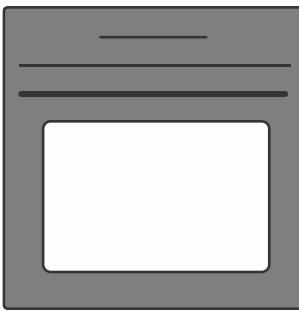


ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO DA INCASSO





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

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.

1. Avvisi di sicurezza

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

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

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



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

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

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

1.1 Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica

Prima della pulizia pirolitica, l'elettrodomestico deve essere adeguatamente preparato (vedi capitolo "Pulizia automatica del forno - pirolisi").

Prima di iniziare il processo di pulizia, rimuovere eventuali residui di liquido fuoriuscito e tutte le parti mobili dalla cavità del forno.

Durante il processo di pulizia automatica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura molto elevata ed è molto caldo anche all'esterno. Pericolo di ustione! Tenere i bambini lontani dal forno.

2. Avvertenze di sicurezza importanti

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.

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

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.



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

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Collegare 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 pulizia pirolitica prevede temperature molto elevate che possono provocare il rilascio di fumo e vapori da residui di cibo. Si consiglia di garantire un'accurata ventilazione della cucina durante il processo di pulizia pirolitica. I piccoli animali, o animali domestici, sono altamente sensibili ai fumi rilasciati durante la pulizia pirolitica dei forni. Si consiglia di rimuoverli dalla cucina durante la pulizia pirolitica e di ventilare completamente la cucina dopo il processo di pulizia.

Non aprire lo sportello del forno durante la pulizia.

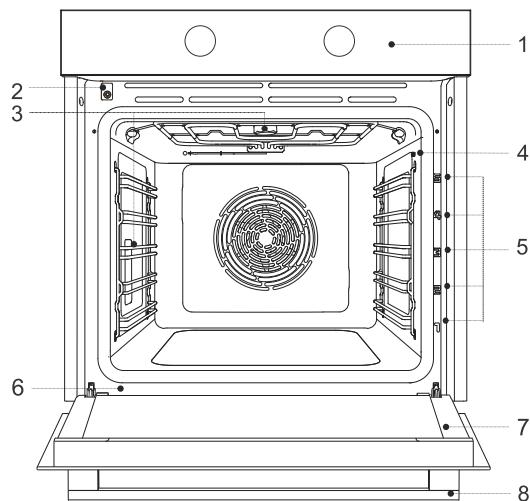
Assicurarsi che nessun oggetto estraneo entri nell'apertura per bloccare la guida dello sportello, poiché ciò potrebbe bloccare il blocco automatico dello sportello durante il processo di pulizia del forno.

In caso di interruzione di corrente durante il processo di pulizia automatica, il programma terminerà dopo due minuti e lo sportello del forno rimarrà bloccato. Lo sportello verrà sbloccato quando l'apparecchio rileva che la temperatura è scesa sotto i 150 °C al centro della cavità del forno.

Dopo il processo di autopulizia, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.



3. Descrizione dell'apparecchio



1. Unità di controllo
2. Chiusura dello sportello con un interruttore
3. Illuminazione
4. Presa sonda di temperatura
5. Livelli griglia (1–5)
6. Targhetta informativa
7. Sportello forno
8. Maniglia sportello

3.1 Attrezzature per il forno e accessori



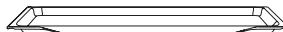
AVVISO!

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

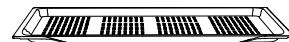
GRIGLIA



TEGLIA DA FORNO POCO PROFONDA



TEGLIA DA FORNO BASSA PERFORATA



TEGLIA DA FORNO PROFONDA PER TUTTI GLI USI



SONDA DI TEMPERATURA (BAKESENSOR)



AVVISO!

Quando si inserisce la griglia metallica nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata sia nella parte posteriore e superiore.

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



4. 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.

5. Funzionamento dell'elettrodomestico

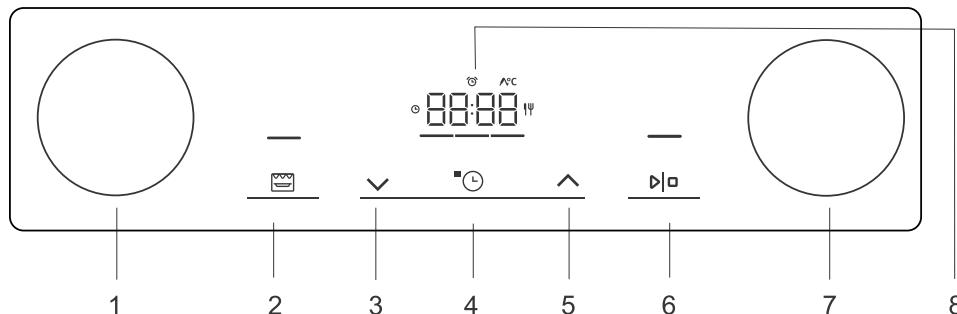


INFORMAZIONE!

Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'area più ampia della punta delle dita.

Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un breve segnale acustico.

Toccare il tasto \downarrow oppure \uparrow per modificare l'impostazione selezionata. Confermare l'impostazione premendo il tasto $\triangleright|\square$.



1. manopola di selezione del sistema
2. Tasto Gratin, Annulla o Indietro
3. Tasto diminuzione valore
4. Funzione timer e tasto impostazioni
5. Tasto aumento valore
6. Tasto start I stop per avviare o mettere in pausa un programma
7. Manopola impostazioni della temperatura
8. Display

Tasto di scelta rapida:		
Toccare brevemente il tasto – per confermare l'impostazione.	Tenere premuto il tasto (4 sec.) – per le impostazioni aggiuntive.	Ruotare il pulsante – per passare da un'impostazione all'altra e selezionare le impostazioni.



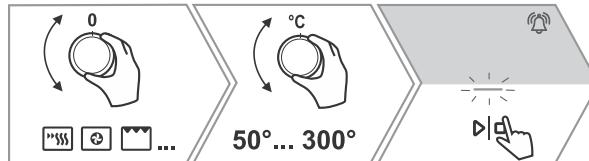
Primo passaggio	Passaggio intermedio	Attesa / Implementazione	Passaggio facoltativo

5.1 Prima accensione

Per prima cosa selezionare e confermare le impostazioni di base: ora del giorno (**CLoc**), volume del segnale acustico (**Vol**), luminosità del display (**brh**).



5.2 Selezione delle impostazioni di cottura di base



Simbolo	Utilizzo
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per raggiungere la temperatura impostata nel più breve tempo possibile. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura selezionata, Prht apparirà sul display e verrà emesso un breve segnale acustico. Questo è seguito dall'impostazione di sistema che si desidera utilizzare per cucinare il cibo. Questa funzione non è adatta alla cottura di alimenti.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA¹⁾ Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia singola e per preparare soufflé.
	GRANDE GRIGLIA CON VENTOLA¹⁾ Per arrostire pollame e tagli di carne più grandi sotto un broiler.
	COTTURA INTENSIVA (AIR FRY)^{1) 2)} 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'inezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.



La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	ARIA CALDA ^{1) 2)} 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. L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE ^{1) 2)} 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 ¹⁾ 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 ³⁾ 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 ¹⁾ 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 ¹⁾ 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.
	PIROLISI Questa funzione consente la pulizia automatica dell'interno del forno ad alta temperatura che incenerisce i residui di grasso e altre impurità per ridurli in cenere.
	LUCE DEL FORNO La luce del forno si accende quando si seleziona un sistema (tranne quando si seleziona la pulizia pirolitica) o quando si ruota la manopola in posizione luce.

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



La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

5.3 Funzioni timer

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



INFORMAZIONE!

Quando si imposta il tempo di cottura o l'avvio ritardato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà **End**.

Allo scadere del tempo di cottura impostato si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

Cottura a tempo

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



Impostazione della fine ritardata

Utilizzare questa funzione quando si desidera avviare la cottura dei cibi nel forno dopo un certo periodo di tempo. Mettere il cibo nel forno, quindi impostare il sistema e la temperatura. Quindi, impostare il tempo di cottura e l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (fine cottura).

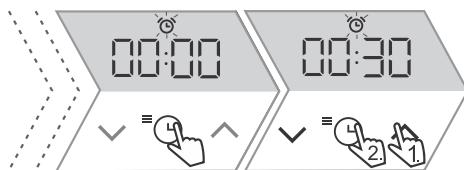
Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno); Tempo di cottura: 2 ore e 30 minuti; Fine della cottura: 18: 30



⌚ Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato quando il forno non è in funzione o durante il processo di cottura (toccare il tasto "⌚" due volte).

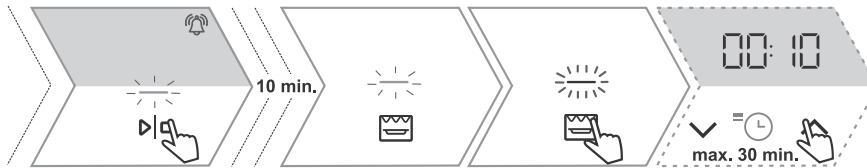


5.4 Inizio e fine cottura



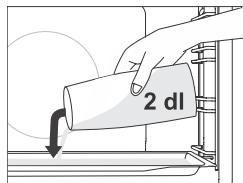
Ulteriore doratura – gratinato

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 quando si desidera dorare ulteriormente la crosta. Durante il processo di gratin si formerà una crosticina dorata sulla pietanza, la quale proteggerà il cibo dall'essiccameneto, conferendo inoltre un aspetto più gradevole e un sapore migliore.





Cottura con aggiunta di vapore ☼



L'aggiunta di vapore si traduce in una migliore doratura e una crosta più croccante.

Nei sistemi con **aggiunta o iniezione di vapore**, posizionare la teglia bassa nella guida di primo livello mentre il forno è ancora freddo. Versare un massimo di 2 dl di acqua nella teglia. Posizionare il cibo da cuocere sul secondo livello e avviare il sistema.

NOTA: se si utilizza una teglia profonda, inserirla a un livello superiore a quello specificato nella tabella delle impostazioni consigliate.

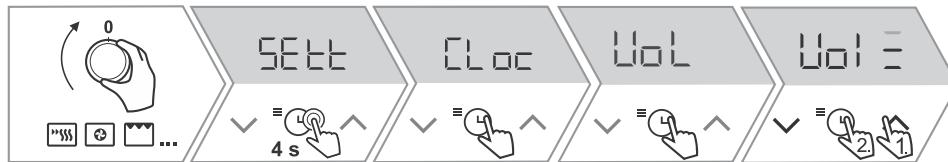
Per un funzionamento ottimale della funzione, non aprire la porta del forno e non aggiungere acqua durante la cottura.

6. Scelta delle impostazioni generali

Esempio di impostazione dell'ora:



Esempio di regolazione del volume del segnale:



CLoc	Orologio
Vol	Volume del segnale acustico
brh	Luminosità del display
nGht	Modalità notturna del display – la funzione oscura automaticamente il display (passa dalla luminosità più alta a quella più bassa) durante le ore notturne (dalle 20:00 alle 6:00)
hidE	Standby – questa funzione accende o spegne automaticamente la visualizzazione dell'orologio.
FAct	Ripristina alle impostazioni di fabbrica – Selezionare rES per scegliere le impostazioni predefinite di fabbrica e confermare tenendo premuto il tasto start / stop. Tenere premuto il tasto finché tutti i trattini accesi non scompaiono.

Per uscire dal menu delle funzioni extra, premere .

7. Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un solo asterisco * nella tabella.



Piatto				°C	min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO					
Pasticceria/torte in stampi					
Torta al pan di Spagna	3			200	60-70
torta con ripieno	2			180	60-70
strudel	2			180-190	60-70
cupcake	3			160 *	25-30
piccola pasticceria lievitata	2			180 *	17-22
pasta sfoglia	3			200	30-45
biscotti modellati	3			150 *	30-40
biscotti	3			160	40-50
pane su una teglia da forno	2		+ teglia con acqua	190-200	40-55
filone in teglia di latta	2			190-200	30-45
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		+ teglia con acqua	200-210	10-15
panini aperti	5			240	3-5
pizza	1			300 *	4-7
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2			160-170	130-160
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3			200-220	100-200
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2			200-220	60-80
ali di pollo	4			210-220	20-35
pesce intero, 350 g	4			230-240	12-20
patate al forno, spicchi	3			210-220 *	30-40
Patatine fritte	3			210-220	20-25
lasagne, 400 g	2			200-210	30-40
budino dolce al forno	2			160-180	40-60
conservazione	2			180	30
ricottura	3			60-95	/
riscaldamento del piatto	2			75	15



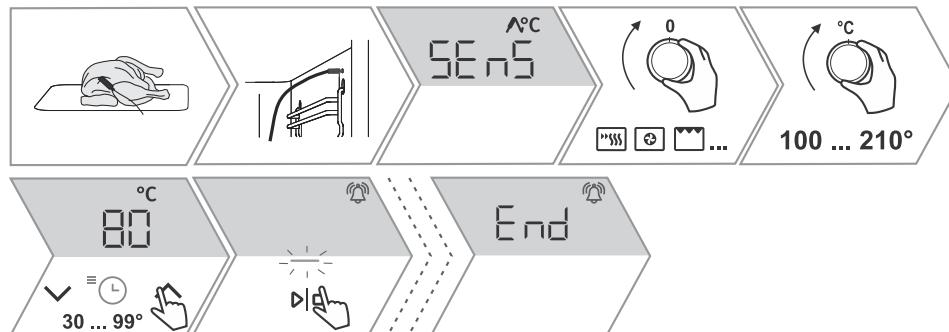
7.1 Cottura con termosonda

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

NOTA: istruzioni più dettagliate sono disponibili sul sito web dell'apparecchio (vedere pagina 2).

⚠ AVVISO!

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



8. Pulizia e manutenzione

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.

⚠ AVVISO!

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

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

8.1 Pulizia automatica del forno - pirolisi



Sono disponibili tre livelli di pirolisi (intensità di pulizia), con durata variabile del processo:

- 1 - per impurità minori (2 h)
- 2 - per le principali impurità evidenti (2 h 15 min)
- 3 - per impurità persistenti di lunga durata (2 h 30 min)

- Durante il processo di pirolisi possono essere rilasciati odori e fumo sgradevoli, nonché fumi e gas irritanti. Pertanto, garantire un'adeguata ventilazione della stanza e non rimanere nella stanza troppo a lungo. Non consentire a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno durante questo processo.



- Quando il processo di pulizia pirolitica è completo e il forno si è raffreddato, lo sportello del forno si sblocca automaticamente.
- Una volta che la cavità del forno si è completamente raffreddata, pulirla con acqua saponata calda e un panno morbido per rimuovere eventuali residui (es. cenere).
- In caso di utilizzo medio del forno, si consiglia di eseguire il processo di pulizia pirolitica una volta al mese.

AVVISO!

Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e rimuovere da esso tutte le attrezature e gli accessori, comprese le guide estensibili (a seconda del modello).

Durante il processo di pirolisi, i residui di cibo e grasso possono incendiarsi. Pertanto, rimuovere tutte le impurità dall'interno del forno prima di avviare il processo.

L'esterno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere una temperatura elevata durante il processo di pulizia pirolitica. Non toccare lo sportello del forno e non appendere mai oggetti infiammabili, come panni da cucina o asciugamani, alla maniglia della porta.

Non tentare di aprire lo sportello mentre è bloccato (durante la pulizia pirolitica e mentre l'apparecchio si raffredda dopo il processo)! Il processo di pulizia potrebbe essere interrotto e sussiste il rischio di ustioni!

I piccoli animali o animali domestici possono essere particolarmente sensibili ai fumi. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il processo di pulizia pirolitica e di ventilare completamente la stanza una volta completato il processo di pulizia.

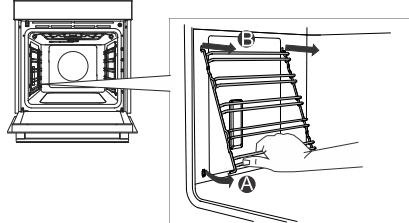
Pulizia pirolitica degli accessori in dotazione

- Gli accessori in dotazione (tortaia da forno profonda per tutti gli usi, tortaia da forno bassa) possono essere puliti con la pirolisi solo se il forno è dotato di guide della griglia supplementari.
- Inserire gli accessori nella scanalatura sul secondo o terzo livello di guida - non utilizzare mai il primo livello di guida.
- Dopo la pulizia pirolitica, attendere che l'attrezzatura si raffreddi e pulirla con acqua calda e un panno umido.

AVVISO!

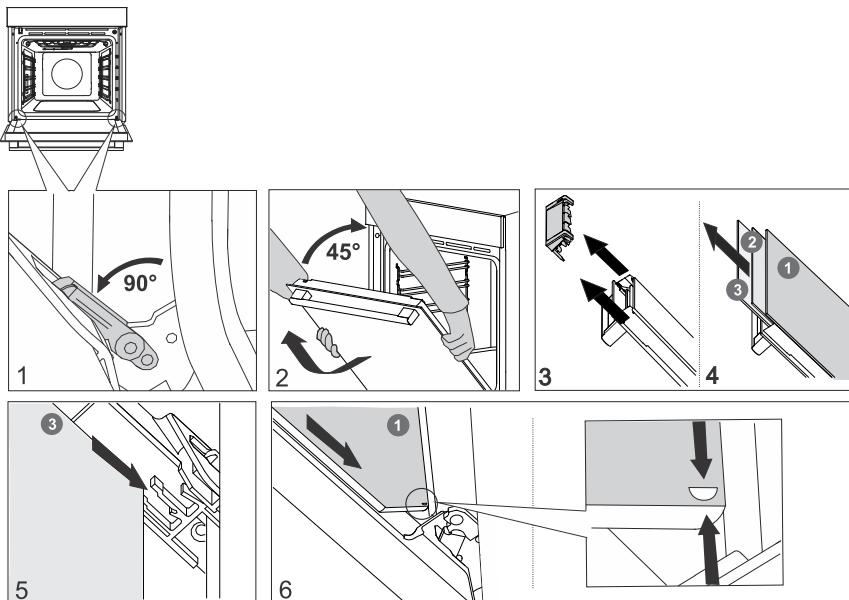
Se il forno è dotato di guide estensibili, l'apparecchiatura non può essere pulita con la pirolisi.

8.2 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



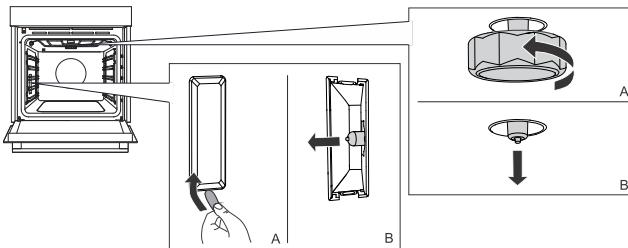


8.3 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



8.4 Sostituzione della lampadina

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



9. 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.

La targhetta identificativa con le informazioni di base sull'elettrodomestico è applicata sul bordo del forno.

9.1 Tabella dei difetti e degli errori

Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ErXX.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.	Pulire la presa. Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura.
Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.	

10. 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.



10.1 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.



11. 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 alla temperatura desiderata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

** Preriscaldare l'elettrodomestico per 10 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

*** Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

COTTURA AL FORNO						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento	°C	min		
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	25-40	<input type="checkbox"/>
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	135 **	35-50	<input checked="" type="checkbox"/>
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140 **	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	45-60	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160-170 **	20-30	<input type="checkbox"/>
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	155 **	20-30	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		1,5	140 **	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	<input checked="" type="checkbox"/>
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	150	45-55	<input type="checkbox"/>
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	160	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella	○ ○	2, 4	170 *	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	○ ○	2	160 **	70-120	<input type="checkbox"/>
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	○ ○	2	160	70-120	<input checked="" type="checkbox"/>
GRIGLIATURA						
pane tostato	gratella		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>



La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA AL FORNO

pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	25-40 ***	<input checked="" type="checkbox"/>
---	--	--	---	-----	-----------	-------------------------------------



12. Appunti personali



12. Appunti personali



12. Appunti personali



Hisense

life reimagined



922827-a1

CE