

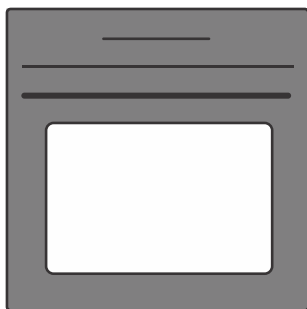
Hisense

life reimagined

IT

IT

ISTRUZIONI PER L'USO DI UN FORNO DA INCASSO



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

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

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

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

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	5
Descrizione dell'apparecchio	7
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto	7
Pannello di comando	8
Manopole push-pull	8
Attrezzatura in dotazione	9
Spie luminose di controllo	9
Guide	9
Interruttore dello sportello del forno	10
Ventilatore di raffreddamento	10
Attrezzature per il forno e accessori	10
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	12
Selezione delle impostazioni	12
SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA	12
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA	15
FUNZIONI DEL TIMER	15
Avvio della cottura	16
Fine cottura e spegnimento del forno	16
Suggerimenti e consigli generali per la cottura	17
Tavolo da cucina	18
Pulizia e manutenzione	22
Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno	23
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	24
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	25
Sostituzione della lampadina	27
Tabella dei difetti e degli errori	28
Avvisi speciali e comunicazione di errori	28
Smaltimento	29
Etichetta ambientale	29
Test di cottura	30

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.

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.

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.



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.

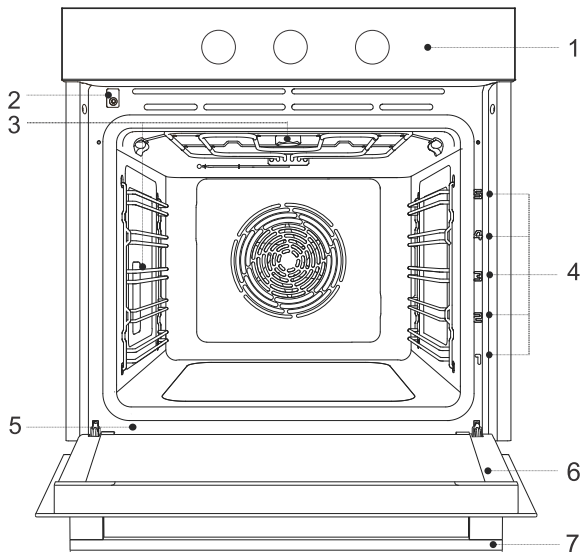
Descrizione dell'apparecchio



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.

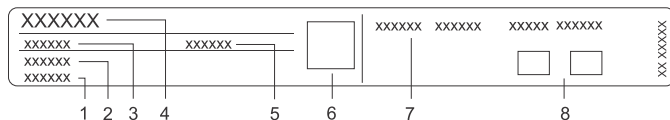


- 1. Unità di controllo
- 2. Interruttore sportello
- 3. Illuminazione
- 4. Livelli griglia (1-5)

- 5. Targhetta informativa
- 6. Sportello forno
- 7. Maniglia sportello

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

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

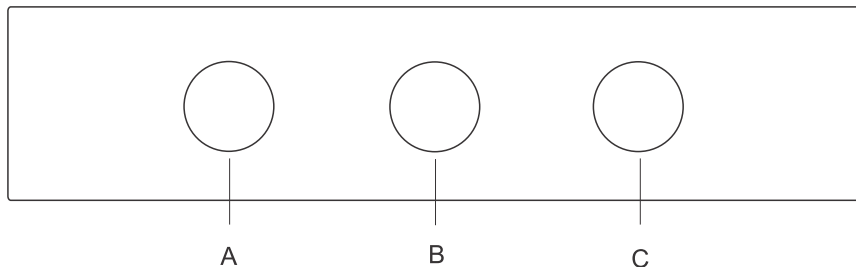


- 1. Numero di serie
- 2. Modello
- 3. Tipo
- 4. Marchio

- 5. Codice ID
- 6. Codice QR (secondo il modello)
- 7. Informazioni tecniche
- 8. Etichette/simboli di conformità

Pannello di comando

(secondo il modello)



- A. manopola di selezione del sistema
- B. Timer di spegnimento (a seconda del modello)
- C. Manopola impostazioni della temperatura

Manopole push-pull

(secondo il modello)

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



AVVISO!

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

Attrezzatura in dotazione

Spie luminose di controllo

(secondo il modello)

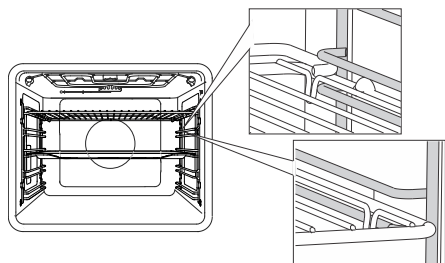
Spia luminosa: indica il funzionamento del riscaldatore. Quando i riscaldatori sono in funzione, la luce è accesa (sull'elettrodomestico senza un timer di spegnimento)

Spia di segnalazione della temperatura: questa spia si accende quando i riscaldatori del forno sono in funzione e si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Guide

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

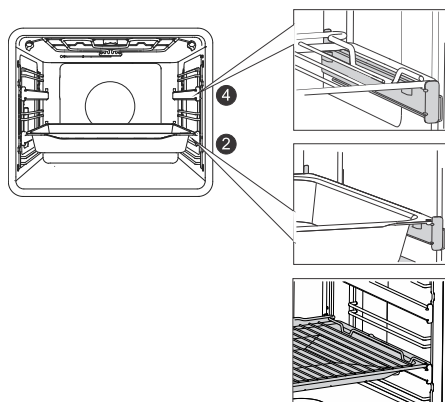
Griglie metalliche



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

Guide estraibili fisse

(secondo il modello)

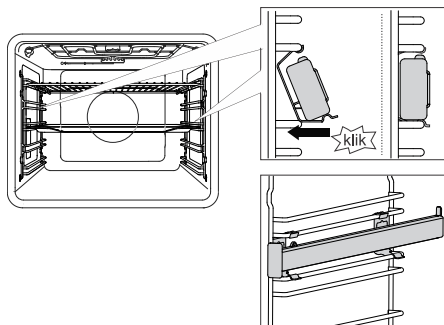


Possono essere montate guide estraibili per il 2° e 4° livello.

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

Guide estraibili a scatto

(secondo il modello)



La guida estraibile a scatto può essere inserita in qualsiasi spazio tra due 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.

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)

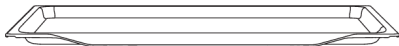


La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.



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 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.



AVVISO!

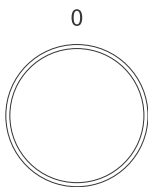
L'apparecchio e alcune parti accessibili tendono a riscaldarsi durante la cottura.

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.

Selezione delle impostazioni

SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA



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












INFORMAZIONE!


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


Simbolo	Utilizzo
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per raggiungere la temperatura impostata nel minor tempo possibile. Quando il forno si riscalda alla temperatura desiderata, il processo di riscaldamento è completato. Questo è seguito dall'impostazione di sistema che si desidera utilizzare per cucinare il cibo. Questa funzione non è adatta per cuocere cibi.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE¹⁾ Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie
	GRIGLIA GRANDE CON VENTOLA Per arrostiti pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.
	COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)¹⁾ Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo). L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

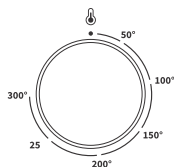
Simbolo	Utilizzo
	ARIA CALDA ¹⁾ Aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. In questo modo asciuga la superficie e crea una crosta più spessa. Utilizzare questo sistema per cuocere carne, pasticceria e verdure e per essiccare il cibo su una o più griglie contemporaneamente. L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE ¹⁾ Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta). L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.
	RISCALDATORE INFERIORE Usare questo sistema verso la fine del processo di cottura per dorare il fondo della pietanza. Il sistema è adatto anche alla cottura a bagnomaria.
	GRIGLIA GRANDE Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, pesce, spiedini, ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è 240 °C.
	COTTURA LENTA ²⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e pasticceria su un'unica griglia. Questo metodo di cottura lascerà la carne con un contenuto di acqua maggiore, rendendola più succosa e tenera, mentre la pasta sarà ben rosolata/cotta. Questo sistema viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 140 °C e 220 °C
	SISTEMA PIZZA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	COTTURA DI CIBI CONGELATI Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	SCONGELAMENTO Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). Durante il processo di scongelamento, girare i pezzi di cibo, mescolare il cibo e separare i pezzi congelati. Per sicurezza microbiologica, consigliamo di scongelare lentamente in frigorifero la carne e altri cibi che potrebbero rovinarsi facilmente.
	STEAM CLEAN Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	LUCE INTERNA DEL FORNO La luce del forno si accende quando viene selezionato un programma o quando la manopola viene impostata in posizione "luce".

- ¹⁾  Con questi programmi è possibile aggiungere del vapore al processo di cottura. La funzione di base sarà operativa quando il sistema è selezionato. Utilizzando una teglia con dell'acqua, la funzione sarà cambiata in cottura con aggiunta di vapore (vedere il capitolo Avvio dell'operazione).
- ²⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

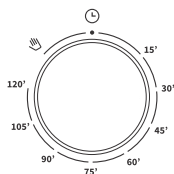
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA



Ruotando la manopola impostare selezionare la TEMPERATURA desiderata.

FUNZIONI DEL TIMER

(secondo il modello)



TIMER DI SPEGNIMENTO(interruttore del timer) Selezionare prima il sistema di cottura e la temperatura. Impostare l'ora ruotando la manopola in senso orario. Allo scadere del tempo impostato, il sistema selezionato verrà spento.




INFORMAZIONE!

Se non si desidera utilizzare l'interruttore del timer o se il tempo è inferiore a 15 minuti o superiore a 120 minuti, si consiglia l'impostazione manuale. Ruotare la manopola alla sinistra del simbolo

👉 . Nella posizione "0" il forno non funzionerà.

Avvio della cottura

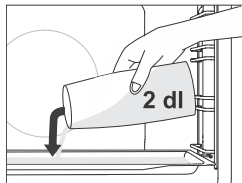
Dopo 10 secondi, quando il sistema, la temperatura e l'interruttore del timer sono impostati, il forno inizia a funzionare.

Nei modelli con funzione timer, selezionare il tempo di cottura o ruotare il timer di spegnimento in posizione manuale (mano)  .



INFORMAZIONE!

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



Cottura con aggiunta di vapore

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

Nei sistemi **con aggiunta o iniezione di vapore**, posizionare una teglia non profonda nello scomparto inferiore, mentre il forno è ancora freddo. Versare un massimo di 2 dl di acqua nella teglia. Posizionare il cibo da cuocere nel secondo scomparto e avviare il programma.



INFORMAZIONE!

Se si utilizza una teglia profonda, inserirla di un livello più in alto rispetto a quanto specificato nella tabella delle impostazioni consigliate.

Per un funzionamento ottimale della funzione, non aprire lo sportello del forno e non aggiungere acqua durante il processo di cottura.

Fine cottura e spegnimento del forno

Ruotare la MANOPOLA DI SELEZIONE DEL SISTEMA e la MANOPOLA DELLA TEMPERATURA in posizione "0". Verrà emesso un segnale acustico.



INFORMAZIONE!

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

Suggerimenti e consigli generali per la cottura
























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

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

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

Tavolo da cucina

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

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



























La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		220-230	25-30
hamburger, spessore 3 cm	4		220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		170-180	90-110
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	80-100
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3		210-220	30-45
ali di pollo	4		210-220	30-45
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capésante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		230 *	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
patate al forno, dimezzate	3	 + teglia con acqua	200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3	 + teglia con acqua	190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		230 **	6-9
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

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.

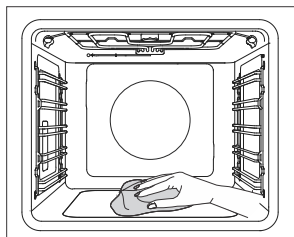
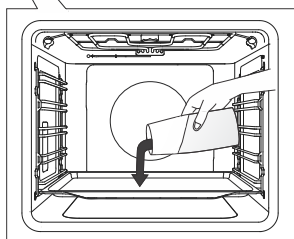
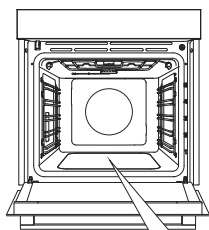
I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.

Utilizzo del programma Steam Clean per pulire il forno


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

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

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



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

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

3 Lasciare che il programma funzioni per mezz'ora.

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



INFORMAZIONE!

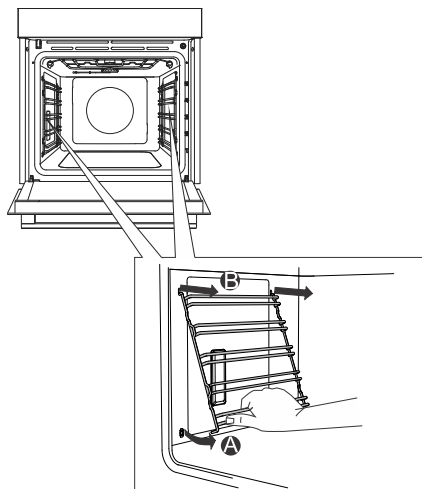
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.



AVVISO!

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

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



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

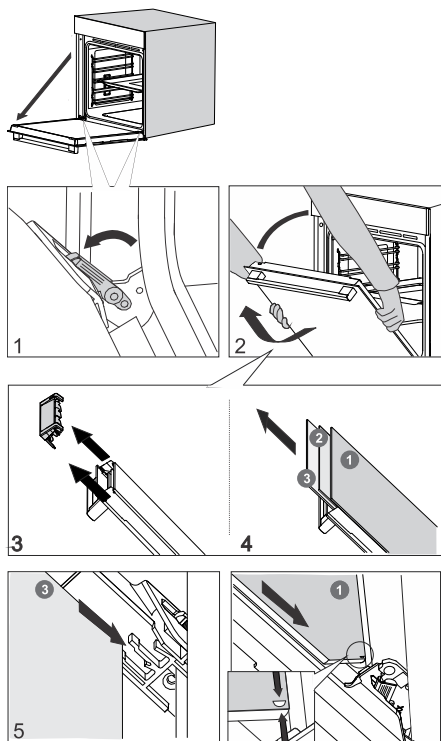
B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.



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.

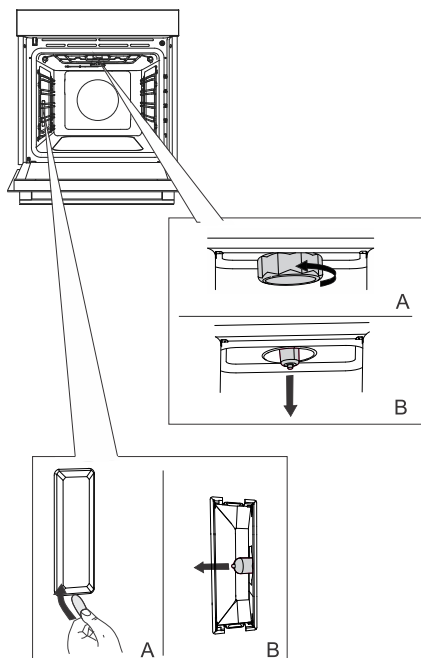
**AVVISO!**

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.

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

GRIGLIATURA						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	⌚ min	
pane tostato	gratella		5	230	4-7	
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	20-35 ***	

Hisense
life reimagined



853852-a12

