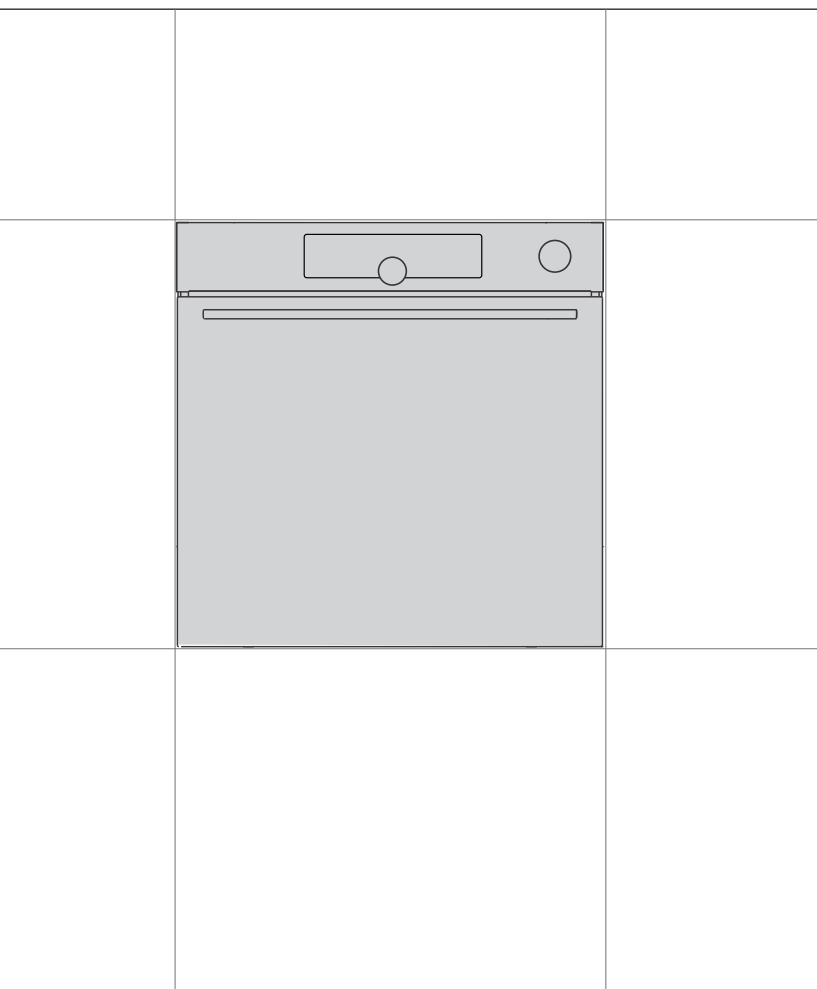


gorenje

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.

Le istruzioni per l'uso, l'installazione e il collegamento sono disponibili anche sul nostro sito web:

<http://www.gorenje.com>

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

 **INFORMAZIONE!**
Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

 **AVVISO!**
Avviso di pericolo



È importante leggere attentamente le istruzioni.

Sommario

Avvisi di sicurezza	4
Avvertenze di sicurezza importanti	6
Descrizione dell'apparecchio	8
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto	8
Pannello di comando	9
Attrezzatura in dotazione	10
Spie luminose di controllo	10
Guide	10
Interruttore dello sportello del forno	11
Ventilatore di raffreddamento	11
Attrezzature per il forno e accessori	11
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	13
Prima accensione	13
Test della durezza dell'acqua	14
Selezione delle impostazioni	15
Modalità professionale (pro bake)	15
MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)	23
SCelta DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)	26
Sicurezza bambini	26
Avvio della cottura	28
Fine cottura e spegnimento del forno	29
Scelta delle impostazioni generali	30
Suggerimenti e consigli generali per la cottura	33
Tavolo da cucina	34
Cucinare con una sonda di temperatura	38
Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne	40
Pulizia e manutenzione	41
Utilizzo del programma Aqua Clean per pulire il forno	42
Pulizia del vassoio di evaporazione	43
Pulizia del sistema a vapore	44
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	44
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	45
Sostituzione della lampadina	47
Tabella dei difetti e degli errori	48
Avvisi speciali e comunicazione di errori	48
Smaltimento	49
Etichetta ambientale	49
Test di cottura	50

Avvisi di sicurezza



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

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

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

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

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

Il prodotto si riscalda durante l'uso. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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 asciugare 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.

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.

Durante il funzionamento del forno lo sportello del forno diventa molto caldo. Per una maggiore protezione è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura del vetro esterno dello sportello del forno (solo in alcuni modelli).

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

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Chiamare un centro di assistenza autorizzato.

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.

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.

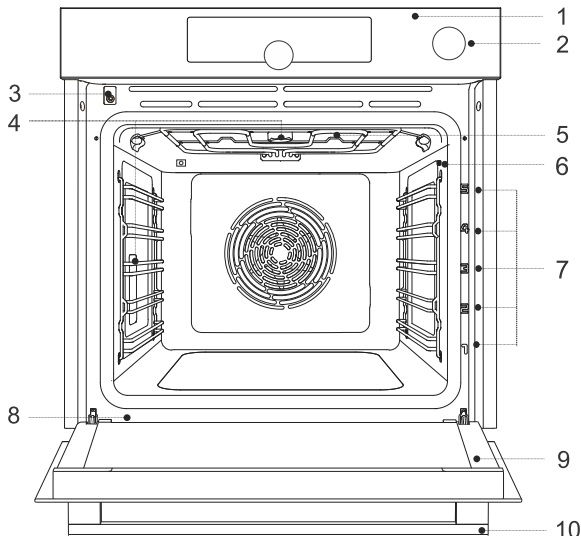
Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

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

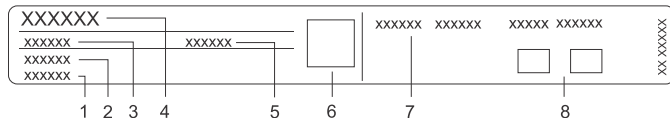
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



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

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

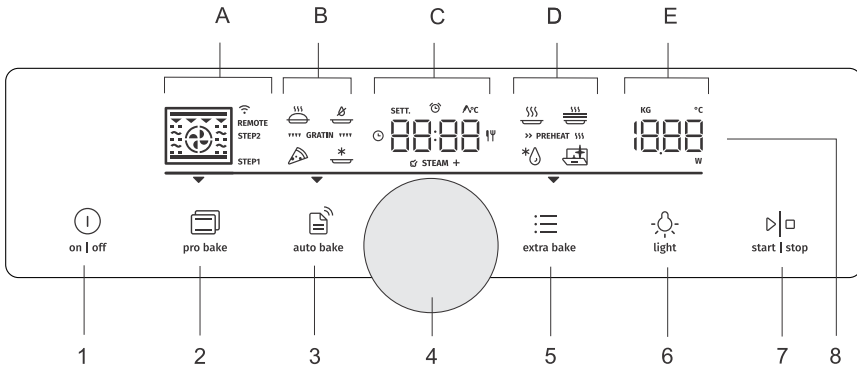
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| 1 Numero di serie | 5 Codice articolo |
| 2 Modello | 6 Codice QR (secondo il modello) |
| 3 Tipo | 7 Informazioni tecniche |
| 4 Marchio | 8 Simboli di conformità |

Pannello di comando

(secondo il modello)



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

INFORMAZIONE!

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

Attrezzatura in dotazione

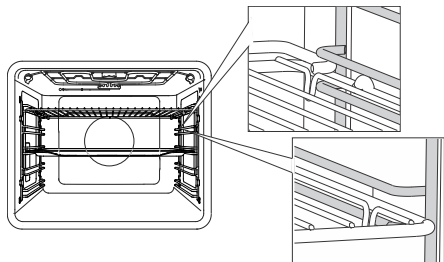
Spie luminose di controllo

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

Guide

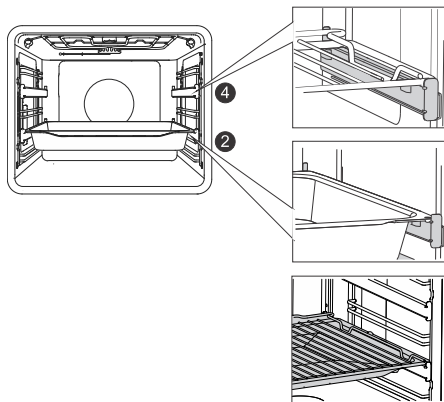
- Le guide consentono la cottura o l'infornata su 5 livelli della griglia.
- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- I livelli guida 4 e 5 sono destinati alla cottura alla griglia.
- Quando si inserisce l'attrezzatura,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

Griglie metalliche



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

Guide estraibili fisse (secondo il modello)

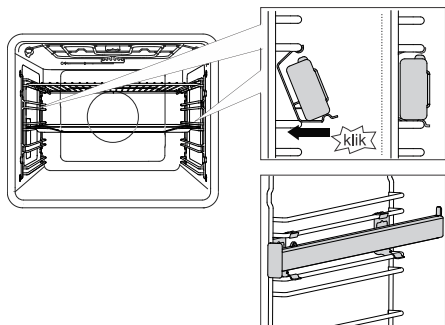


Possano essere montate guide estraibili per il 2° e 4° livello.

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 guidafile.

Posizionare la guida simmetricamente sui guidafile a sinistra e a destra della cavità del forno. Innanzitutto, agganciare la clip superiore della guida sotto il filo del guidafile. Quindi, premere la clip inferiore nella posizione corretta fino a che non si sentirà un **CLICK**.

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

INFORMAZIONE!

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

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

Interruttore dello sportello del forno

(secondo il modello)

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

AVVISO!

Non è consentito utilizzare il forno con la porta aperta e l'interruttore della porta bloccato (chiuso). Il forno segnerà un errore e dovrà essere resettato.

Ventilatore di raffreddamento

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

Attrezzature per il forno e accessori

(secondo il modello)



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

 **INFORMAZIONE!**

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

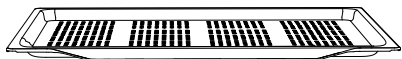


TEGLIA DA FORNO BASSA si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.



AVVISO!

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



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



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

 **INFORMAZIONE!**

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



Temperatura **SONDA** ( **BAKESENSOR**).



AVVISO!

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

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

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

Prima accensione

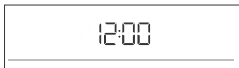
Dopo aver collegato l'elettrodomestico o dopo un'interruzione di corrente prolungata, 12:00 lampeggerà sul display.

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



INFORMAZIONE!

Modificarle ruotando la MANOPOLA. Per confermare l'impostazione desiderata, premere la MANOPOLA o toccare il tasto **start | stop**.



1. IMPOSTAZIONE OROLOGIO

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



INFORMAZIONE!

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



2. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

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



3. LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

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

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

Test della durezza dell'acqua

La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di utilizzo della funzione con iniezione di vapore, sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Immergere la striscia di carta reattiva (fornita con l'apparecchio) in acqua per un (1) secondo. Aspettare un minuto, quindi annotare il numero di strisce sulla carta.

Impostazione del livello di durezza - numero di barre colorate sulla striscia:

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

Selezione delle impostazioni

L'interfaccia permette di scegliere diverse modalità di funzionamento:

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

INFORMAZIONE!

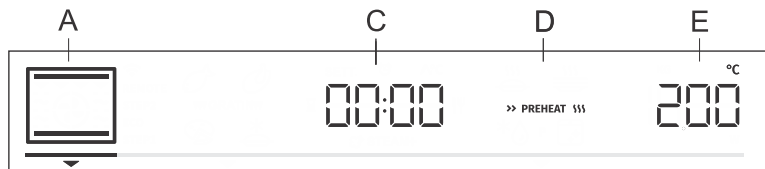
- Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni.
- Confermare innanzitutto l'impostazione selezionata premendo la MANOPOLA; quindi, modificare l'impostazione.
- Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
- Una linea e una freccia indicano la posizione del parametro che stai cercando di impostare.
- Toccare il tasto **start | stopper** avviare il programma.
- Funzionamento del tasto **on | off**:
 - tocco breve: accendere o spegnere il forno, interrompere il processo o la funzione di cottura.
 - tocco lungo: il forno passa alla modalità a basso consumo energetico (risparmio energetico). Nessun tasto o MANOPOLA attivi, ad eccezione del tasto **on | off**. Per accendere il forno, tenere premuto a lungo questo tasto.



pro bake **Modalità professionale (pro bake)**

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

Toccare il tasto **pro bake** e impostare quanto segue:



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

Inoltre, sono disponibili le seguenti impostazioni::


- funzioni timer (vedere il capitolo Funzioni timer)
- modalità di cottura a fasi (STEP) (vedere il capitolo programma Step)
- gratinatura (GRATIN) (vedere capitolo Avvio del processo di cottura)
- iniezione di vapore (STEAM+) (vedere capitolo Avvio del processo di cottura)

Preriscaldamento rapido

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

Per attivare il preriscaldamento rapido, ruotare la MANOPOLA sulla posizione » PREHEAT « (vedere l'immagine, etichetta D). Confermare la selezione. Ruotare la MANOPOLA per selezionare il simbolo completamente illuminato e confermarlo. La funzione è ora attiva.

Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico. **door** apparirà sul display. Aprire la porta e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.







 **INFORMAZIONE!**

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

SCelta DEL SISTEMA DI COTTURA

 **INFORMAZIONE!**

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

Simbolo	Utilizzo
	HOT AIR Questa funzione consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. In questo modo asciuga la superficie e crea una crosta più spessa. Utilizzare questo sistema per cuocere carne, pasticceria e verdure e per essiccare il cibo su una o più griglie contemporaneamente.
	SISTEMA PIZZA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
 ☑ STEAM +	AIR FRY¹⁾ 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). L'aggiunta di vapore produrrà una doratura più intensa e una crosta più croccante.
	GRIGLIA CON ARIA CALDA L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo seccerà la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill/broiler, questo risulterà anche in un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	TURBO BAKE Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	GRIGLIA GRANDE Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, bistecche, pesce, spiedini ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. Temperatura massima consentita: 240 °C

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	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).
	COTTURA DELICATA Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.
 ☑ STEAM +	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE¹⁾ Utilizzare questo sistema per cuocere in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé. L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una superficie più croccante.
 ☑ STEAM +	GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE¹⁾ Per cuocere alla griglia pollame e grossi tagli di carne. L'aggiunta di vapore produrrà una doratura più intensa e una crosta più croccante.
	GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.

¹⁾ I sistemi consentono anche l'iniezione di vapore durante la cottura (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

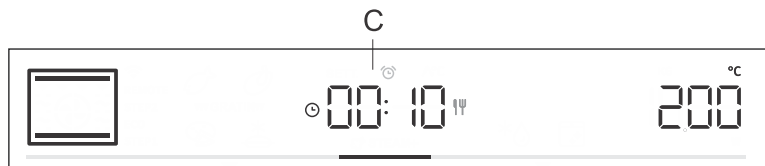
INFORMAZIONE!

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

Toccare il tasto **start | stopper** avviare il processo di cottura. Le impostazioni selezionate appariranno sul display.

FUNZIONI DEL TIMER

Ruotare la MANOPOLA per selezionare le funzioni del timer.



Cottura a tempo

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

Il simbolo della durata della cottura ⌚ apparirà sul display. Ruotare la MANOPOLA per impostare il tempo di cottura desiderato. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Toccare il tasto **start | stopper** iniziare la cottura.



Impostazione di accensione posticipata del forno



INFORMAZIONE!

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



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

Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno)

Tempo di cottura: 2 ore

Fine cottura: 18:00 (6 p.m.)

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

Toccare il tasto **start | stopper** iniziare la cottura.

In attesa di essere attivato il forno passa in stand-by parziale (il display si spegne). Il forno si accenderà automaticamente con le impostazioni selezionate (nel nostro caso alle 16:00 o alle 4 p.m.). Il forno si spegnerà all'ora impostata (nel nostro caso, alle 18:00 o alle 6 p.m.).



INFORMAZIONE!

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

Allo scadere del tempo impostato, il forno smetterà automaticamente di funzionare. I segni **End** e **00.00** si alterneranno sul display. Verrà emesso un segnale acustico, che può essere disattivato toccando un qualsiasi tasto. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.



AVVISO!


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

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



Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima possibile è di 24 ore. Durante l'ultimo minuto, il contaminuti è visualizzato con intervalli di un secondo.

Ruotare la MANOPOLA per selezionare  il simbolo e confermare l'impostazione. Ruotare la manopola e impostare la durata del contaminuti. Confermare l'impostazione premendo la MANOPOLA.



INFORMAZIONE!

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

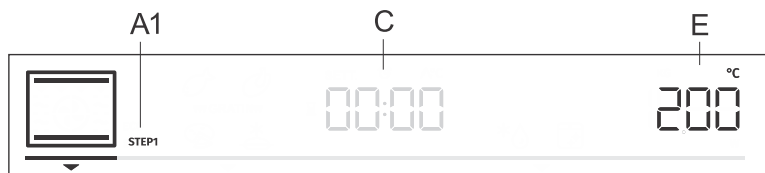


INFORMAZIONE!

I valori della funzione timer utilizzati più di recente possono essere memorizzati e proposti come valori preimpostati la prossima volta che si utilizza il timer. Come impostazione predefinita, questa funzione è disattivata, ma può essere attivata (vedere il capitolo Selezione di funzioni aggiuntive, Funzione adattiva).

PROGRAMMA STEP

Questa modalità consente la cottura in due passaggi o fasi (due passaggi di cottura consecutivi sono combinati in un unico processo di cottura).



A1 primo passaggio di cottura STEP1, (STEP2)

C durata del programma/fine del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)

E temperatura

Passaggio: STEP1

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

INFORMAZIONE!

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

Passaggio: STEP2

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

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

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


Per eliminare la modalità Step, tenere premuto il tasto **pro bake**.

Toccare il tasto **start | stopper** iniziare la cottura. Il forno adotta inizialmente le impostazioni selezionate per STEP1. Al termine di STEP1, viene attivato STEP2.


INIEZIONE DI VAPORE DURANTE LA COTTURA

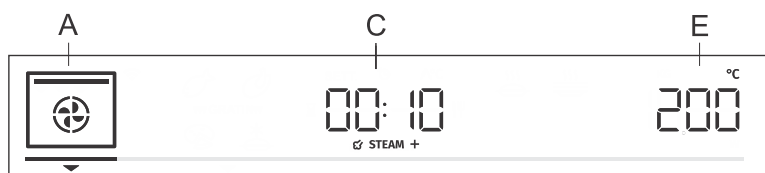
Il getto di vapore produce una migliore doratura e una crosta più croccante.

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

L'iniezione di vapore durante il processo di cottura è disponibile con sistema di cottura convenzionale con ventola, grill grande con ventola e friggitura ad aria. Oltre al sistema di cottura selezionato, il simbolo  STEAM + verrà visualizzato sul display.



INFORMAZIONE!

Il simbolo dell'iniezione di vapore  STEAM + verrà visualizzato sul display se è stata selezionata una temperatura superiore ai 150 °C.



 STEAM +


Attivazione dell'iniezione di vapore

Per attivare l'iniezione di vapore durante il processo di cottura, ruotare la MANOPOLA sul menu C (vedere l'immagine) e confermare la selezione. Ruotare la MANOPOLA sul simbolo  STEAM + . Confermare la selezione. Ruotare nuovamente la MANOPOLA, selezionare il simbolo  STEAM + completamente illuminato e confermare. La funzione è ora attiva. (Se non si seleziona il segnale completamente acceso, la funzione non sarà attiva).


Toccare il tasto **start | stopper** per iniziare la cottura.

Fill verrà visualizzato sul display. Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo "Riempimento del serbatoio dell'acqua" di seguito) e poi premere la MANOPOLA per confermare.

INFORMAZIONE!

Quando il forno raggiunge una temperatura superiore a 150 °C e sono trascorsi almeno 10 minuti, il simbolo  STEAM + verrà visualizzato sul display e inizierà il processo di iniezione del vapore.

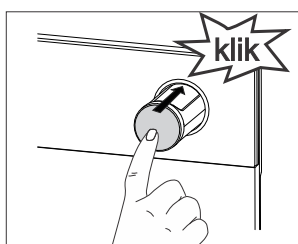
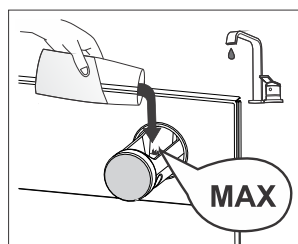
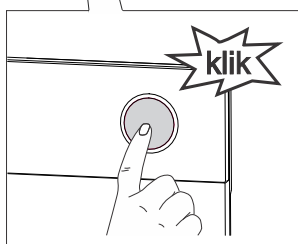
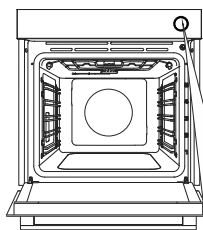
INFORMAZIONE!

La funzione può essere disattivata anche mentre è in corso. Ruotare la MANOPOLA sull'impostazione  STEAM + e premere sulla MANOPOLA per confermare. Scegliere il simbolo opaco e confermare premendo sulla MANOPOLA.

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.

2 Versare l'acqua fino al segno **MAX** sul serbatoio dell'acqua.

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

Dopo l'uso, l'acqua rimanente viene scaricata nel vassoio di evaporazione del forno, situato sotto il soffitto della cavità del forno, attaccato al riscaldatore e al bollitore/grill (a infrarossi). (Per la pulizia, vedere il capitolo Rimozione e pulizia del vassoio di evaporazione.)

INFORMAZIONE!

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

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.



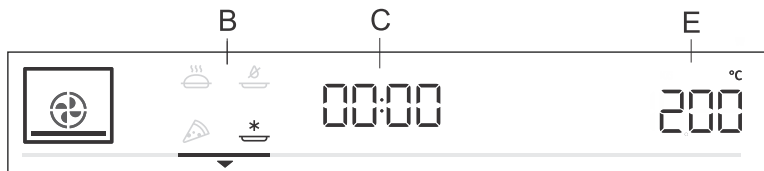
auto bake

MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)

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

Sistemi di cottura speciali

Toccare il tasto **auto bake** e impostare quanto segue:



B sistemi di cottura speciali

C durata del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)

E temperatura

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

Simbolo	Utilizzo
	COTTURA DI CIBI CONGELATI¹⁾ Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	SISTEMA PIZZA¹⁾ 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 LENTA²⁾ 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
	AIR FRY¹⁾ 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).

¹⁾ In questi sistemi è possibile utilizzare la funzione gratin (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

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

Preriscaldamento rapido

Le procedure di cottura di alcuni piatti in modalità di cottura automatica includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il segno sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico.

door apparirà sul display. Aprire la porta e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

INFORMAZIONE!

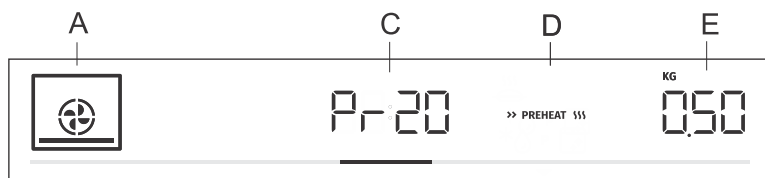
Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

Programmi automatici

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

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

Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA. Toccare il tasto **start | stopper** iniziare la cottura. I valori preimpostati appariranno sul display.



A metodo di cottura

C indicazione automatica del programma/durata del programma

D preriscaldamento rapido

E quantità selezionata

Indicazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello	Preriscaldamento	Rotazione
Pr01	biscotti modellati	teglia bassa	3	si	no
Pr02	cupcake	teglia bassa	3	si	no
Pr03	Torta al pan di Spagna	teglia/piatto su una griglia	2	si	no
Pr04	piccola pasticceria lievitata	teglia bassa	2	si	no
Pr05	pasta sfoglia	teglia bassa	2	si	no
Pr06	torta di mele	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr07	Strudel di mele	teglia bassa	2	no	no
Pr08	Soufflé di cioccolato	teglia/piatto su una griglia	3	si	no
Pr09	lievitazione	teglia bassa	2	no	no
Pr10	pane	teglia bassa	2	si	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	2	no	no

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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



INFORMAZIONE!

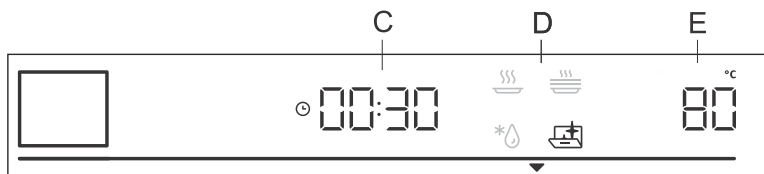
La funzione gratin può essere utilizzata con alcuni programmi automatici (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).



extra bake

SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)

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



C durata di cottura

D programma

E temperatura preimpostata

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



INFORMAZIONE!

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



Aqua clean

Questo programma permette una facile rimozione delle macchie dal forno (vedere il capitolo Pulizia e Manutenzione).



Scongelamento

Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). È possibile modificare i valori dei programmi preimpostati (temperatura, durata della cottura). A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.



Ricottura


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



Riscaldamento del piatto

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

Sicurezza bambini

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

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.
- Se il blocco bambini viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando il blocco bambini è attivato, non è possibile modificare i sistemi di cottura o di cottura (modalità) o le funzioni aggiuntive. Il processo di cottura/arrostato può essere solo interrotto o spento.
- Il blocco bambini rimane attivo anche dopo lo spegnimento del forno. Per poter selezionare un nuovo sistema, il blocco bambini deve essere disattivato.

Avvio della cottura



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

INFORMAZIONE!

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

*** GRATIN ***

Extra gratin

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


INFORMAZIONE!


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

 **STEAM +**

Iniezione di vapore durante il processo di cottura

INFORMAZIONE!

Questa funzione sarà attiva se durante il processo di cottura è stato selezionato un sistema con iniezione di vapore. Nel caso in cui questa funzione non sia stata impostata in precedenza, sarà comunque possibile attivarla nel corso della cottura. Premere la MANOPOLA per aprire le impostazioni. Ruotare la MANOPOLA, selezionare il simbolo ** STEAM +** in modo che sia completamente acceso e confermarlo (vedere il capitolo Scelta delle impostazioni, Modalità professionale, Iniezione di vapore durante il processo di cottura).


La funzione può essere disattivata anche mentre è in corso. Ruotare la MANOPOLA sull'impostazione ** STEAM +** e premere sulla MANOPOLA per confermare. Scegliere il simbolo opaco e confermare premendo sulla MANOPOLA.

Fine cottura e spegnimento del forno

Toccare il tasto **start | stop** per interrompere l'operazione. **End** verrà visualizzato sul display e verrà emesso un segnale acustico. Dopo tre minuti, sul display apparirà un orologio.



Iniezione di vapore durante il processo di cottura STEAM +

Se è stata usata l'iniezione di vapore durante il processo di cottura  STEAM + , allora il segno **UnFil** verrà visualizzato sul display **una volta che il forno si sarà raffreddato**, chiedendo all'utente se il serbatoio dell'acqua necessita di essere svuotato o meno. Ruotare la MANOPOLA per selezionare No oppure YES.

Rimuovere il cibo dal forno.

- nel caso si selezioni YES, allora il serbatoio dell'acqua verrà svuotato immediatamente.

Posizionare la teglia multiuso profonda nel 5° livello della griglia. Ruotare la MANOPOLA per selezionare YES. Verrà avviato il processo di svuotamento del serbatoio dell'acqua. Quando il processo è completo, rimuovere la teglia con l'acqua dal forno e asciugarne l'interno.

- nel caso si selezioni No, allora il processo di svuotamento del serbatoio dell'acqua verrà posticipato (vedere il capitolo Scelta delle impostazioni generali).

INFORMAZIONE!

Se viene selezionato Sì quando **UnFil** appare sul display, questa richiesta riapparirà sul display la volta successiva che il forno verrà messo in funzione.

INFORMAZIONE!

Dopo l'uso, pulire la vaschetta di evaporazione e il sistema a vapore (vedere i capitoli "Pulizia della vaschetta di evaporazione" e "Pulizia del sistema a vapore").

INFORMAZIONE!

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

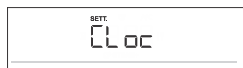
Dopo l'uso del forno, potrebbe rimanere dell'acqua nel canale della condensa (sotto lo sportello). Strofinare il canale con una spugna o un panno.

Scelta delle impostazioni generali

Tenere premuto il tasto **extra bake**. **SEtT** verrà visualizzato sul display per alcuni secondi. Quindi, apparirà il menu delle impostazioni generali.

INFORMAZIONE!

Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA o il tasto **start | stop**.



Visualizzazione dell'orologio

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



Volume del segnale acustico

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



Illuminazione del display

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



Display - modalità notte

Questa funzione oscurerà automaticamente il display (dal livello di illuminazione del display alto a quello più basso) durante la notte (dalle 20:00 alle 6:00) Scegliere l'impostazione **nGht**. Ruotare la MANOPOLA per selezionare On oppure OFF.



Standby

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



Funzione adattativa

La funzione permette di regolare la temperatura di cottura impostata e il tempo di cottura. Come impostazione predefinita, questa funzione è disattivata, ma è possibile attivarla.

Quando la funzione è attivata, viene visualizzato il tempo di cottura più recente. Vengono prese in considerazione le impostazioni per l'ultima sessione di cottura della durata di almeno 1 minuto.

AdPt apparirà sul display. Per disattivare la funzione, ruotare la MANOPOLA in posizione OFF. Seguire la stessa procedura per attivare la funzione. Selezionare "On" sul display.



Preriscaldamento rapido automatico

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




Sabbath

La funzione Sabbath permette di mantenere il cibo caldo nel forno senza dover accendere o spegnere il forno.

Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **SAbb**. Selezionare On oppure OFF.

Impostare la durata (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.

Se si desidera che la luce del forno sia sempre accesa, accenderla toccando il simbolo .

Toccare il tasto **start | stopper** per avviare il conto alla rovescia.

SAbb apparirà sul display.

Tutti i suoni e il funzionamento saranno disattivati, ad eccezione del tasto **on | off**.



INFORMAZIONE!

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



Impostazioni predefinite

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



Durezza dell'acqua

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

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

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



Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Questa funzione permette di svuotare il serbatoio dell'acqua dopo il processo di cottura, quando è stata utilizzata l'iniezione di vapore durante la funzione di cottura. **UnFil** verrà visualizzato sul display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare e confermare No per uscire dall'impostazione.

Per svuotare il serbatoio dell'acqua, rimuovere prima il cibo dal forno.

Posizionare la teglia multiuso profonda nel 5° livello della griglia.

Selezionare YES sul display e confermare. Verrà avviato il processo di svuotamento del serbatoio dell'acqua. Quando il processo è completo, rimuovere la teglia con l'acqua dal forno e asciugarne l'interno.



Decalcificazione

La funzione di decalcificazione può essere attivata dall'utente stesso o può essere suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di utilizzo della funzione vapore (**dEcL** apparirà sul display).

Per attivare la funzione, ruotare la MANOPOLA e selezionare YES; per disattivarla, selezionare OFF.



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.

GentleBake: 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 GentleBake è indicato per tagli di carne disossati delicati. Prima della cottura lenta, rosolare bene la carne da tutti i lati in una padella antiaderente.





























Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un asterisco


























* nella tabella i piatti per i quali è sufficiente un ciclo di preriscaldamento di 5 minuti sono indicati con due asterischi **. In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

Piatto			°C	⌚ min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO				
Pasticceria/torte in stampi				
Torta al pan di Spagna	3		200-220	60-70
torta con ripieno	2		180	60-70
torta marmorizzata	2		170-180	50-60
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
torta aperta, crostata	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
pasta frolla su teglie e vassoi				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelato	2		200-210	34-45
rotolo di pan di Spagna	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscotti				
cupcake	3		160 *	25-35
cupcake, 2 livelli	2, 4		155-165 *	30-40
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 4		160 *	18-25
pasta sfoglia	3		200-220	30-45
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 4		170 *	25-30
biscotti				
biscotti modellati	3		150 *	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		150 *	30-40
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3		160-180	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C	 min
meringa, 2 livelli	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4		130-140 *	15-20
pane				
lievitazione	2		40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3		190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4		200-210	30-45
focaccia	2		270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		180-200	20-30
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4		200-210 *	15-20
pane tostato	5		240	4-6
panini aperti	5		240	3-5
pizza e altri piatti				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 livelli della griglia	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelata	2		200-220	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 4		200-220	10-25
torta salata, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carni bovine				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2		200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		220-230	25-30

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
		☑ STEAM +		
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40
verdure ripiene	3	☑ STEAM + 	190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		240 **	6-9
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

Cucinare con una sonda di temperatura (BAKESENSOR)

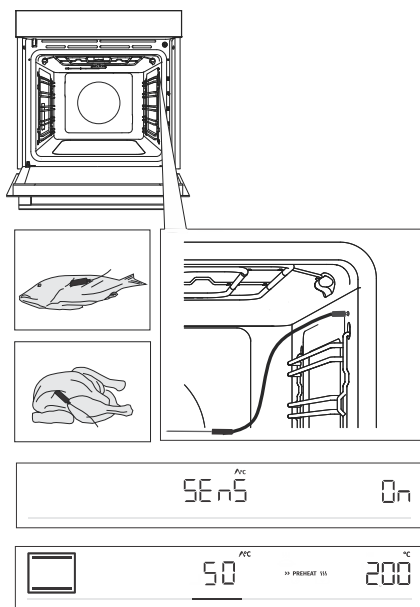
(secondo il modello)

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



AVVISO!

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



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

2 Inserire la spina della sonda nella presa situata nell'angolo in alto a destra nella parte anteriore della cavità del forno (vedere la figura). **SEnS** verrà visualizzato sul display. Per attivare la funzione, ruotare la MANOPOLA e selezionare On. Seguire la stessa procedura per disattivare la funzione. Selezionare OFF sul display.

NOTA: Per accedere al menu **SEnS** interrompere la cottura in corso e collegare la sonda alla presa. Quando si inserisce la sonda nella presa, le funzioni precedentemente selezionate o preimpostate sul forno vengono cancellate.

3 Scegliere il sistema e la temperatura di cottura desiderati (nell'intervallo di temperatura fino a 230 °C). Sul display appariranno il simbolo di funzionamento della sonda e la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, ruotare la MANOPOLA. Selezionare la temperatura centrale finale desiderata del cibo (nell'intervallo di temperatura tra 30 e 99 °C).

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

4 Confermare l'impostazione toccando il tasto **start | stop**.

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



INFORMAZIONE!

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

Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:

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



AVVISO!

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

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



INFORMAZIONE!

Se non si utilizza la sonda, rimuoverla dal forno.

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

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

Pulizia e manutenzione



AVVISO!

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

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere 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 asciugare le superfici.

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

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 detersivi e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detersivi abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).

L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.

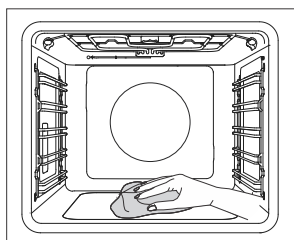
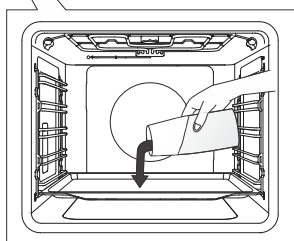
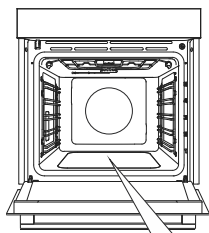
I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.

Utilizzo del programma Aqua Clean per pulire il forno


Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.

La funzione è la più efficace se usata regolarmente, dopo ogni utilizzo.

Prima di eseguire il programma di pulizia, rimuovere tutti i grossi pezzi visibili di sporco e i residui di cibo dalla cavità del forno.



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

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

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

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

INFORMAZIONE!

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

AVVISO!

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

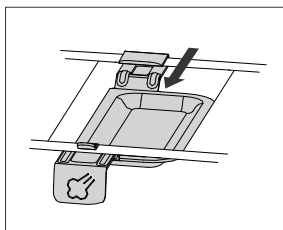
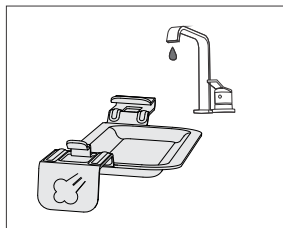
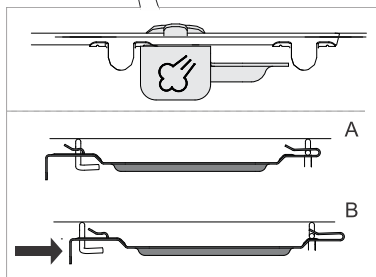
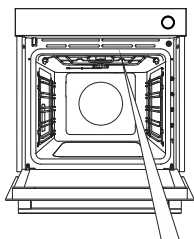
Pulizia del vassoio di evaporazione



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 vassoio di evaporazione è fissato sul lato destro tra i riscaldatori superiori.

2 Spingere leggermente indietro la leva del vassoio di evaporazione (di circa 2 cm) per sbloccare il vassoio.

3 Pulire il vassoio di evaporazione con acqua e detersivi.

4 Prima di riutilizzare il forno, riposizionare il vassoio di evaporazione. Attaccare il vassoio alle parti piegate o ai fili del riscaldatore e tirare verso di sé finché non scatta in posizione (sentirete una resistenza leggermente più forte).

NOTA: se il vassoio non viene sostituito, 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

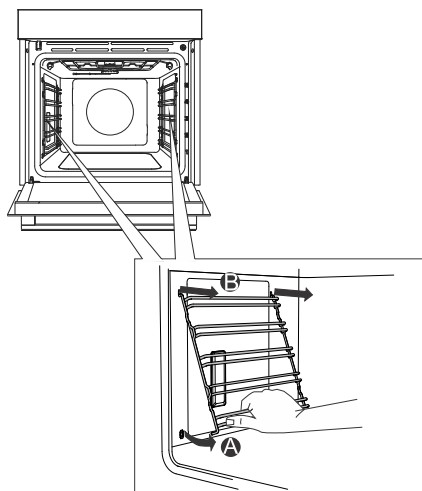
La pulizia dipende dalla frequenza con cui si utilizza la funzione iniezione vapore e dalla durezza dell'acqua utilizzata.

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



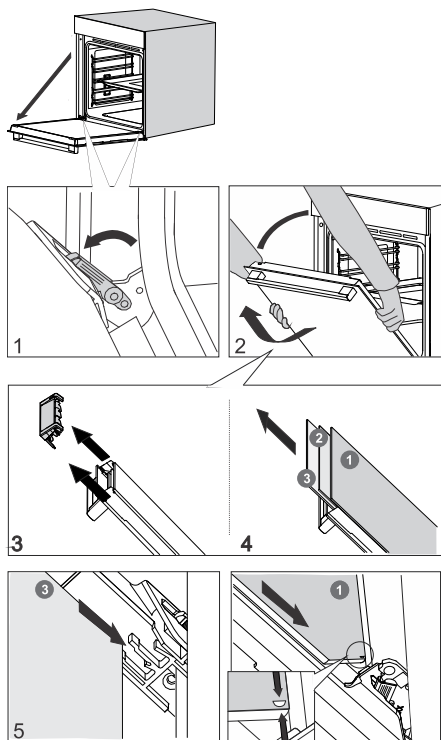
A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

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.

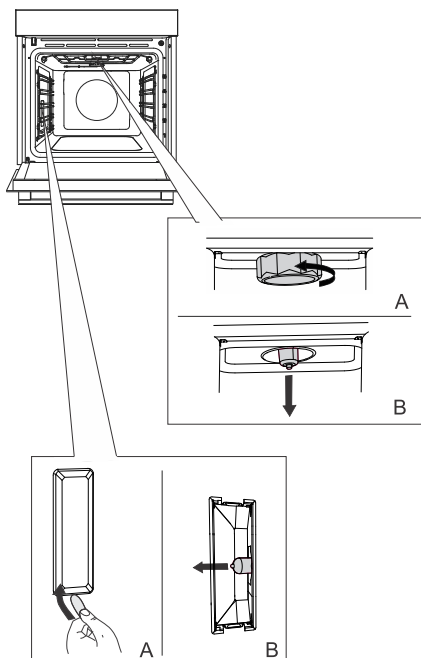
**AVVISO!**

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 fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio 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.

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 elettriche e elettroniche.

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

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	150	25-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	135 **	35-50	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140 **	25-40	
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	45-60	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160-170 **	20-30	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	155 **	20-30	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		1,5	140 **	30-45	
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	150	45-55	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	160	45-55	
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella		2, 4	170 *	45-55	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	160 **	70-120	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	160	70-120	

GRIGLIATURA

Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
pane tostato	gratella		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

gorenje



843576-a11

