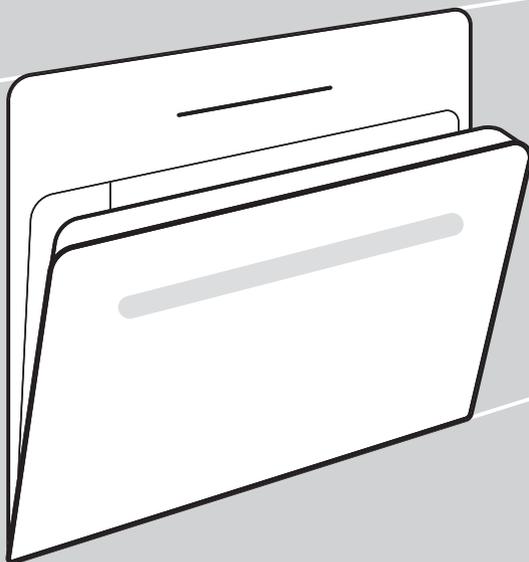


**gorenje**

IT

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**FORNI A MICROONDE**  
**COMBINATI**



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

<b>Avvisi di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
Usò sicuro del forno a microonde .....	6
<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> .....	<b>8</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>10</b>
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto .....	10
Pannello di comando .....	11
<b>Attrezzatura in dotazione</b> .....	<b>11</b>
Spie luminose di controllo .....	11
Guide .....	11
Interruttore dello sportello del forno .....	12
Ventilatore di raffreddamento .....	12
Attrezzature per il forno e accessori .....	12
<b>Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura</b> .....	<b>14</b>
<b>Funzione microonde</b> .....	<b>14</b>
<b>Prima accensione</b> .....	<b>15</b>
<b>Selezione delle impostazioni</b> .....	<b>16</b>
Modalità professionale (pro bake) .....	16
MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake) .....	23
SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake) .....	26
Blocco tasti .....	26
<b>Avvio della cottura</b> .....	<b>28</b>
<b>Fine cottura e spegnimento del forno</b> .....	<b>28</b>
<b>Scelta delle impostazioni generali</b> .....	<b>29</b>
<b>Suggerimenti e consigli generali per la cottura</b> .....	<b>31</b>
<b>Tavolo da cucina</b> .....	<b>33</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>37</b>
Utilizzo del programma Aqua Clean per pulire il forno .....	38
Rimozione e pulizia delle guide del cavo .....	39
Sostituzione della lampadina .....	40
<b>Tabella dei difetti e degli errori</b> .....	<b>41</b>
Avvisi speciali e comunicazione di errori .....	41
<b>Protezione dell'ambiente</b> .....	<b>42</b>
Etichetta ambientale .....	42
<b>Test di cottura</b> .....	<b>43</b>

## **Avvisi di sicurezza**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

## **Uso sicuro del forno a microonde**

**AVVERTENZA:** a causa delle temperature estremamente elevate generate quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.

**ATTENZIONE:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione fino a quando non è stato riparato da una persona competente.

**AVVERTENZA:** È estremamente pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che comporti la rimozione delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia a microonde.

**ATTENZIONE:** liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come:

- sale pranzo del personale in negozi e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- unità abitative per ospiti in hotel, motel e altri alloggi o strutture ricettive;
- strutture di bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili adatti per l'uso nei forni a microonde.

Quando si cucina a microonde, non utilizzare contenitori metallici per alimenti o bevande.

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno, poiché tale imballaggio potrebbe prendere fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata. Pertanto, prestare attenzione quando si maneggia il contenitore con la bevanda riscaldata. Per evitare ciò, posizionare un oggetto non metallico (ad es. un cucchiaino di legno, vetro o plastica) nel contenitore durante il processo di riscaldamento.

Per evitare ustioni, il contenuto dei biberon e dei vasetti degli alimenti per neonati deve essere agitato o mescolato e la loro temperatura controllata prima del consumo.

Le uova con il guscio non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiamme.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali residui di cibo devono essere rimossi.

La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia potrebbe comportare il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio ed eventualmente provocare una situazione di pericolo.

Se l'apparecchio è integrato in un armadio della cucina con una porta, questa deve essere aperta mentre l'apparecchio è in uso.

## **Avvertenze di sicurezza importanti**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

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

**Prestare attenzione** alla distanza minima tra il bordo superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra di esso.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

**Utilizzare sempre guanti da forno** per togliere i piatti dal forno. Alcune pentole, padelle o vassoi possono assorbire il calore del cibo e quindi diventare molto caldi.

Assicurarsi di **usare solo le pentole** adatte per l'uso in un forno a microonde. Non utilizzare pentole in acciaio, con bordi decorativi o con ornamenti dorati o argentati.

**Non lasciare accessori o utensili** nel forno quando è spento. Non accendere il forno quando è vuoto per evitare di danneggiarlo.

**Non utilizzare** pentole in porcellana, ceramica o terracotta se tali materiali sono porosi o se tali pentole non sono smaltate all'interno. Una volta riscaldate, l'umidità che penetrerebbe in questi pori potrebbe provocare spaccature. Utilizzare solo pentole destinate all'uso in forno a microonde.

**Leggere e osservare sempre** le istruzioni per riscaldare in un forno a microonde che sono riportate sulla confezione degli alimenti.

**Fare attenzione** durante il riscaldamento di alimenti contenenti alcol, poiché all'interno del forno potrebbe formarsi una miscela combustibile di alcol e aria. Fare attenzione quando si apre lo sportello.

L'uso di pentole in metallo, forchette, cucchiai, coltelli, graffette o cerniere su confezioni di alimenti congelati non è raccomandato quando **si cucina o riscalda al microonde** con una combinazione di microonde e cottura in forno a convezione. Dopo il riscaldamento, mescolare il cibo o lasciarlo riposare fino a quando il calore non si è distribuito uniformemente.

Non collegare l'apparecchio all'alimentazione se nel circuito di alimentazione è installato un ELCB (interruttore differenziale).



**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.**

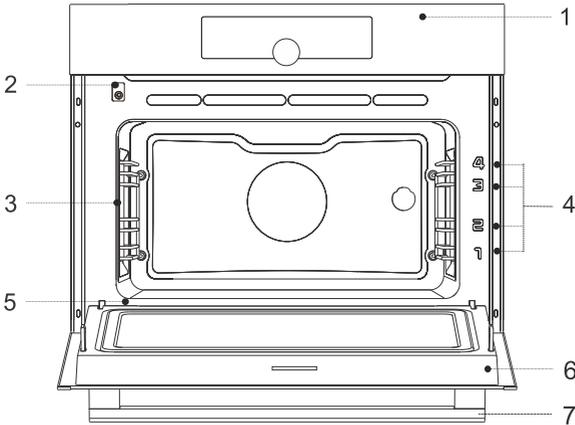
# Descrizione dell'apparecchio



## INFORMAZIONE!

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

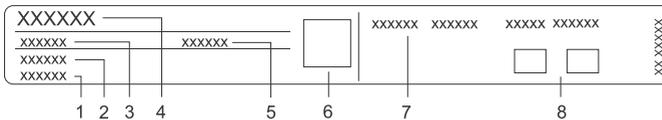
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Unità di controllo           | 5. Targhetta informativa |
| 2. Interruttore sportello       | 6. Sportello forno       |
| 3. Illuminazione                | 7. Maniglia sportello    |
| 4. Griglie – livelli di cottura |                          |

## Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

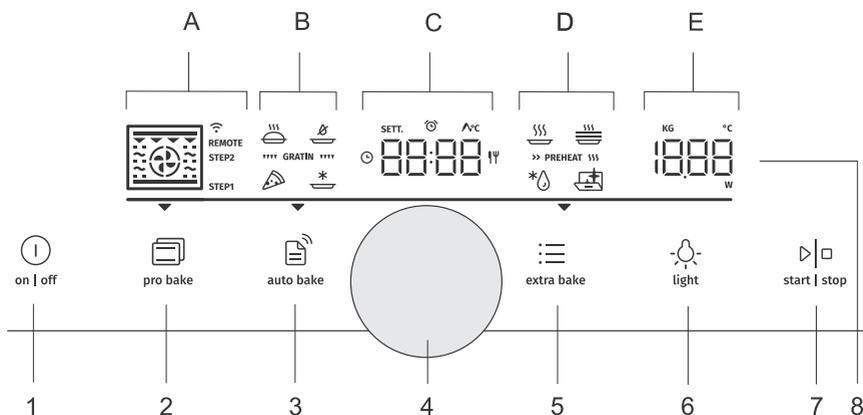
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



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

## 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

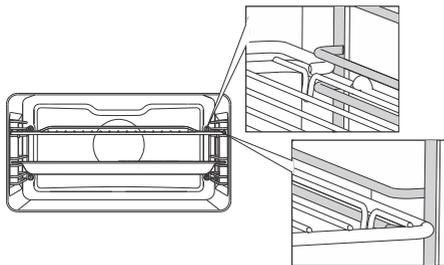
**Luce forno:** la luce del forno si accende quando aprite o chiudete lo sportello del forno, quando accendete il forno, al termine della cottura e quando toccate il tasto della luce del forno sull'unità di controllo.

## Guide

- Le guide consentono di cuocere o infornare su 4 livelli della griglia.

- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- Le guide 3 e 4 sono destinate alla grigliatura.
- Quando si inserisce l'attrezzatura, deve essere ruotata correttamente.
- Spingere sempre l'attrezzatura fino in fondo nell'apparecchio.

## 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.

## Interruttore dello sportello del forno

Se lo sportello del forno viene aperto durante il suo funzionamento, l'interruttore spegne i riscaldatori, le microonde e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore riattiva il funzionamento dell'apparecchio.

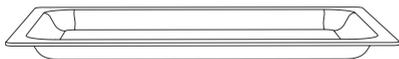
## Ventilatore di raffreddamento

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

## Attrezzature per il forno e accessori

### AVVISIO!

**Non utilizzare mai la griglia, la teglia bassa o la teglia profonda o qualsiasi altra parte metallica o accessorio quando si utilizza un sistema a microonde.**



### **LA PIROFILA DA FORNO IN VETRO**

è destinata sia alla cottura con tutti i sistemi in modalità forno che alla cottura a microonde. Può essere utilizzata anche come vassoio da portata.



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.

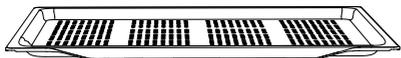


**TEGLIA DA FORNO BASSA** si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.



**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.



**AVVISO!**

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

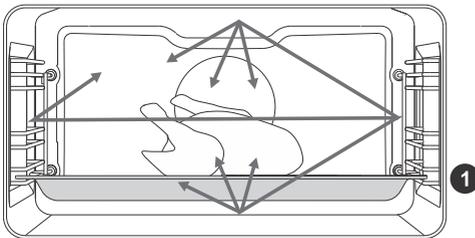
# Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

- 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.

## Funzione microonde

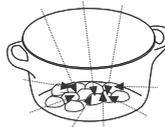
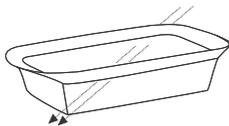
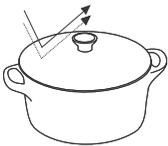
Le microonde sono usate per **cottura, arrosto e scongelamento degli alimenti**. Consentono una cottura rapida ed efficiente senza modificare il colore o la forma del cibo.

Le microonde sono un tipo di radiazione elettromagnetica. Tali radiazioni si trovano comunemente nel nostro ambiente sotto forma di onde radioelettriche, raggi luminosi o infrarossi. La frequenza delle microonde è nell'intervallo di 2,450 MHz.



Di seguito le loro caratteristiche:

- le microonde sono riflesse dai metalli,
- le microonde viaggiano attraverso altri materiali,
- le microonde vengono assorbite da molecole di acqua, grasso e zucchero.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole iniziano a muoversi rapidamente, generando così calore.

Le microonde penetrano nel cibo a una profondità di circa 2,5 cm. Se il cibo è più denso, la parte centrale del cibo verrà cotta per conduzione, come nella cottura convenzionale.

### **AVVISO!**

**Non utilizzare o attivare mai un sistema a microonde se il forno è vuoto.**

# 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.

# 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!

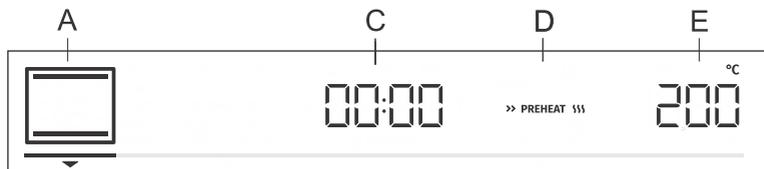
- Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni.
- Confermare innanzitutto l'impostazione selezionata premendo la MANOPOLA; quindi, modificare l'impostazione.
- Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
- Una linea e una freccia indicano la posizione del parametro che stai cercando di impostare.
- 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 rapido
- E temperatura/potenza (per sistemi con microonde)

## INFORMAZIONE!

Nei sistemi combinati con microonde, impostare prima la temperatura. Confermare la scelta premendo sulla MANOPOLA; quindi impostare la potenza del microonde.

Inoltre, è possibile impostare quanto segue:

- funzioni timer (vedere capitolo Funzioni timer)
- modalità cottura a passi (STEP) (vedere il capitolo Programma Step)
- gratin (GRATIN) (vedere il 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
	<b>HOT AIR</b> 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.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>COTTURA INTENSA</b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione salutare della frittura da fast-food, con un contenuto calorico inferiore. Adatto per tagli piccoli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	<b>GRILL CON ARIA CALDA</b> L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo asciugherà la superficie. In combinazione con l'azione della griglia riscaldata/broiler, ciò produrrà anche un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	<b>TURBO BAKE</b> 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.
	<b>GRIGLIA GRANDE</b> 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
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE</b> Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	<b>COTTURA DELICATA</b> Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE</b> Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE</b> Per arrostitire pollame e tagli di carne più grandi con un'apposita griglia.
	<b>GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE</b> Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	<b>GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE</b> Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.
	<b>MICROONDE</b> Sono usate per il riscaldamento veloce, lo scongelamento e la cottura del cibo.
	<b>ARIA CALDA E MICROONDE</b> In questo sistema, il flusso di aria calda intorno al cibo è migliorato per asciugare la superficie e creare una crosta più spessa. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura. Destinato a cuocere o arrostitire più velocemente carne, prodotti da forno e verdure.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA</b> Per arrostitire velocemente pollame, pesce e tagli di carne più grandi sotto un broiler. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.
	<b>COTTURA CONVENZIONALE CON VENTOLA E MICROONDE</b> Per cotture più veloci di pietanze gratinate. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.
	<b>COTTURA INTENSA CON MICROONDE</b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Si tratta di una versione sana della frittura da fast-food, con meno calorie contenute nel cibo cotto. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce e verdure. Le microonde supportano e velocizzano il processo di cottura.

## INFORMAZIONE!

In questi sistemi, ad eccezione del sistema con MICROONDE, è possibile utilizzare la funzione gratin (vedi capitolo "Avvio del processo di cottura").

## Livello di potenza del microonde

Potenza	Utilizzo
1000 W	Riscalda rapidamente bevande, acqua e piatti contenenti un grande volume di liquido.
750 W	Cucinare verdura fresca o congelata.

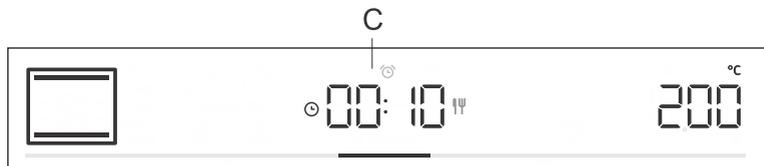
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Potenza	Utilizzo
600 W	Sciogliere il cioccolato. Cucinare carne e pesce. Cucinare contorni.
360 W	Riscaldare e cuocere piatti delicati a base di uova.
180 W	Scongelare altri alimenti, ammorbidire il burro, ammorbidire il gelato.
90 W	Scongelare prodotti da forno con crema, frutta, verdura e carne macinata/tritata.

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.



Simbolo	Descrizione	Utilizzo
	<b>Tempo di cottura</b>	In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.
	<b>Contaminuti</b>	Il contaminuti funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, l'elettrodomestico non si accende o non si spegne automaticamente.
	<b>Fine ritardata</b>	Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura con un ritardo. Immettere la durata e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si avvia automaticamente e termina il suo funzionamento al momento desiderato.



### Impostare il tempo di cottura

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

Il display mostra  per tutta la durata del funzionamento. Ruotare la MANOPOLA per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

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



### 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.



### Impostazione della fine ritardata



#### INFORMAZIONE!

L'avvio ritardato non è possibile se si seleziona un sistema con microonde o se si attiva la funzione di preriscaldamento.

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

### **AVVISO!**

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

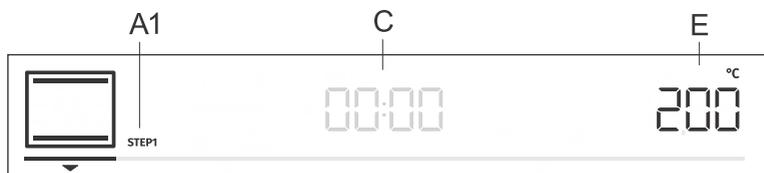
**Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno. Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'apparecchio è impostato correttamente.**

### **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.



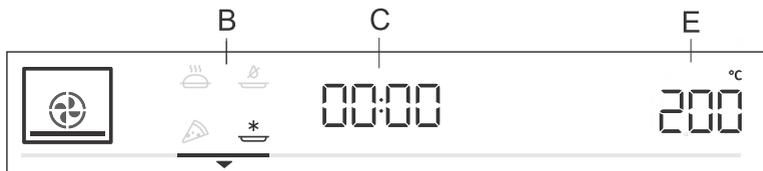
auto bake

## 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/potenza

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

Simbolo	Utilizzo
	<b>COTTURA DI CIBI CONGELATI<sup>1)</sup></b> Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	<b>SISTEMA PIZZA<sup>1)</sup></b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	<b>COTTURA LENTA<sup>2)</sup></b> Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e pasticceria su un'unica griglia. Questo metodo di cottura lascerà la carne con un contenuto di acqua maggiore, rendendola più succosa e tenera, mentre la pasta sarà ben rosolata/cotta. Questo sistema viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 140 °C e 220 °C
	<b>AIR FRY<sup>1)</sup></b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).

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

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

## 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!**

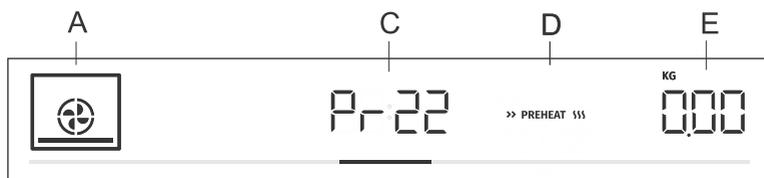
Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

## 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	2	si	no
Pr02	cupcake	teglia bassa	2	si	no
Pr03	Torta al pan di Spagna	teglia/piatto su una griglia	1	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	2	si	no
Pr09	lievitazione	teglia bassa	1	no	no
Pr10	pane	teglia bassa	1	no	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	1	no	no

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>Indicazione</b>	<b>Nome programma</b>	<b>Attrezzatura</b>	<b>Livello</b>	<b>Piscalambo</b>	<b>Rotazione</b>
<b>Pr12</b>	<b>gratin di patate</b>	pirofila di vetro	1	no	no
<b>Pr13</b>	<b>Pollame - intero</b>	griglia con un vassoio raccogliogocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
<b>Pr14</b>	<b>Pollame - pezzi più piccoli</b>	griglia con un vassoio raccogliogocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
<b>Pr15</b>	<b>polpettone</b>	teglia/piatto su una griglia	1	no	no
<b>Pr16</b>	<b>Bistecca di manzo al forno</b>	griglia con un vassoio raccogliogocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
<b>Pr17</b>	<b>Carne - cottura lenta</b>	piccola teglia su una griglia	1	si	no
<b>Pr18</b>	<b>Pesce al forno/alla griglia</b>	griglia con un vassoio raccogliogocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
<b>Pr19</b>	<b>patate al forno - spicchi</b>	teglia da forno profonda per tutti gli usi	2	no	no
<b>Pr20</b>	<b>pop corn</b>	pirofila di vetro	1	no	no
<b>Pr21</b>	<b>lasagne</b>	teglia/piatto su una griglia	1	no	no
<b>Pr22</b>	<b>pizza</b>	teglia bassa	1	si	no



#### **INFORMAZIONE!**

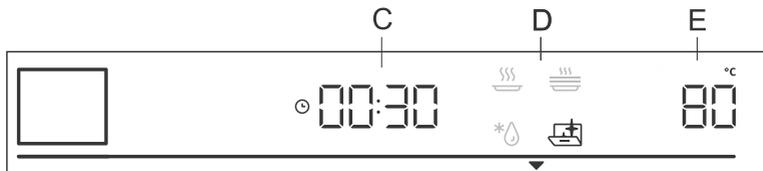
La funzione Gratin può essere utilizzata con alcuni programmi automatici (vedere il capitolo "Avvio del processo di cottura").



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).



#### Scongelo

Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata).

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.

## Blocco tasti

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/arrostito 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.

# 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.

## 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 **hidE**. Ruotare la MANOPOLA per accendere o spegnere.



### 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** 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. **FRct** apparirà sul display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione rES. Tenere il tasto **start | stopper** premuto fino alla fine dell'animazione per confermare.



#### 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.

**Uso delle microonde:**

Utilizzare pentole adatte (vetro, ceramica, ecc.).

Utilizzare pentole con coperchio per cuocere le verdure. Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua ogni 100 g di alimenti.

Girare o mescolare il cibo durante il processo di scongelamento.

# 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/W	 min
<b>PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO</b>				
<b>Pasticceria/torte in stampi</b>				
Torta al pan di Spagna	1		160-170 *	20-35
torta con ripieno	1		170-180	60-80
torta marmorizzata	1		160-170	30-40
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	1		170-180	50-60
torta aperta, crostata	2		170-190	40-50
brownie	2		170-180 *	25-35
<b>pasta frolla su teglie e vassoi</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelato	2		200-210	45-60
rolo di pan di Spagna	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>biscotti</b>				
cupcake	2		160-170 *	20-35
cupcake, 2 livelli	2, 3		140-150 *	25-45
piccola pasticceria lievitata	2		190-200	20-30
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 3		170-180	20-30
pasta sfoglia	2		170-180	20-30
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 3		160-170	20-30
<b>biscotti</b>				
biscotti modellati	2		140-150 *	25-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 3		140-150 *	30-45
biscotti	2		160-170 *	25-35
biscotti, 2 livelli	2, 3		160-170 *	15-25
meringa	2		80	120-140
meringa, 2 livelli	2, 3		70	120-140

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>Piatto</b>			 °C/w	 min
macaron	2		140	13-18
macaron, 2 livelli	2, 3		140	15-20
<b>pane</b>				
lievitazione	2		35-40	30
pane su una teglia da forno	1		190-200	50-60
filone in teglia di latta	1		190-200	30-45
focaccia	2		210-220 *	25-35
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	2		190-200 *	20-30
pane tostato	4		240 *	0,5-3
panini aperti	3		240 *	2-5
<b>pizza e altri piatti</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 livelli della griglia	2, 3		210-220 *	30-40
pizza surgelata	2		210-230	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 3		200-220	15-25
torta salata, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>CARNE</b>				
<b>carni bovine</b>				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	1		160-180	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	1		190-210	90-110
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	1		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	3		200-220	25-35
hamburger, spessore 3 cm	3		240	20-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>carne di maiale</b>				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	1		170-190	90-120
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	1		180-200	140-170

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C/w	 min
lonza di maiale, 400 g	1		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	1		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	1		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	13		220-230	20-30
<b>pollame</b>				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
pollame con ripieno, 1,5 kg	1		170-190	100-120
pollame, petto	2		190-210	50-60
cosce di pollo	1		190-200/600	20-30
ali di pollo	2		210-220	20-35
pollame, petto, cottura lenta	2		100-120 *	60-90
<b>piatti a base di carne</b>				
polpettone, 1 kg	2		170-190	75-90
salsicce alla griglia, bratwurst	3		230 **	8-15
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>				
pesce intero, 350 g	3		230-240/360	12-17
filetto di pesce, spessore 1 cm	3		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	3		220-230	10-15
capesante	3		230 *	5-10
gamberetti	3		230 *	3-10
<b>VERDURE</b>				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	35-45
patate al forno, dimezzate	2		200-210/360	30-40
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	2		210-220/360	25-35
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
verdure cotte a vapore	1		600-750	10-20
<b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b>				
Patatine fritte	3		200-210	25-35

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			 °C/w	 min
Patatine fritte, 2 livelli	2, 3		200-210	35-45
Medaglioni di pollo	2		210-220 *	15-20
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	2		170-180	18-23
<b>BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN</b>				
moussaka di patate	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
budino dolce al forno	1		750	15-25
soufflé dolce	2		180 *	15-20
piatti au gratin	2		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	3		240 **	6-9
<b>ALTRO</b>				
pop corn	1		1000	3-4
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	2		1000	2
cottura a bagnomaria	1		150-170 *	/
ricottura	1		600	/
riscaldamento del piatto	2		75	15
scongellamento	1		90-180	/

# 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.



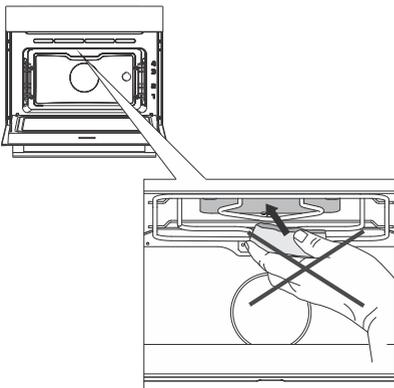
## INFORMAZIONE!

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.

**Lo sportello dell'apparecchio** è attaccato all'apparecchio e non può essere rimosso. Inoltre, lo sportello non può essere smontato o manomesso in alcun modo.



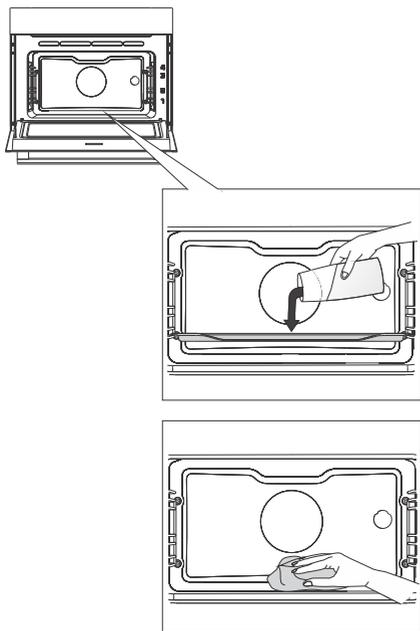
Non utilizzare mai detersivi aggressivi, spugne o detersivi abrasivi, smacchiatori e antiruggine ecc. sulla copertura della parete superiore dell'interno del forno.

## 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 in vetro nel primo livello guida e versarvi 1,5 dl di acqua tiepida.
- 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 8 minuti. Quando il programma è completo, **End** apparirà 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.

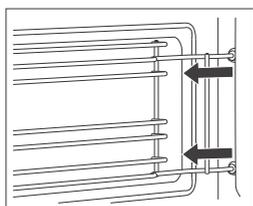
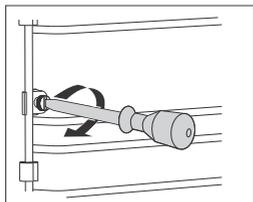
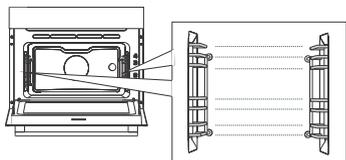
### **INFORMAZIONE!**

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.**

## Rimozione e pulizia delle guide del cavo



**1** Svitare la vite. Usare un cacciavite.

**2** Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore.



### INFORMAZIONE!

Fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide dei cavi. Sostituire i distanziali dopo la pulizia; in caso contrario, potrebbero generarsi scintille.



### AVVISO!

Dopo la pulizia, riavvitare le viti sulle guide con un cacciavite.

Quando si sostituiscono le guide del cavo, assicurarsi di montarle sullo stesso lato su cui erano installate prima della rimozione.

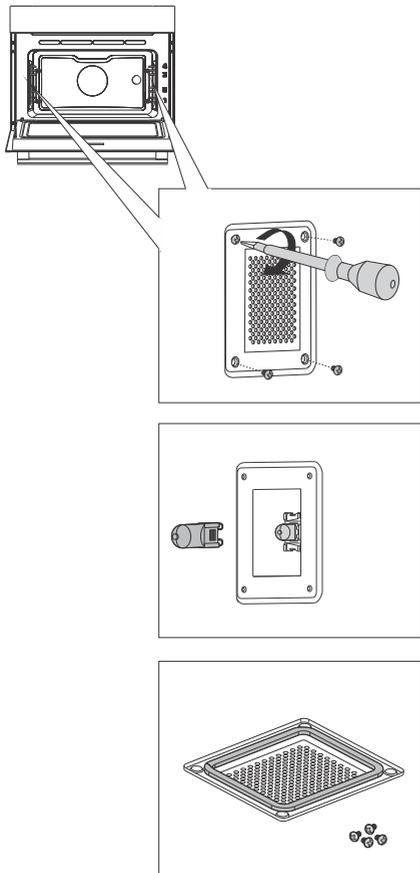
## Sostituzione della lampadina

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

Il forno è dotato di lampada alogena.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica (G).

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



**1** Svitare le quattro viti. Rimuovere il coperchio e il vetro.

**2** Rimuovere la lampadina alogena e sostituirla con una nuova.

### **INFORMAZIONE!**

Utilizzare una protezione per evitare ustioni.

C'è una guarnizione sul coperchio che non deve essere rimossa. La guarnizione deve adattarsi alla parete della cavità del forno.



### **AVVISO!**

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

Riavvitare saldamente le viti sul coperchio utilizzando un cacciavite; in caso contrario, potrebbero generarsi scintille.

# 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.

<b>Problema/errore</b>	<b>Causa</b>
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
<b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
<b>Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, ErXX verrà visualizzato.</b>	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
<b>Nel forno vengono prodotte scintille</b>	Assicurarsi che tutti i coperchi delle lampade siano fissati saldamente e che tutti i distanziatori siano montati sulle guide del cavo. Assicurarsi che le guide nel forno siano posizionate correttamente.

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.

# Protezione dell'ambiente



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

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

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

## 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		 °C	 min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa	2	140-150*	25-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa	2	140-150*	25-40	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa	2, 3	140-150*	30-45	
tortine – griglia singola	teglia bassa	2	160-170*	20-35	
tortine – griglia singola	teglia bassa	2	160-170*	20-35	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa	2, 3	140-150*	25-40	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella	1	160-170*	20-35	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella	2	160-170*	20-35	
torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	1	170-180	60-80	
torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	2	170-180	60-80	
GRIGLIATURA					
pane tostato	gratella	4	240**	0,5-3	
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento	3	240	20-35***	
TRATTAMENTO TERMICO CON MICROONDE					
crema pasticcera, 1000 g	piatto da forno in vetro, 25 × 25 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	360	25-35	
Torta al pan di Spagna	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	360	15-25	
polpettone, 900 g	piatto da forno in vetro, 25 × 12,5 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	600 360	10 10-15	

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>COTTURA AL FORNO</b>					
scongelamento carne macinata, 500 g	teglia da forno in vetro	1	180 90	8 13-18	
scongelamento lamponi, 250 g	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	180	6-9	

<b>COTTURA CON SISTEMI COMBINATI</b>						
Piatto	Attrezzatura		 °C	 W	 min	
gratin di patate	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	600	25-40	
torta	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	180	17-25	
pollo, 1,2 kg	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	210-220	360	45-55	

**gorenje**



898820-a18

