... *** XX significa il numero degli errori.**	• Si è verificato un errore di funzionamento del modulo elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi ricollegarlo alla rete e impostare l'ora esatta del giorno. • Se viene ancora visualizzato l'errore, contattare il centro assistenza.

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

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

SMALTIMENTO

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

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

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

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

TEST DEI CIBI

Alimenti testati secondo la norma EN 60350-1.

Cottura classica

Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	20-35	
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	25-40	
Biscotti - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3	140-150 *	25-40	
Biscotti - tre livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - tre livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	160-170 *	20-35	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	160-170 *	20-35	
Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	2	170-180	65-85	

Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	3	160-170	65-85	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	150-160	10	
				15-25	

*Preriscaldare 10 minuti

Grill

Piatto	Attrez-zatura	N. Guida (partendo dal basso)	Tempera-tura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Crostini	Griglia in metallo	5	230 *	0:30 - 2:30	
Hamburger di manzo	griglia + teglia da forno come vasca di raccolta	4	230 *	25-35 **	

* Preriscaldare per 10 min. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento veloce
** Girate dopo 2/3 della cottura

492681