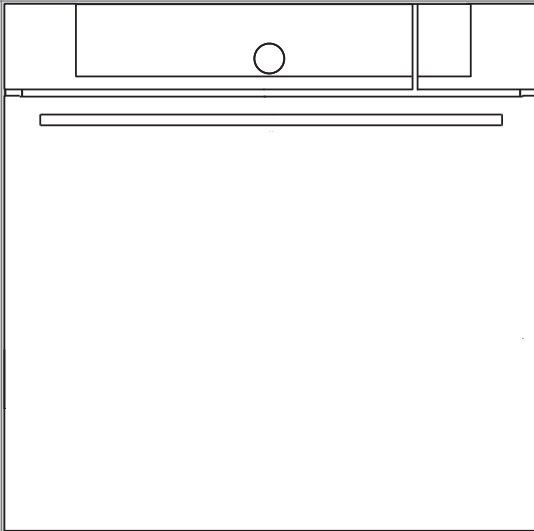


IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER L'USO DI UN FORNO
A VAPORE COMBINATO

Hisense



Grazie per la fiducia dimostrata nell'acquisto del nostro elettrodomestico.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, alleghiamo le istruzioni dettagliate per consentirvi di prendere più velocemente dimestichezza col vostro nuovo elettrodomestico.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.

In caso di danni durante il trasporto, si prega di informare il rivenditore da cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino della zona da cui è stato consegnato. Il numero di telefono si trova nella fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni di installazione e collegamento sono allegate in un foglio separato.



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 6 Prima di collegare il forno	AVVERTENZE
7 FORNO A VAPORE COMBINATO 11 Dati dell'apparecchio - targhetta di identificazione (secondo il modello) 12 Pannello di comando	INTRODUZIONE
14 PREUTILIZZO 14 Cottura a vapore 15 Riempimento del serbatoio dell'acqua 16 PRIMA ACCENSIONE 17 Test della durezza dell'acqua	PRIMA PRE-PARAZIONE DELL'APPARECCHIO
18 SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI 19 A) Cottura con selezione del tipo di cibo (modalità assistita) 21 B) Cottura con la scelta della modalità di funzionamento (modalità professionale e modalità di cottura a vapore) 28 C) Cottura a vapore (vapore - un rapido accesso ai programmi a vapore) 31 D) Salvare il programma personalizzato (le mie ricette) 32 INIZIA IL PROCESSO DI COTTURA 32 FINE DEL FUNZIONAMENTO E DISATTIVAZIONE DEL FORNO 33 SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA 35 SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI 37 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA	IMPOSTAZIONI E COTTURA
57 PULIZIA E MANUTENZIONE 58 Pulizia classica del forno 59 Programma di pulizia a vapore del forno 60 Pulizia del sistema a vapore 61 Pulizia della spugna filtrante 62 Rimozione e pulizia dei cavi e delle guide estendibili telescopiche 63 Rimozione e risistemazione della porta del forno 66 Rimozione e risistemazione del vetro della porta 67 Sostituzione della lampadina	PULIZIA E MANUTENZIONE
68 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI 69 SMALTIMENTO	SOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO.

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la

superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se i cavi di collegamento di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione

dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

Utilizzo sicuro e corretto del forno a vapore

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, lasciarlo riposare a temperatura ambiente per un po' di tempo per consentire a tutti i componenti di adattarsi alla temperatura ambiente. Se il forno è stato immagazzinato a una temperatura di zero gradi o anche meno, questo può essere pericoloso per alcuni componenti, in particolare per le pompe.

Non azionare l'apparecchio in una temperatura ambiente più fredda di 5° C. Sotto questa temperatura si corre il rischio che l'apparecchio non funzioni più correttamente! Quando si accende l'apparecchio in tali situazioni si possono causare danni alla pompa.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, scollegarlo dalla rete elettrica.

Non conservare cose nel forno che, accendendolo, potrebbero causare un pericolo.

Non utilizzare acqua distillata (acqua distillata per gli accumulatori poiché ha aggiunta di acido), che non sia adatto al consumo.

Al termine o anche durante la cottura, aprire la porta (nei sistemi a vapore) sempre del tutto, poiché il vapore fuoriuscente potrebbe influire negativamente sul funzionamento dell'unità di controllo.

Una volta completata la cottura a vapore, rimane nel forno ancora del vapore. Fare attenzione quando si apre la porta del forno, perché c'è il rischio di scottarsi col vapore. Pulire il forno quando si è raffreddato a temperatura ambiente.

Dopo aver concluso la preparazione delle pietanze, l'acqua residua nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua, perciò l'acqua nel serbatoio potrebbe essere calda. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta la porta del forno dopo la cottura per consentire al forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Durante il funzionamento del ciclo di vapore, è sconsigliato aprire la porta in quanto aumenta il consumo di energia e, di conseguenza, si crea una maggiore quantità di acqua condensata.

PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO

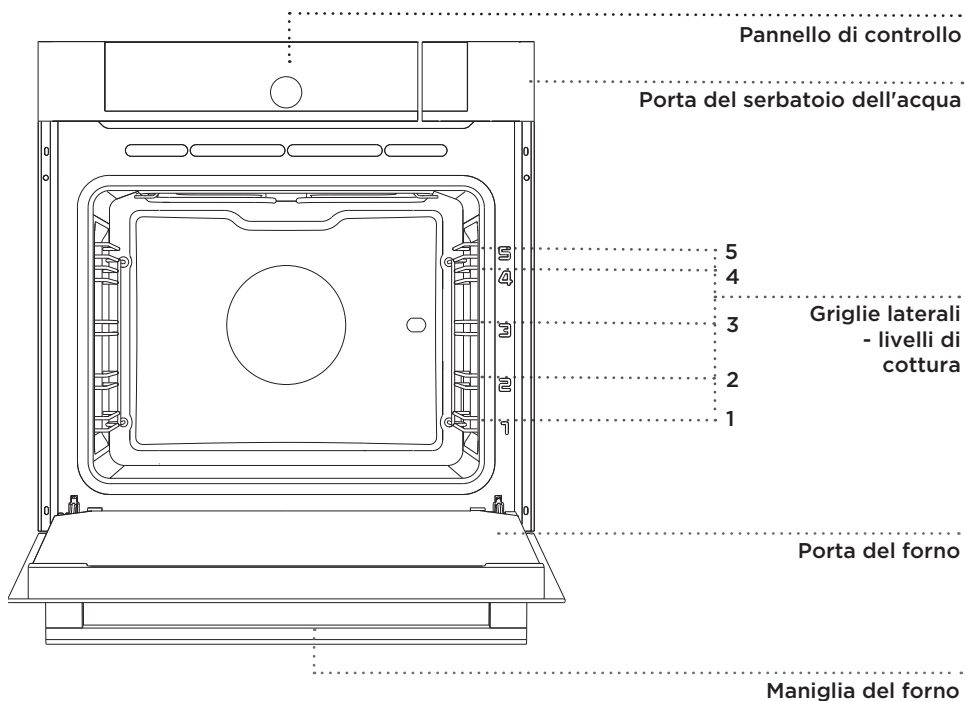


Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le riparazioni dei guasti o reclami causati da installazione o uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

FORNO A VAPORE COMBINATO

(DESCRIZIONE DEL FORNO E DELLE ATTREZZATURE - DIPENDE DAL MODELLO)

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



GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali consentono la preparazione dei cibi su quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

I livelli 4 e 5 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

Le guide telescopiche estraibili possono essere nel 2°, 3° e 4° livello.

I livelli di estrazione possono essere effettuati tirando parzialmente o tirando completamente le guide.

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Se durante il funzionamento viene aperta la porta del forno, gli interruttori spengono il riscaldamento del forno, la ventola e il generatore di vapore. Quando si richiude la porta, gli interruttori accendono nuovamente il riscaldamento e l'alimentazione del vapore.

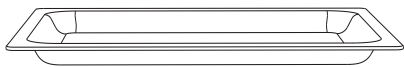
VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

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

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

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

ACCESSORI DEL FORNO (secondo il modello)



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



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



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



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



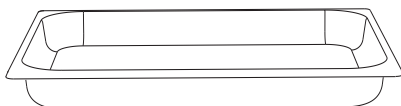
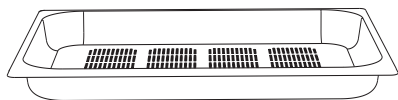
La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi. Viene usata anche la leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).



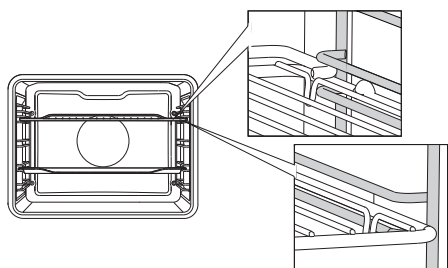
La teglia profonda non deve mai essere inserita nella prima guida durante la cottura, tranne quando si griglia e la teglia profonda serve per raccogliere il grasso che cola.



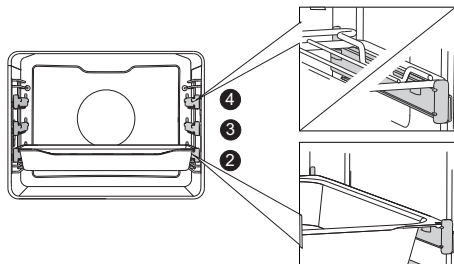
L'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.



Il **SET A VAPORE (INOX)** si usa per la cottura a vapore. Inserire il vassoio bucherellato (perforato) col cibo nel livello medio, quello di portata un livello più in basso.



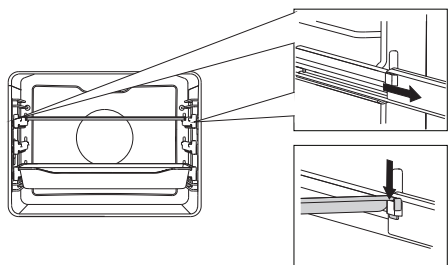
Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



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

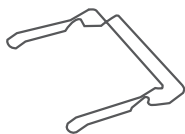


Chiudere la porta del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino in fondo.

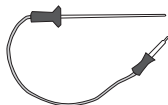


SINCRONIZZAZIONE DELLA BARRA

La barra può essere montata sulle guide telescopiche estraibili (a estrazione completa) o toglierla da queste. Per prima cosa tirare le due guide dello stesso livello. Infilare la barra su entrambe le linguette delle guide, quindi spingerle con la mano fino alla fine.



Il **SUPPORTO DELLA TEGLIA** facilita la rimozione delle teglie dal forno dopo la cottura quando sono ancora calde.



SONDA della temperatura per la cottura della carne.

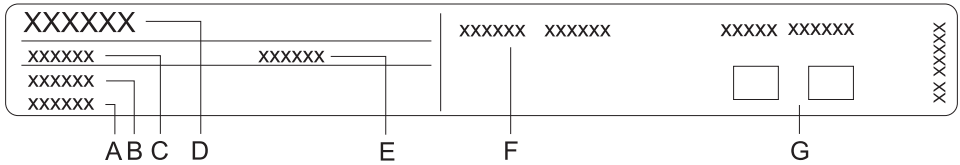
AGENTE PER ELIMINARE IL CALCARE o pulizia del sistema a vapore.

SCHEDA TECNICA DI MISURAZIONE della durezza dell'acqua.



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

DATI DELL'APPARECCHIO - TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE (SECONDO IL MODELLO)

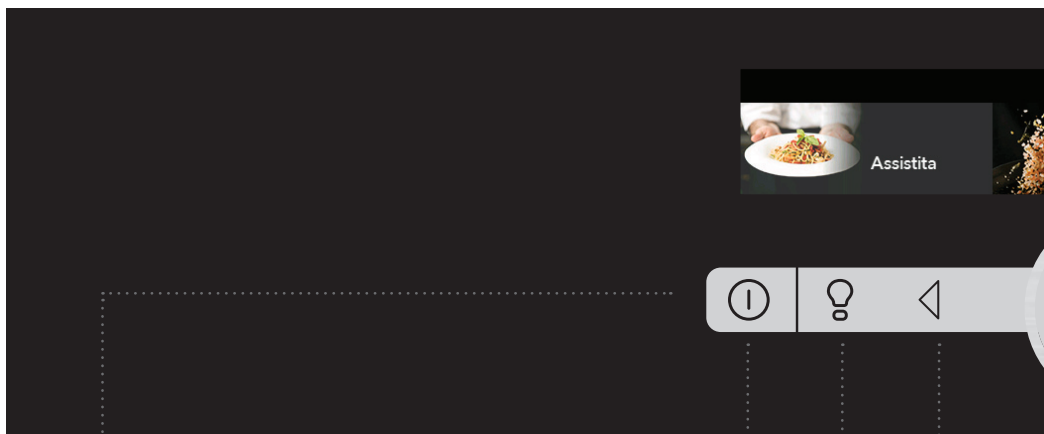


- A Numero di serie
- B Codice
- C Tipo
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Codici di conformità

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

PANNELLO DI COMANDO

(secondo il modello)



1 TASTO ON/OFF

2 TASTO ON/OFF
LUCE

3 TASTO
INDIETRO

4 MANOPOLA DI
SELEZIONE E
CONFERMA

Tocca brevemente
per ritornare al menù
precedente.

**Tocca e tieni
premuto** per
ritornare al menù
principale.

**Seleziona
l'impostazione**
desiderata ruotando
la manopola.

**Conferma la tua
selezione** premendo
la manopola.



5 ALLARME/
TIMER

6 TASTO
BLOCCO
BAMBINO

7 TASTO START/
STOP

8 DISPLAY -
visualizza tutte
le impostazioni

Pressione lunga:
START

**Pressione
lunga durante il
funzionamento:**
STOP

NOTA:

Per permettere che i tasti reagiscano meglio, bisogna toccarli usando la massima superficie del polpastrello del dito. Per ogni tocco si sente un segnale acustico.

PREUTILIZZO

Prima dell'uso per la prima volta, togliere dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto. Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldare il forno senza alimenti usando il riscaldatore superiore e quello inferiore a 200° C per circa un'ora. Fuoriesce il tipico odore "di nuovo", quindi areare bene l'ambiente.

COTTURA A VAPORE

Cucinare a vapore è un modo di cucinare sano e naturale che mantiene tutto il sapore del cibo. Con questo modo di cottura non si creano odori sgradevoli durante la cottura.

Vantaggi della cottura a vapore:

La cottura (stufati, cottura al forno) inizia prima che la temperatura del forno raggiunga i 100° C. È possibile anche la cottura lenta (stufati, cottura al forno) a temperature più basse.

Si tratta di una cottura sana, le vitamine e i minerali rimangono conservati poiché solo una piccola percentuale viene sciolta in vapore condensato a contatto con il cibo.


Il cibo non ha bisogno di grassi. Il vapore mantiene il sapore del cibo. Non rilascia odori, sapori di griglia o sapore del contenitore o della teglia. Inoltre non toglie il gusto perché non si scioglie nell'acqua.

Il vapore non trasmette il gusto o l'odore, quindi si può cucinare la carne, il pesce o le verdure insieme.

Il vapore è adatto anche per scottare, scongelare e riscaldare, e per mantenere il calore del cibo.

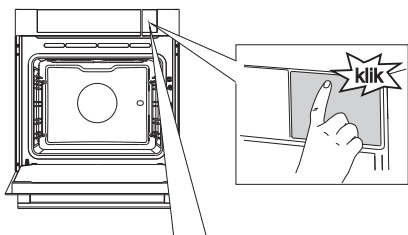
RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Il SERBATOIO DELL'ACQUA consente di fornire indipendentemente acqua al forno a vapore. Il volume è di circa 1,3 l (livello dell'acqua più alto - vedere l'etichetta). Con questa quantità di acqua, si può cucinare col ciclo di vapore più lungo (col sistema di aria calda-vapore) per circa 3 ore.


 Prima dell'uso per la prima volta pulire il serbatoio dell'acqua.

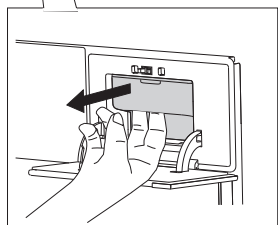


Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita e fredda dalla rete di approvvigionamento idrico, acqua in bottiglia senza aggiuntivi o acqua distillata adatta per l'uso alimentare. L'acqua che viene versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di 20° C (+/- 10° C).

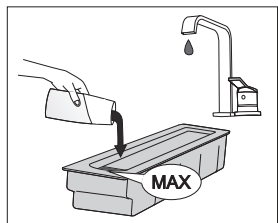


1 Premendo (nella posizione in cui si trova l'etichetta) aprire lo sportello del serbatoio.

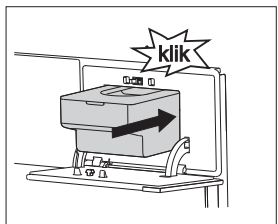
 È possibile rimuovere l'adesivo in un secondo momento.




2 Estrarre il serbatoio dell'acqua dal corpo tenendolo sulla scanalatura.



3 Aprire il coperchio. Lavare il serbatoio con acqua. Comporre il serbatoio. Versare acqua fresca fino al segno MAX sul serbatoio prima dell'uso.



4 Reinsерire il serbatoio nel corpo fino alla posizione finale (si deve sentire un breve clic), quindi chiudere lo sportello del serbatoio premendolo.

 Dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi comuni che non contengono materiali abrasivi, o in lavastoviglie.

PRIMA ACCENSIONE

SELEZIONE DELLA LINGUA

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione prolungata della corrente, impostare innanzitutto la lingua. La lingua preimpostata è l'inglese.

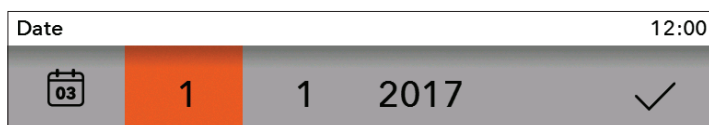


Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



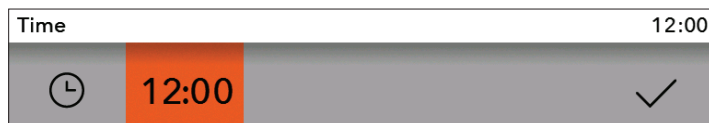
Ruotare il TASTO e selezionare la lingua. Confermare la selezione.

IMPOSTAZIONE DELLA DATA



Premendo il TASTO impostare il GIORNO, il MESE e L'ANNO. Ruotare il TASTO e confermare l'impostazione col segno di spunta.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA



Ruotare il TASTO e imposta l'ORA. Confermare la selezione col segno di spunta.



Il forno funziona anche se non si imposta l'ora, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni le funzioni di tempo (vedere il capitolo SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI TEMPO).

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

CAMBIAMENTO DELLE IMPOSTAZIONE DELL'ORA

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

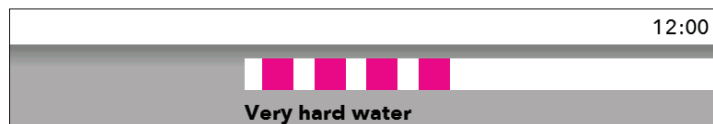
TEST DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Prima del primo utilizzo, è necessario eseguire il test della durezza dell'acqua.

Sul display appare la striscia e la scritta " **Very hard water**" (acqua molto dura).



Per impostazione di fabbrica è impostato il massimo grado di durezza dell'acqua.



Immergere la scheda tecnica di misurazione della durezza dell'acqua (fornita con l'apparecchio) per 1 secondo in acqua. Dopo 1 minuto, leggere le informazioni e inserire il numero di trattini nell'apparecchio. Ruotare il TASTO.

	4 strisce verdi	Acqua molto dolce
	1 striscia rossa	Acqua dolce
	2 strisce rosse	Acqua mediamente dura
	3 strisce rosse	Acqua dura
	4 strisce rosse	Acqua molto dura

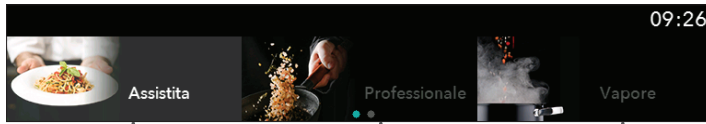
MODIFICA DELL'IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

È possibile impostare la durezza dell'acqua nel menù SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI.



Se non si imposta la corretta durezza dell'acqua, ciò può influire sul funzionamento e sulla durata dell'apparecchio.

SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI



Ruotare il TASTO e selezionare il nome del menù. Confermare la selezione premendo il TASTO. Apparirà il nome del menù selezionato.



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.

A) Chef/Assistita

Con questa modalità, selezionare prima il tipo di piatto e poi il cibo selezionato regolando automaticamente la quantità, il grado di cottura e la fine della funzione.

Il programma offre una grande scelta di ricette preimpostate provate da chef ed esperti nutrizionisti.

B) Professionale

Questa modalità offre una selezione di piatti con valori preimpostati in fabbrica che possono anche essere modificati.

C) Vapore

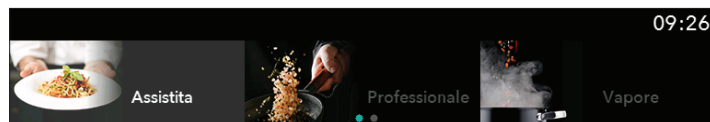
Questo è un modo naturale di cucinare che mantiene tutto il sapore del cibo.

D) Le mie ricette

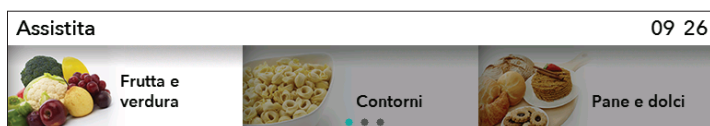
Questa modalità rende possibile preparare piatti a proprio piacimento, sempre con gli stessi passi e le stesse impostazioni. Potete salvare le vostre ricette preferite nella memoria del forno e semplicemente attivarle la prossima volta.

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

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare la modalità **Assistita**. Confermare la selezione premendo il TASTO.





Selezionare il tipo di piatto e poi il cibo. Confermare la selezione.



Appaiono i valori preimpostati. Si può modificare la quantità, il grado di cottura e l'attivazione ritardata (fine della cottura).

- 1 quantità
- 2 grado di cottura
- 3 attivazione ritardata
- 4 durata del funzionamento
- 5 sistema di cottura e livello consigliato
- 6 modalità professionale

 Se nella modalità **AUTOMATICA** si seleziona il simbolo , il programma passa alla modalità **professionale** (vedere il capitolo COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO).

Toccare i tasti **START / STOP** per avviare il funzionamento.
Il display mostra tutte le impostazioni selezionate.

PRERISCALDAMENTO

Alcuni piatti in modalità **Automatica** hanno anche la funzione di preriscaldamento .

Dopo la selezione del cibo viene visualizzato il messaggio "**Il programma selezionato prevede il preriscaldamento.** (Confermare la selezione col TASTO). **Preriscaldamento avviato**". Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display si illuminano alternativamente la temperatura effettiva e quella impostata.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso "**Il preriscaldamento è completo.**" Aprire la porta e inserire il piatto. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.

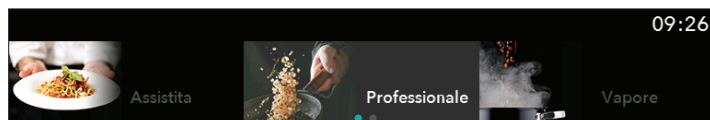


Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

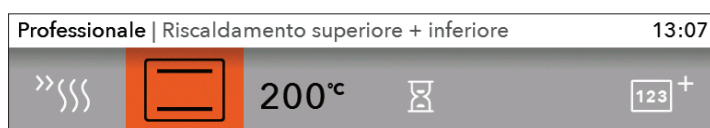
B) COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale e modalità di cottura a vapore)



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Girare il TASTO e selezionare **Modalità professionale**. Confermare la selezione.



Scegliere le proprie impostazioni principali.

IMPOSTAZIONI PRINCIPALI


- 1 preriscaldamento
- 2 sistema (vedere la tabella SISTEMI DI FUNZIONAMENTO DEL FORNO)
- 3 temperatura nel forno

IMPOSTAZIONI EXTRA:

- 4 durata di funzionamento (vedere il capitolo FUNZIONI DI TEMPO)
- 5 programmi a passi (vedere il capitolo COTTURA A FASI COMBinate)
- 6 (getto di vapore) (vedi capitolo GETTO DI VAPORE)

PRERISCALDAMENTO

Usare il preriscaldamento se si vuole riscaldare il forno velocemente fino alla temperatura desiderata.

Selezionando il simbolo  si avvia la funzione di preriscaldamento e viene visualizzato il messaggio **"Il preriscaldamento è avviato"**.











Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display si illuminano alternativamente la temperatura effettiva e quella impostata.


Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso **"Il preriscaldamento è completo."** Aprire la porta e inserire il piatto. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.



Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.






SISTEMI DI COTTURA (dipende dal modello)

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
SISTEMI DEL FORNO			
	RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200	30-230
	RISCALDATORE SUPERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti.	150	30-230
	RISCALDAMENTO INFERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	160	30-230
	GRIGLIA PICCOLA Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	230	30-230
	GRIGLIA GRANDE Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	230	30-230
	GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170	30-230
	ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200	30-230
	ARIA CALDA Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180	30-230
	Aria calda ECO ¹⁾ Per ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Si utilizza per cuocere la carne e i dolci.	180	120- 230
	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180	30-230

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
SISTEMI DEL FORNO			
	ARROSTIRE Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e quello a circolo. Viene usato per la cottura di tutti i tipi di carne.	180	30-230


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

Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

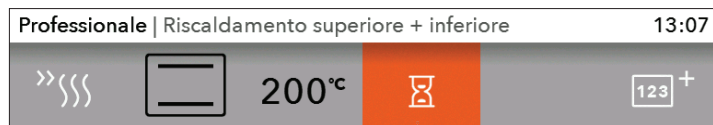
SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
	ARIA CALDA CON VAPORE Questo sistema viene usato per cucinare e scongelare. Consente di cucinare in modo veloce e efficace senza modificare il colore e la forma degli alimenti. Sono disponibili tre opzioni:	160	
	ELEVATA: per cucinare cotolette, bistecche e pezzi di carne di piccole dimensioni		30-230
	MEDIA: per riscaldare cibi surgelati/freddi e cucinare filetti di pesce e verdure gratinate		30-230
	BASSA: per cucinare pezzi di carne di grandi dimensioni (arrosti, polli interi), pasta lievitata (pane e pagnotte), lasagne ecc.		30-230
	VAPORE Usa questa modalità per: tutti i tipi di carne, stufati, verdure, torte salate, torte, pane e piatti gratinati (ovvero cibi che richiedono un periodo di cottura più lungo).	100	-
	SOUS VIDE è un processo di cottura lenta durante il quale un cibo sottovuoto viene cucinato a una temperatura specifica mantenuta costante. Questa tecnica è adatta alla carne, al pesce e a tutti i tipi di frutta e verdura. Gli alimenti preparati in questo modo sono succosi e sviluppano un sapore più intenso.	50	30-95

Tocca il tasto **START/STOP** per iniziare il processo di cottura al forno.

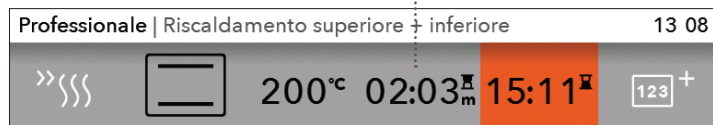
Il display visualizza tutte le impostazioni selezionate.

 The symbol °C flashes on the display until the set temperature is reached. A sound signal beeps. During the process you cannot change the baking systems.

FUNZIONI DI TEMPO - TIMER - DURATA



Nella modalità Professionale di base si possono selezionare le impostazioni di tempo. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Durata del funzionamento

Attivazione ritardata



Impostazione della durata di funzionamento

Con questa modalità si imposta il tempo per quanto si vuole fare funzionare il forno.

Impostare il tempo desiderato di funzionamento e confermarlo (il tempo max. di funzionamento è di 10 ore).

Sul display appare il tempo di funzionamento rimanente.

Premere START per iniziare la cottura. Sul display appaiono tutte le impostazioni selezionate. Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate impostando il tempo su "0".



Impostazione per l'attivazione ritardata del forno



L'avvio ritardato non è possibile nei sistemi di piccolo grill, grande grill e grill con ventilatore.

Con questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno (durata) e a che ora deve smettere di funzionare (fine) (si può impostare l'attivazione ritardata per 24 ore).

Controllare che l'orologio sia impostato correttamente sull'ora del giorno.

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Tempo di cottura: 2 ore

Fine della cottura: alle 18:00

Prima bisogna impostare il TEMPO DI DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma dell'ora del giorno e l'ora della durata di funzionamento

del forno (14:00). Poi stabilire ancora la FINE DEL FUNZIONAMENTO impostando l'ora (18:00). Premere START per iniziare la cottura. Il timer attende il momento di inizio della cottura. Il display visualizza l'avviso: **"L'avvio della cottura è rinviato. Inizierà alle ore 16:00."**

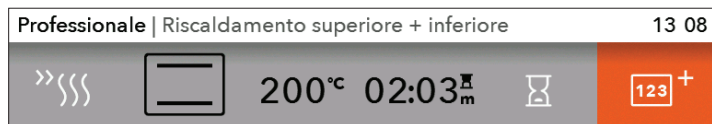


Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico e nel menù appare la scritta Fine.

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

PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo consente con una cottura di combinare tre diversi modi di preparare il cibo susseguenti.
Selezionando le varie impostazioni si ottiene la preparazione di piatti nel modo desiderato.



Nella **modalità Professionale** di base è possibile selezionare il Programma a fasi combinate e vapore. Confermare la selezione premendo il TASTO.



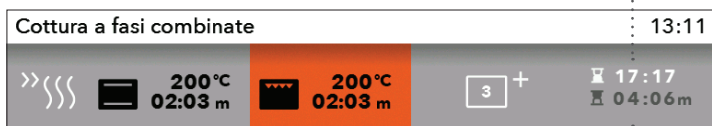
Selezionare: passo 1, passo 2, passo 3. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Il primo passo è già selezionato se prima sono state impostate le **Funzioni di tempo**.



Impostare il sistema, la temperatura e l'ora. Confermare la selezione con il SEGNO DI SPUNTA e premendo il TASTO.




Intero tempo di cottura - fine

Funzionamento del passo attuale

Temperatura e durata del passo selezionato

Toccando il tasto START il forno inizia a funzionare prima secondo il passo 1 (nella parte inferiore del display appare la striscia col passo con cui si sta svolgendo la cottura). Trascorso il tempo impostato, si attiva il passo 2 e poi il passo 3, se è stato impostato.

Cottura a fasi combinate Passo 1/2		13:11
 200°C 02:03 m	 200°C 02:03 m	 17:17  04:06m

 Se si desidera cancellare uno qualsiasi dei passi durante il funzionamento, girare il TASTO, selezionare il passo e disattivarlo confermando col SEGNO DI SPUNTA. Questo può essere fatto solo per i passi che non sono stati ancora avviati.

INIEZIONE DI VAPORE

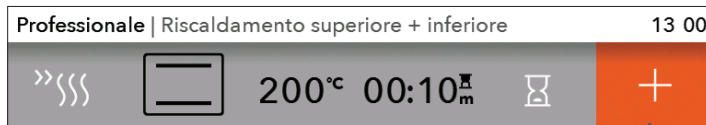
Si consiglia il getto di vapore per la cottura di :

- **carne** (verso la fine della cottura): la carne sarà più succosa e morbida e ciò eviterà di dover bagnare con acqua. Carne: manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame, agnello, pesce, salsicce;
- **pane, focacce**: usare il vapore i primi 5-10 minuti di cottura. La crosta di pane sarà croccante e ben cotta;
- **sformati di frutta e verdura**, lasagne, piatti forti, budini;
- **verdure**, in particolare patate, cavolfiori, broccoli, carote, zucchine e melanzane.

È possibile eseguire il getto di vapore nella modalità **professionale** di base quando si seleziona la durata del funzionamento. Il tempo di preparazione deve essere abbastanza lungo da consentire il getto di vapore.



Il tempo totale di preparazione non deve essere inferiore a 10 minuti.



Seleziona il **simbolo +** per il getto di vapore. Confermare la selezione premendo il **TASTO**.




Ruotare il **TASTO** e seleziona il simbolo - Programma a fasi combinate (vedi capitolo **PROGRAMMA A FASI COMBinate**) - intensità del getto di vapore in tre fasi.

A) GETTO DI VAPORE A FASI COMBinate

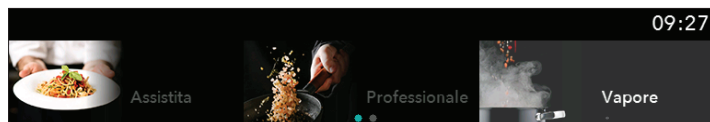
Impostare i passaggi (vedere **PROGRAMMA A FASI COMBinate**). Selezionare il simbolo per il getto di vapore. Il sistema calcolerà automaticamente i singoli getti di vapore in base al tempo totale. Toccare i tasti **START/STOP** per far iniziare il funzionamento.

B) GETTO DIRETTO DI VAPORE

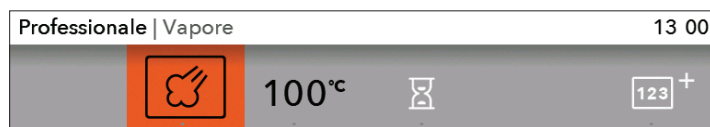
Il getto di vapore diretto viene eseguito durante il processo di cottura. Seleziona il simbolo . Appare l'avviso: **"Si vuole spruzzare il vapore?"** Il simbolo lampeggia fino a quando il processo non è completo. Si può ripetere il getto di vapore direttamente in tre passaggi, poi il simbolo del vapore si spegne.

C) COTTURA A VAPORE (Vapore - un rapido accesso ai programmi a vapore)

 Confermare ciascuna impostazione premendo il TASTO.




Ruotare il TASTO e selezionare la modalità Vapore. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Selezionare le proprie impostazioni di base.

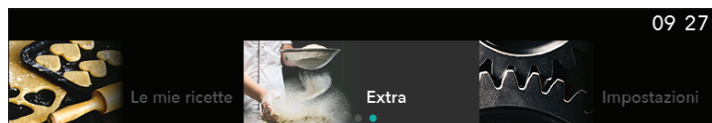
- 1 sistema
- 2 temperatura nel forno
- 3 durata del funzionamento
- 4 preparazione a fasi combinate (vedi capitolo PROGRAMMA A FASI COMBinate)

 Usare il preriscaldamento se si desidera riscaldare il forno il più rapidamente possibile alla temperatura desiderata.

Riempire il **serbatoio dell'acqua** con acqua fresca fino al segno MAX. Usate il SET A VAPORE per preparare verdure, pesce, carne e patate che non vengono cotti in una salsa. Inserire il set a vapore nella 2° guida.

SOUS VIDE (COTTURA A VAPORE)

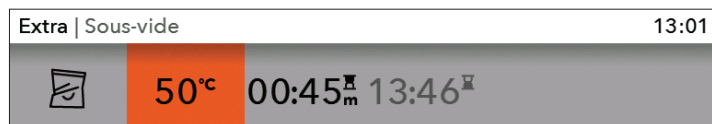
Aromatizzare il cibo e chiuderlo in un sacchetto di plastica adatto per il sottovuoto e per la cottura col metodo Sous-vide. Posizionare il cibo confezionato su una teglia forata e posizionarla nel livello centrale del forno.



Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Extra**. Confermare la selezione. Viene visualizzato il menù delle Funzioni avanzate.



Ruotare il TASTO e selezionare **Sous-
vide**.



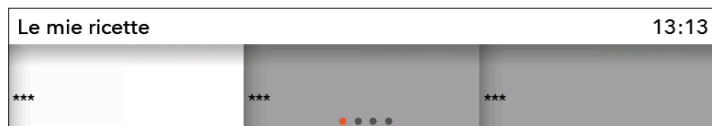
Selezionare la temperatura e il tempo di cottura. Cuocere gli alimenti per lungo tempo a bassa temperatura (vedere la tabella di cottura).

Dopo la cottura, rimuovere il cibo dalla busta. Per un gusto più intenso, rosolare il cibo rapidamente in olio caldo.

Piatto	TSpessore (cm)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE			
Bistecca di manzo, mediamente cotta	3	60	150-180
Bistecca di manzo, molto cotta	3	70	140-170
Bistecca di maiale, mediamente cotta	3	65	70-100
Bistecca di maiale, molto cotta	3	70	70-100
Bistecca di agnello, mediamente cotta	2	60	90-120
Bistecca di agnello, molto cotta	2	70	70-100
Bistecca di vitello, mezzo cotta	3	60	90-120
Bistecca di vitello, molto cotta	3	70	70-100
Petti di pollo senza ossa	3	65	90-120
Petti di anatra senza ossa	3	65	120-150
Petti di tacchino senza ossa	3	65	180-210
Filetto di pesce	1	55	40-60
Bistecca di pesce	2	55	40-60
Gamberi	/	60	30-40
Polpo, tentacoli	/	85	180-240
Conchiglie (capesante)	/	60	40-60
Carote tagliate	1	85	90-120
Patate a cubetti	2	85	100-130
Asparagi	/	85	50-70
Melanzane	1	85	50-70
Frutta a pezzetti	/	70	90-120

D) SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

Alla fine del funzionamento appare il menù Fine. Selezionare il simbolo  e salvare le impostazioni selezionate nella memoria del forno.

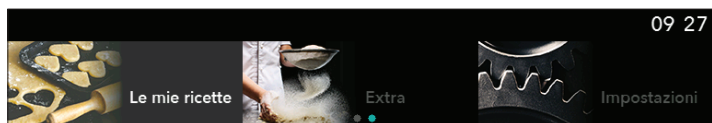


Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Le mie ricette**. Confermare la selezione.

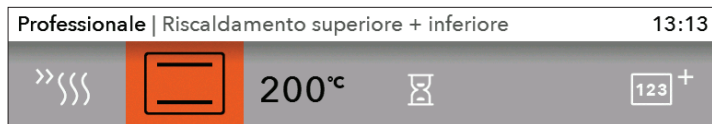
 È possibile memorizzare 12 ricette.




Selezionare il nome ruotando il TASTO e confermando le lettere. Se occorre, cancellare il nome con la freccia; salvare il nuovo nome col segno di spunta.



Le ricette preferite possono essere ri-selezionate selezionando **Le mie ricette** nel menù principale. Confermare la selezione col TASTO.



Vengono visualizzati i valori preimpostati che possono ancora essere modificati.

Al termine del funzionamento, viene visualizzato il menù Fine. Se si sono apportate delle modifiche, possono essere salvate selezionando il simbolo . Selezionare la ricetta con lo stesso nome. Sul display appare la scritta **"Il programma verrà sovrascritto"**.

- Confermare la scelta se si desidera salvare la ricetta con lo stesso nome o con un nuovo nome.

- La scelta può essere annullata. Viene visualizzata una schermata in cui si seleziona una nuova finestra e si salva la nuova ricetta.


INIZIA IL PROCESSO DI COTTURA

Prima dell'inizio della preparazione il tasto START/STOP lampeggia.

Avviare il processo di preparazione toccando il tasto START/STOP.

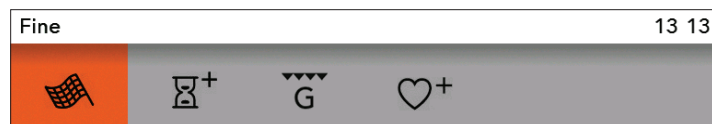
Per modificare le impostazioni correnti durante il processo, premere e ruotare il TASTO.



 Se la porta viene aperta durante il funzionamento, la cottura si interrompe. Continua quando la porta viene richiusa. È necessario richiuderla entro un massimo di 3 minuti, altrimenti il funzionamento verrà interrotto e sul display apparirà Fine.

FINE DEL FUNZIONAMENTO E DISATTIVAZIONE DEL FORNO

Si interrompe il processo di preparazione premendo a lungo il tasto START/STOP.



Ruotare il TASTO, appare il menù **Fine** con i simboli.



Fine

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



Prolungamento del tempo di funzionamento

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




Aggiungi gratin

Selezionare il simbolo se si desidera alla fine del funzionamento far gratinare la superficie del cibo.

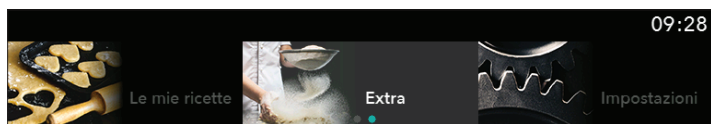


Aggiungi alle mie ricette

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

 Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA



Ruotare il TASTO e nel menù di base selezionare **Extra**. Confermare la selezione. Appare il menù delle funzioni extra.

 Alcune funzioni su alcuni sistemi non possono essere selezionate e di questo avvisa un segnale acustico.

Pulizia a vapore

Il programma semplifica la rimozione di macchie nel forno. (Vedi capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.)

Scongelamento

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

Riscaldamento

Viene utilizzato per conservare il calore dei cibi già preparati. Selezionando il simbolo stabilire la temperatura e l'ora di inizio e fine del riscaldamento.

Riscaldamento dei piatti

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

Rigenerazione

Con questa modalità di funzionamento si può riscaldare il cibo già cotto. Poiché per riscaldare si usa il vapore, il cibo non perde la sua qualità. Il gusto e la consistenza sono conservati come se il cibo fosse appena cucinato. Si possono rigenerare allo stesso tempo diversi piatti diversi.

- Con questa funzione, è possibile selezionare l'inizio e la fine del processo rigenerazione.

Preriscaldamento rapido

Si usa quando si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Non è adatto per la cottura degli alimenti.

Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento si spegne e il forno è pronto per la cottura secondo la modalità selezionata.

Shabbat

In questa modalità impostare la temperatura tra 85-180° C e il tempo (massimo 74 ore) di attività di Shabbat. Premendo START, il tempo inizia il conto alla rovescia. Nel forno la luce si accende. Tutti i suoni e le prestazioni saranno disattivati ad eccezione del tasto per accendere e spegnere (ON/OFF). Alla fine, si può salvare l'impostazione nella memoria.



In caso di interruzione della corrente, la modalità Shabbat viene cancellata e il forno ritorna alla posizione di partenza.



Attenzione: il produttore non è responsabile dell'uso improprio della modalità Shabbat.

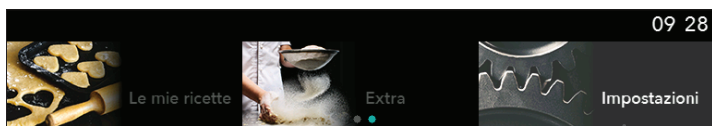
Sous-vide (cottura sotto vuoto)

Si usa per la cottura lenta sottovuoto col vapore. Il cibo sottovuoto viene cotto lentamente a bassa temperatura. Il cibo sviluppa un gusto più intenso e conserva più vitamine e minerali.

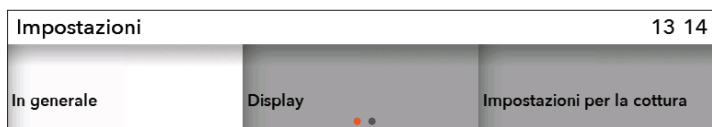
Fine	13 14
	

Ruotare il TASTO, appare il menù **Fine** con i simboli.

SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI



Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Impostazioni**.
Confermare la selezione.



Ruotando il TASTO far scorrere il menù. Confermare ogni selezione premendo il TASTO.

In generale

Lingua - scegliere la lingua che si vuole che appaia sul display.

Tempo - l'ora del giorno deve essere impostata al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconsigliato dalla rete elettrica. Impostare l'ORA - il tempo, quindi nella finestra del Tempo impostare il modo di apparizione dell'ora: digitale o analogica.

Data - la data deve essere impostata al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconsigliato dalla rete elettrica. Impostare il giorno, il mese e l'anno.

Suono - il volume del segnale acustico può essere impostato quando nessuna funzione di tempo è attiva (viene mostrata solo l'ora).

Volume - è possibile scegliere tra tre volumi.

Tasti del suono - è possibile impostarne l'attivazione e lo spegnimento.
Suono all'avvio/interruzione - è possibile impostarne l'attivazione e lo spegnimento.

Display

In questo menù è possibile impostare:

L'illuminazione - si possono impostare tre diversi livelli.

La modalità notte - impostare l'ora fino a quando si desidera che il display resti oscurato.

Impostazione dell'apparecchio in standby - lo schermo si disattiva automaticamente dopo un'ora.

Impostazioni per la cottura

Durezza dell'acqua

Eliminazione del calcare.

Sistema

Informazioni sull'apparecchio

Impostazioni di fabbrica

Illuminazione del forno durante il funzionamento - l'illuminazione del forno è disattivata anche quando durante il funzionamento si apre la porta del forno.

Illuminazione del forno - l'illuminazione del forno si accende automaticamente quando si apre la porta o quando il forno si accende. Dopo la cottura o chiusura della porta, la luce resta accesa per circa 1 minuto. È possibile accendere o spegnere la luce del forno premendo il tasto LAMPADINA.



SICUREZZA BAMBINI

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



Se si imposta il blocco quando non ci sono alcune funzioni di tempo impostate (appare solo l'ora del giorno sul display), il forno non funzionerà.

Se si imposta la sicurezza bambini dopo aver impostato una qualsiasi funzione di tempo, il forno funzionerà normalmente, ma non è possibile modificare le impostazioni.

Quando la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare i sistemi né le funzioni supplementari. È possibile disattivare solo la cottura. La sicurezza bambini rimane attiva anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la sicurezza bambini.



IMPOSTAZIONE DELL'ALLARME

L'allarme può essere utilizzato da solo, indipendentemente dal funzionamento del forno. Si attiva premendo il tasto.

L'impostazione più lunga possibile è di 24 ore. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente.



Dopo l'interruzione di corrente o dopo aver disattivato l'apparecchio, tutte le impostazioni personali extra vengono salvate.

DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

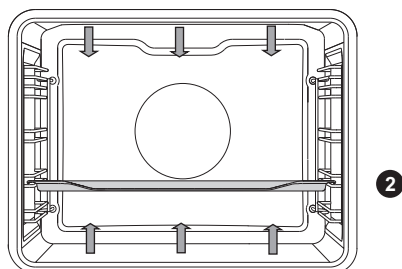
Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

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



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

RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE



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

Cottura della carne

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

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci.

Ogni tanto girare la carne durante la cottura. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

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

Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

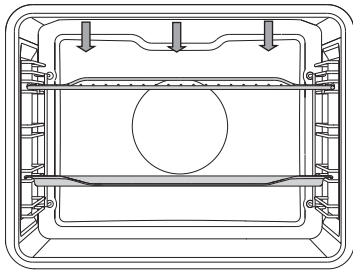
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Soufflé di verdure	2	190-210	35-45
Soufflé dolce	2	170-190	40-50
Panini *	3	190-210	20-30
Pane bianco, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pane di farina saracena, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane integrale,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

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none"> • Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro nel fondo?	<ul style="list-style-type: none"> • Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



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

GRIGLIA GRANDE, GRIGLIA PICCOLA



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

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

La temperatura massima consentita: 230° C.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (grill) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

La cottura con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatta per la preparazione croccante e non grassa di salsicce, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fettine di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

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

Tabella di cottura con grill - arrosto

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	230	20-25
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	230	25-30
Cotolette / braciola	280 g/pezzo	4	230	30-35
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	230	20-25
PANE TOSTATO				
Crostini	/	4	230	5-10
Panini imbottiti	/	4	230	5-10

Tabella di cottura con grande grill – arrosto

Tipo di cibo	Weight (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	230	10-15
Bistecca, ben cotta	180 g/pezzo	4	230	15-20
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	230	15-20
Cotolette / bracirole	280 g/pezzo	4	230	20-25
Scaloppa di vitello	140 g/pezzo	4	230	15-20
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	230	10-20
Polpettone (Leberkäse)	150 g/pezzo	4	230	15-20
PESCE				
Tranci / filetti di salmone	200 g/pezzo	4	230	15-20
PANE TOSTATO				
6 fette di pane	/	4	230	1-4
Panini imbottiti	/	4	230	2-5

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

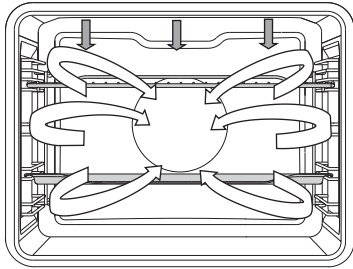
Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.



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

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

GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE

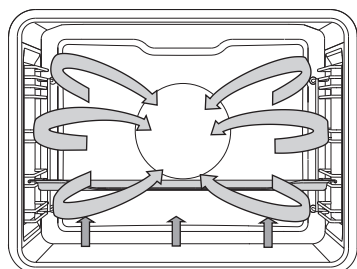


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

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

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

ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE

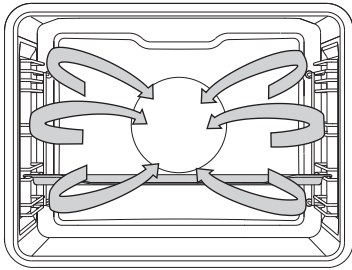


Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

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

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

ARIA CALDA



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

Cottura della carne:

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

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

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

Cottura di dolci:

Si consiglia di preriscaldare il forno.

I piccoli dolci possono essere cotti in teglie basse su più livelli (2° e 3°).

Si noti che il tempo di cottura può essere diverso anche con teglie uguali. Potrebbe essere necessario estrarre la teglia superiore prima di quella inferiore.

Posizionare sempre i modelli sulla griglia; se si usa la teglia allegata, togliere la griglia.

Preparare i piccoli dolci con lo stesso spessore per ottenere una doratura uniforme.

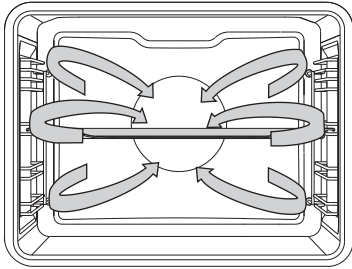
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Pan di Spagna	2	150-160	30-40
Torta sbrisolona (crumble)	3	160-170	25-35
Plumcake	2	150-160	30-40
Roulade / rotolo dolce*	3	160-170	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Treccia, (pasta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



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

ARIA CALDA ECO

eco



Sono attivi il riscaldatore circolare e la ventola.

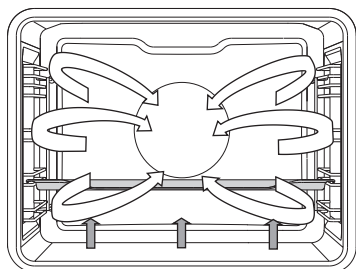
La ventola sulla parete posteriore del forno consente la circolazione continua di aria calda intorno alla carne, le verdure o i dolci.

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



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

RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE



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

CONSERVE

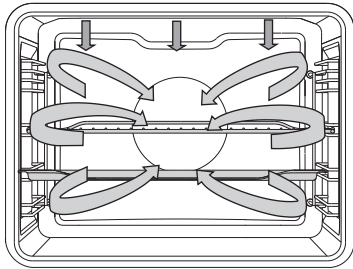
Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

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

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

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

ARROSTIRE



3

2

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

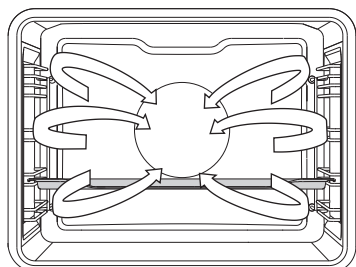
Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 3° guida. Nella 2° guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, inserirla nella 2° guida.


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

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

ARIA CALDA CON VAPORE

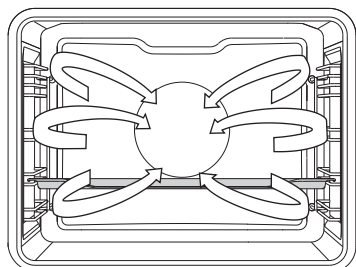


L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore. In aggiunta, il riscaldatore rotondo con ventola assicura la circolazione continua dell'aria calda e del vapore.

 Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Intensità del vapore	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Manzo / coscia	1000	2	1	160-180	80-110
Manzo / filetto	1000	2	2	170-190	50-70
Vitello / coscia	1000	2	1	170-190	80-110
Agnello	1000	2	1	170-190	60-90
Pollame, intero	1500	2	1	170-190	65-85
Pollame / petto	1000	3	3	170-190	50-60
Maiale / filetto	1000	2	2	170-190	50-70
Pesce	200 g/pezzo	3	2	180-200	25-35
Patate	1000	3	1	180-200	45-60
Patate con broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

VAPORE



L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore.



Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

Carne

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Crauti e salsiccia	700	3	100	35-45
Bistecca di manzo	1000	3	100	45-55
Petto di pollo	1000	3	100	25-35
Gamberetti	1000	3	100	25-35
Filetto di pesce	500	3	80	20-25
Trancio di pesce	500	3	80	25-30
Pesce intero	400	3	100	25-35
Cozze	1000	3	100	20-25
Wurstel di Francoforte	1000	3	85	15-20

Verdura

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fagiolini	500	/	3	100	50-60
Fagioli	500	1:2	3	100	80-90
Piselli	500	/	3	100	20-25
Cavolfiore - intero	500	/	3	100	20-30
Cavolfiore - a pezzi	500	/	3	100	15-20
Broccoli - interi	500	/	3	100	15-25
Broccoli - a pezzi	500	/	3	100	15-20
Carote - intere	500	/	3	100	20-30
Carote, a cubetti	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Ceci	500	1:2	3	100	70-80
Finocchio	500	/	3	100	15-25
Cavolo rapa	500	/	3	100	20-30
Barbabietole rosse - intere	500	/	3	100	50-60
Peperoni	500	/	3	100	15-20
Radicchio	500	/	3	100	15-20
Cavoletti di Bruxelles	500	/	3	100	15-25
Asparagi	500	/	3	100	15-25
Spinaci	500	/	3	100	5-10
Bietola	500	/	3	100	15-20
Verdure miste	1000	/	3	100	20-30
Cavolo	500	/	3	100	30-40
Cavolo cinese	500	/	3	100	25-35
Melanzane	500	/	3	100	15-20
Zucchine	500	/	3	100	10-15
Patate, intere	500	/	3	100	30-40
Patate affettate	500	/	3	100	25-35

Pasta / riso / cereali

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Riso bianco	200	1:2	3	100	25-35
Riso integrale	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Recipe	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Pasta integrale	200	1:2	3	100	15-25
Miglio	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Dim Sum	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Dolci

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fondere il cioccolato *	200	/	3	50	20-30
Sciogliere / dissolvere la gelatina *	1 confezione	/	3	50	15-20
Riso e latte	Ricetta	1:4	3	100	30-40
Pasta lievitata	Ricetta	/	3	40	25-35
Crème caramel	Ricetta	/	3	100	40-50

* Coprire il contenitore con un coperchio o pellicola

Piatti a base di uova



Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Uova alla coque	200	3	100	10-15
Uova sode	200	3	100	15-20
Uova in camicia	200	3	100	13-17
Uova strapazzate	200	3	100	10-15
Omelette con pancetta	Ricetta	3	100	15-20

Frutta

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fette di mela	500	3	100	5-15
Fette di albicocche	500	3	100	5-15
Ciliegie	500	3	100	10-15
Uva spina	500	3	100	5-15
Pere - pezzi	500	3	100	5-15
Prugne	500	3	100	5-15
Rabarbaro	500	3	100	5-15
Nettarine	500	3	100	5-10

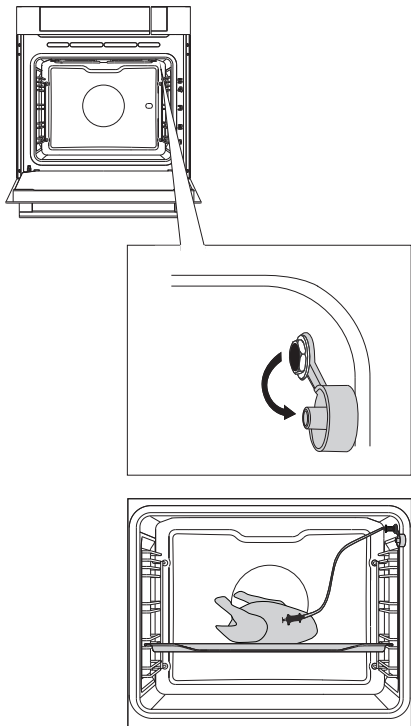
Scongelamento

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di scongelamento (min)
Carne congelata	1000	2	50	45-55
Pollame congelato	1500	2	50	55-65
Pesce congelato, 200 g / pezzo	1000	3	50	40-50
Frutta surgelata	500	3	50	15-25
Piatti pronti surgelati	1000	3	60	50-65

 Per asciugare l'interno del forno, imposta l'aria calda e il tasto riscaldatore  a 170 °C per 15 minuti. Dopo la fine del programma lascia aperta la porta del forno per almeno due minuti per far uscire il vapore e far sì che l'interno del dispositivo si asciughi.

Cucinare con una sonda per carne (a seconda del modello)

Grazie a questa modalità puoi impostare la temperatura del nucleo dei cibi. Il forno funziona fino a che il nucleo non raggiunge la temperatura desiderata. La temperatura del nucleo viene misurata con la sonda.




1 Rimuovi il tappo (la presa si trova nell'angolo anteriore superiore della parete di destra del forno).

2 Collega la spina della sonda per carne alla presa e inserisci la sonda nel cibo (Le impostazioni del timer verranno cancellate nel caso fossero state attivate in precedenza).



Seleziona il sistema (ad esempio: aria calda).

Preimposta la temperatura e verrà visualizzata la temperatura della sonda. Imposta la temperatura e il sistema di cottura, oltre che la temperatura finale del piatto. Tocca il tasto START.

 Durante la cottura verrà visualizzata la temperatura del nucleo (la temperatura desiderata può essere modificata durante il processo di cottura). Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il processo di cottura si interrompe. Sentirai un segnale acustico che potrai interrompere toccando qualsiasi tasto. Dopo un minuto il segnale acustico cesserà automaticamente e sul display apparirà l'orologio.

Una volta terminato il processo di cottura, rimetti a posto il tappo della presa della sonda per carne.

Livelli di cottura della carne e temperature al cuore consigliate

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



Only use the probe intended for use with your oven.
 Make sure the probe does not touch the heater during cooking.
 After the cooking process, the probe will be very hot. Take care
 to prevent burning.

PULIZIA E MANUTENZIONE



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

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

Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici e che non lasciano graffi. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette che lasciano graffi.

Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per la pulizia del forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

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

Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli, le maniglie, gli adesivi e le targhette non devono essere puliti con detergenti abrasivi e prodotti di pulizia abrasivi che lasciano graffi, agenti a base di alcol o con lo stesso alcol.

Eliminare le macchie subito con un panno morbido e acqua per evitare danni alla superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti e utensili per la pulizia destinati a tali superfici, seguendo le istruzioni di pulizia del produttore.



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

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

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

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

In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detersivi usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detersivi.

Non usare mai detersivi abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

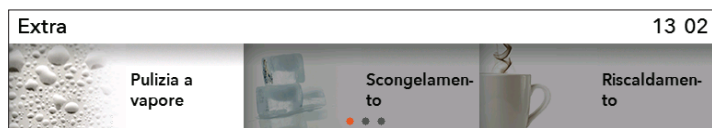
Gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti.

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

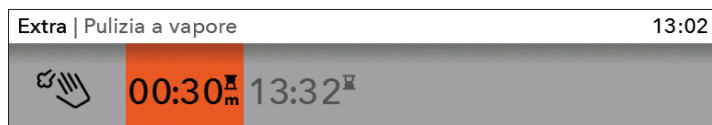
PROGRAMMA DI PULIZIA A VAPORE DEL FORNO

Prima di ogni avvio del programma di pulizia, dall'interno del forno rimuovere il grosso dello sporco visibile e del cibo residuo.

Riempire il serbatoio dell'acqua e impostare il programma di pulizia del forno.



Nel menù principale, selezionare Extra e **Pulizia a vapore**. Confermare la selezione premendo il TASTO.




Premere il tasto START.

Alla fine del programma, attendere che il forno si raffreddi fino a quando sarà possibile pulire il forno senza pericolo.

Alla fine del programma, le macchie sullo smalto del forno si ammorbidiscono, facilitando la pulizia.

Pulire le macchie con un panno umido.

 In caso di pulizia non riuscita (in caso di sporco ostinato), ripetere il processo di pulizia.



Utilizzare il programma di pulizia quando il forno si è completamente raffreddato.

PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

La pulizia dipende dal livello di durezza dell'acqua

Durezza dell'acqua	°N	Numero di strisce colorate sulla striscia di prova
Dolce	0-3 dH	4 strisce verdi
Leggermente dura	3-7 dH	1 striscia rossa
Medio dura	7-14 dH	2 strisce rosse
Dura	14-21 dH	3 strisce rosse
Molto dura	>21 dH	4 strisce rosse

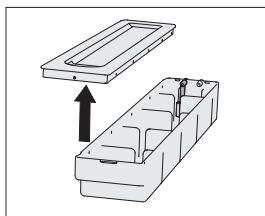
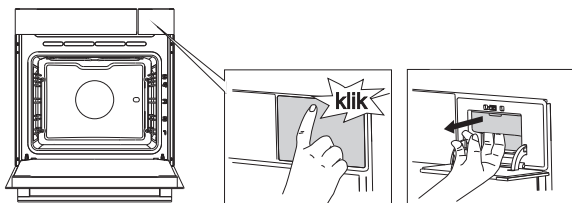
Raccomandiamo l'uso di un agente disincrostante in quanto garantisce ottimi risultati durante il processo di pulizia del sistema a vapore.

Sul display apparirà la seguente scritta: **"Si prega di avviare il processo di disincrostazione."** Le scritte sul display ti guideranno durante il processo di disincrostazione.

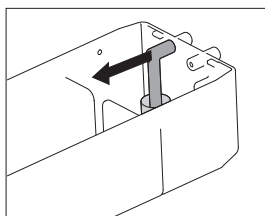
1. Aggiungi l'agente disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
2. Il processo di disincrostazione è in corso.
3. Il processo di disincrostazione è completato. Si prega di rimuovere il liquido e di risciacquare il serbatoio dell'acqua aggiungendo a tal scopo acqua fresca.
4. Il processo di risciacquo è completato. Pulisci il serbatoio e il forno. Pulisci inoltre la spugna filtrante (vedi il capitolo PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE)

PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE

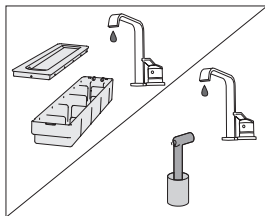
 Ogni volta che pulisci il serbatoio dell'acqua o disincrosti il dispositivo, pulisci anche la spugna filtrante.



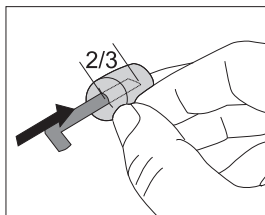
1 Apri il serbatoio dell'acqua.




2 Rimuovi il tubo di aspirazione dall'attacco del tubo.



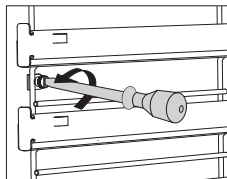
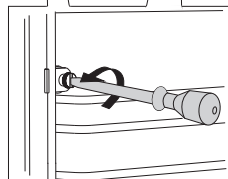
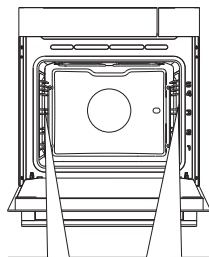
3 Pulisci il tubo di aspirazione con la spugna filtrante sotto l'acqua corrente. Risciacqua la spugna in modo che non rimangano impurità visibili. Assicurati quindi che il dispositivo funzioni correttamente e che mantenga un sapore fresco e odori di cibo.



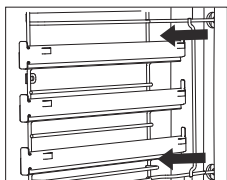
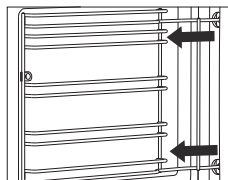
 Se la spugna filtrante si stacca dal tubo di aspirazione, sostituirla inserendo il tubo a una profondità pari a due terzi della lunghezza totale della spugna.

RIMOZIONE E PULIZIA DEI CAVI E DELLE GUIDE ESTENDIBILI TELESCOPICHE

Per pulire le guide usa solo detergenti convenzionali.



1 Svitare la vite.

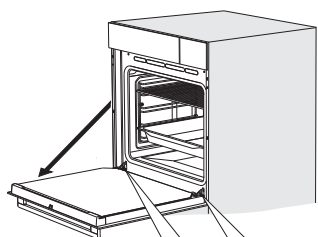


2 Tirare fuori le griglie dai fori nella parete posteriore.

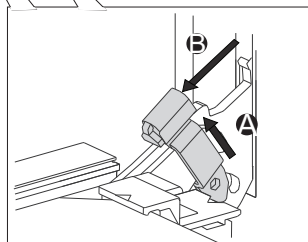


Dopo la pulizia, le viti delle griglie devono essere nuovamente ben avvitate con un cacciavite.

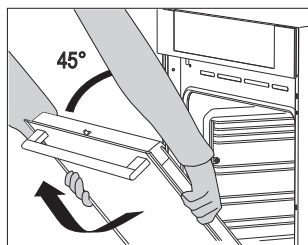
RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO




1 Aprite prima del tutto la porta del forno.



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



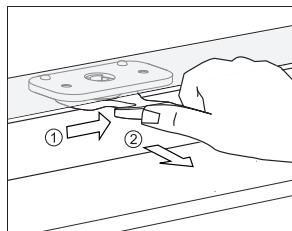
3 Chiudere lentamente la porta fino all'angolazione di 45° (rispetto alla posizione di chiusura della porta), quindi sollevare ed estrarre.

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




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


BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



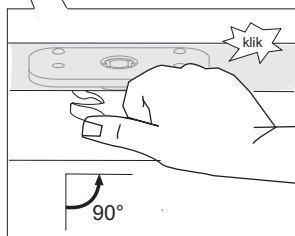
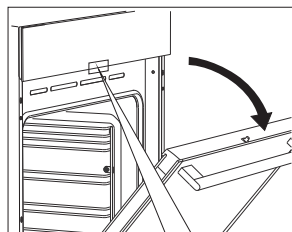
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

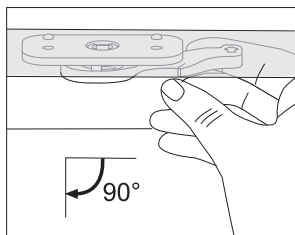
DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.



Se si desidera attivare nuovamente il blocco della porta, aprire la porta del forno e tirare verso di sé con l'indice destro la maniglia.

APERTURA MORBIDA DELLA PORTA (dipende dal modello)

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

CHIUSURA MORBIDA DELLA PORTA (dipende dal modello)

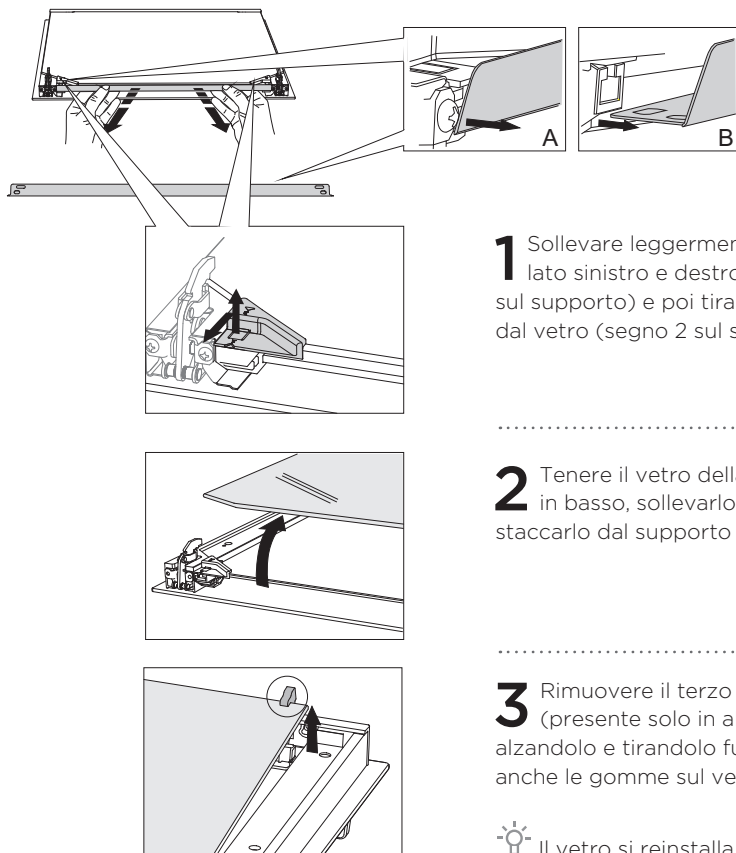
La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta), è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente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



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

RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA

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



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

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

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

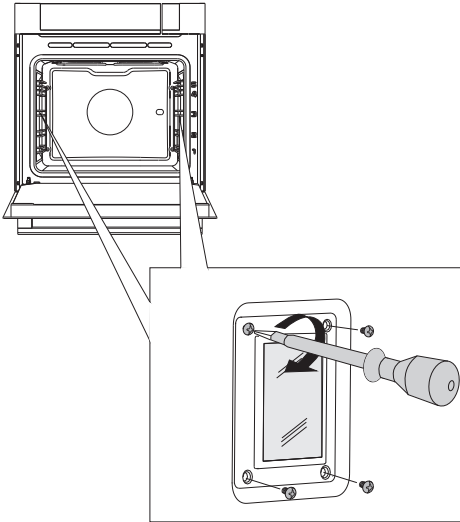


Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

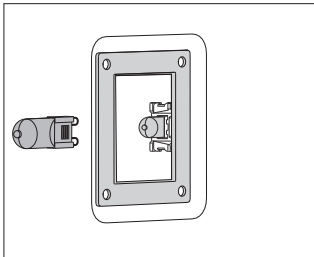
La lampadina è un materiale di consumo e non è quindi coperta dalla garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovi le vaschette, la griglia e le guide.

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



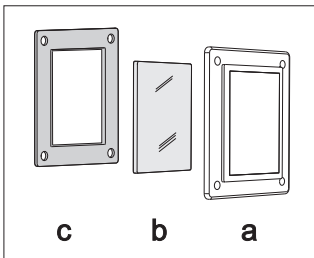
- 1** Usa un cacciavite piatto per mollare il coperchio della lampadina e rimuoverla.

NOTA: Assicurati di non danneggiare lo smalto.



- 2** Rimuovi la lampadina alogena.

 Usa una protezione per evitare scottature.




 C'è una guarnizione sul coperchio che non deve essere rimossa. Non lasciare che la guarnizione si stacchi dal coperchio. La guarnizione deve adattarsi correttamente alla parete del vano cottura.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

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

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



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

SMALTIMENTO



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

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

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

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

STEAM ASSIST_DM_60



it (12-19)