

---

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
DI UN FORNO DA INCASSO  
IT

OP86331BG

# Sommario

<b>Introduzione</b> .....	<b>3</b>	Blocco tasti .....	28
<b>Avvisi di sicurezza</b> .....	<b>4</b>	<b>Avvio della cottura</b> .....	<b>29</b>
Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica .....	5	<b>Fine cottura e spegnimento del forno</b> .....	<b>31</b>
<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> .....	<b>6</b>	<b>Scelta delle impostazioni generali</b> .....	<b>32</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>8</b>	<b>Suggerimenti e consigli generali per la cottura</b> .....	<b>34</b>
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto .....	8	<b>Tavolo da cucina</b> .....	<b>35</b>
Pannello di comando .....	9	<b>Cucinare con una sonda di temperatura</b> .....	<b>40</b>
<b>Attrezzatura in dotazione</b> .....	<b>10</b>	Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne .....	42
Spie luminose di controllo .....	10	<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>43</b>
Guide .....	10	Pulizia automatica del forno - pirolisi .....	44
Interruttore dello sportello del forno .....	10	Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili) .....	46
Ventilatore di raffreddamento .....	10	Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri .....	47
Attrezzature per il forno e accessori .....	11	Sostituzione della lampadina .....	49
<b>Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura</b> .....	<b>13</b>	<b>Tabella dei difetti e degli errori</b> .....	<b>50</b>
<b>Prima accensione</b> .....	<b>14</b>	Avvisi speciali e comunicazione di errori .....	50
<b>Selezione delle impostazioni</b> .....	<b>15</b>	<b>Smaltimento</b> .....	<b>51</b>
Modalità professionale (pro bake) .....	15	Etichetta ambientale .....	51
MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake) .....	24	<b>Test di cottura</b> .....	<b>52</b>
SCelta DI FUNZIONI EXTRA (extra bake) .....	27		

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

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

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

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

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

## INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

## AVVISO!

Avviso di pericolo

È importante leggere attentamente le istruzioni.

### **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.

### **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.

# Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

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

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e osservare tutte le istruzioni nel capitolo Pulizia e manutenzione, che descrive l'uso corretto e sicuro di questa funzione

Non appoggiare nulla sul fondo del forno durante il processo di pulizia automatica.

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

# Avvertenze di sicurezza importanti

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.

Non toccare le superfici metalliche o le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

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.



Attenzione: superficie calda durante la pulizia pirolitica

## AVVISO!

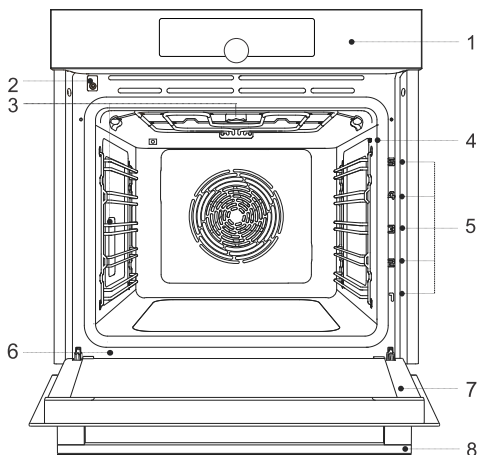
**Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.**

# Descrizione dell'apparecchio

## 💡 INFORMAZIONE!

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

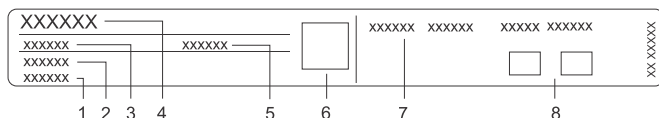
L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. Unità di controllo                           | 5. Griglie – livelli di cottura |
| 2. Chiusura dello sportello con un interruttore | 6. Targhetta informativa        |
| 3. Illuminazione                                | 7. Sportello forno              |
| 4. Presa sonda di temperatura                   | 8. Maniglia sportello           |

## Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

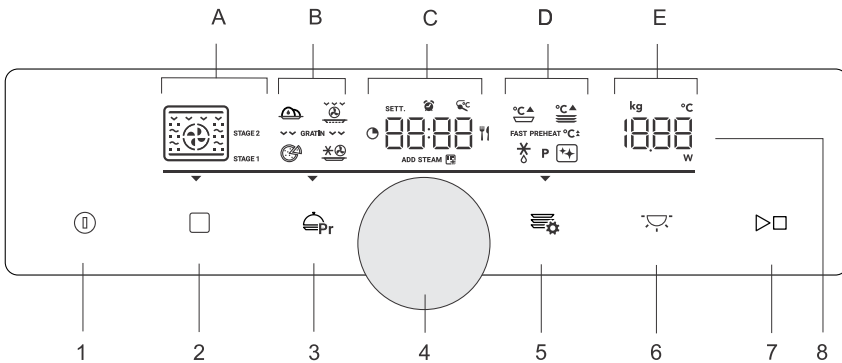
Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.



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

# Descrizione dell'apparecchio

## Pannello di comando (secondo il modello)



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

—— Parte illuminata della linea - visualizza il campo attualmente selezionato da A a E.

▼ Freccia - visualizza l'impostazione di base selezionata (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## 💡 INFORMAZIONE!

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

# Attrezzatura in dotazione

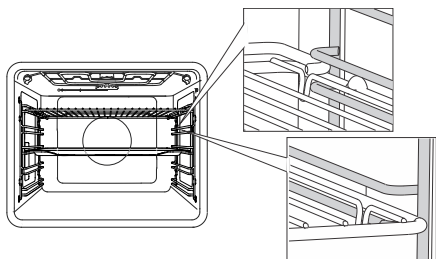
## Spie luminose di controllo

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

## Guide

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

## Griglie metalliche



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

## Interruttore dello sportello del forno

(secondo il modello)

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

**⚠ AVVISIO!**

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

## Ventilatore di raffreddamento

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

## Attrezzature per il forno e accessori (secondo il modello)

### AVVISIO!

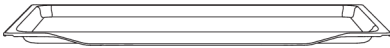
**Rimuovere tutte le attrezzature dal forno, comprese le guide delle griglie. La pulizia delle attrezzature (teglie multiuso profonde o poco profonde) con pirolisi è possibile solo se il forno è dotato di guidafili supplementari (vedi capitolo "Pulizia dell'attrezzatura fornita con pirolisi").**



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

### INFORMAZIONE!

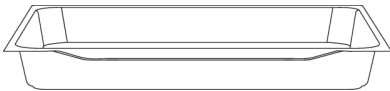
C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Per questo motivo, sollevare leggermente la griglia nella parte anteriore quando si estrae dal forno.



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

### AVVISIO!

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



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

### INFORMAZIONE!

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

## Attrezzatura in dotazione



Temperatura **SONDA** (BAKESENSOR).

 **AVVISO!**

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

# Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

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

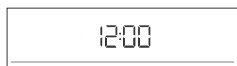
# Prima accensione

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

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

## INFORMAZIONE!

Modificarle ruotando la **MANOPOLA**. Per confermare l'impostazione desiderata, premere la **MANOPOLA** o toccare il tasto ▷□ .



### 1. IMPOSTAZIONE OROLOGIO

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

## INFORMAZIONE!

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



### 2. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

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



### 3. LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

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



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


# Selezione delle impostazioni

L'interfaccia permette di scegliere diverse modalità di funzionamento:

- Modalità professionale (pro bake)
- Modalità automatica (auto bake)
- Funzioni extra (extra bake)
- Programma a fasi (STAGE) in modalità professionale (pro bake)
- Programmi automatici in modalità automatica (auto bake)

## INFORMAZIONE!

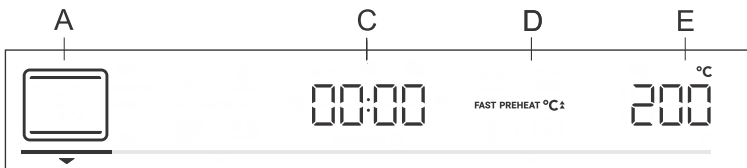
- Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni.
- Confermare innanzitutto l'impostazione selezionata premendo la MANOPOLA; quindi, modificare l'impostazione.
- Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
- Una linea e una freccia indicano la posizione del parametro che stai cercando di impostare.
- Premere il tasto  per avviare il programma.
- Funzionamento del tasto  :
  - tocco breve: accendere o spegnere il forno, interrompere il processo o la funzione di cottura.
  - tocco lungo: il forno passa alla modalità a basso consumo energetico (risparmio energetico).

Nessun tasto o MANOPOLA attivi, ad eccezione del tasto  . Per accendere il forno, tenere premuto a lungo questo tasto.

## Modalità professionale (pro bake)

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

Toccare il tasto  e impostare quanto segue:



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

Inoltre, è possibile impostare quanto segue:

- funzioni timer (vedere capitolo Funzioni timer)
- modalità cottura a passi (STAGE) (vedere il capitolo Programma Step)
- gratin (GRATIN) (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura)

# Selezione delle impostazioni

## Preriscaldamento rapido

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

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

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





### INFORMAZIONE!

Quando è attivata la funzione di preriscaldamento rapido, non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato.

## SCelta DEL SISTEMA DI COTTURA









### INFORMAZIONE!

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

Simbolo	Utilizzo
 ☑ STEAM +	<b>ARIA CALDA</b> L'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.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
 ☑ STEAM +	<b>EXTRA CROCCANTE (COTTURA INTENSA)<sup>1)</sup></b> Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione salutare della preparazione da fast-food, con un contenuto calorico inferiore. Adatto per tagli piccoli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per una croccantezza extra (patatine fritte, bocconcini di pollo). L'iniezione di vapore produce una migliore doratura e una maggiore croccantezza della superficie.
	<b>GRIGLIA CON ARIA CALDA</b> L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo seccerà la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill/broiler, questo risulterà anche in un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.

# Selezione delle impostazioni

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	<b>TURBO BAKE</b> Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	<b>GRIGLIA GRANDE</b> Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, bistecche, pesce, spiedini ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. Temperatura massima consentita: 240 °C
 ☑ STEAM +	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE <sup>1)</sup></b> 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 crosta più croccante.
	<b>COTTURA DELICATA</b> Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE</b> Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé.
	<b>GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE</b> Per arrostitire pollame e tagli di carne più grandi con un'apposita griglia.
	<b>GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE</b> Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	<b>GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE</b> Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.

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

## INFORMAZIONE!

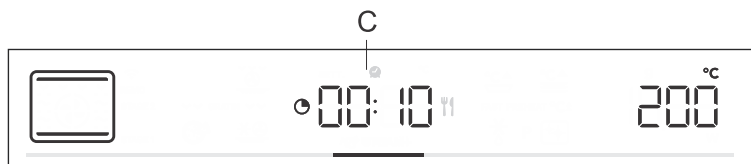
In questi sistemi è possibile utilizzare la funzione gratin (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

Toccare il tasto  per iniziare la cottura. Le impostazioni selezionate appariranno sul display.

## FUNZIONI DEL TIMER

Ruotare la MANOPOLA per selezionare le funzioni del timer.

# Selezione delle impostazioni



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



## Impostare il tempo di cottura

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

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

Toccare il pulsante per iniziare la cottura.



## Impostazione del contaminuti

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

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



## Impostazione della fine ritardata

### INFORMAZIONE!

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

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



# Selezione delle impostazioni


Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno)

Tempo di cottura: 2 ore

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

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

Toccare il pulsante  per iniziare la cottura.

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

## INFORMAZIONE!

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

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

## AVVISO!

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

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

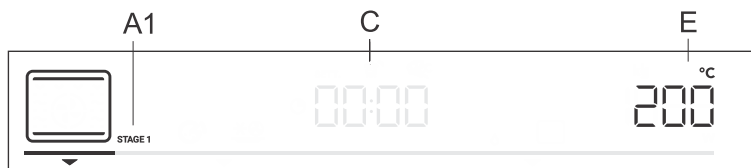
## INFORMAZIONE!

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

## PROGRAMMA STEP

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

# Selezione delle impostazioni



A1 prima fase di cottura STAGE1, (STAGE2)

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

E temperatura/potenza

Passaggio: STAGE1

Nella modalità , impostare il metodo di cottura e la temperatura. Si può anche scegliere la funzione di preriscaldamento rapido. A questo punto, impostare la durata della cottura per STAGE1 (vedere il capitolo Funzioni timer). Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

## INFORMAZIONE!

In STAGE1 è possibile impostare l'avvio ritardato; in tal caso, tuttavia, non è possibile attivare il preriscaldamento rapido.

Passaggio: STAGE2

Tenere premuto il tasto . Sul display comparirà la scritta STAGE2 (secondo passaggio di cottura) - il primo è già stato impostato. Impostare il metodo di cottura, la temperatura e la durata. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Se si desidera, è possibile anche modificare STAGE1 oppure STAGE2 prima di avviarli.

Toccare il tasto  e selezionare STAGE1. Ora è possibile modificare le impostazioni. Quindi, ripetere il procedimento per STAGE2.

Per eliminare la modalità Step, tenere premuto il tasto .

Toccare il tasto  per iniziare la cottura. Il forno adotta inizialmente le impostazioni selezionate per STAGE1. Al termine di STAGE1, viene attivato STAGE2.

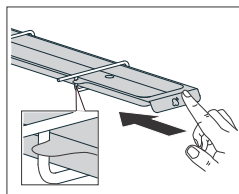
## INIEZIONE DI VAPORE DURANTE LA COTTURA

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

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

L'iniezione di vapore durante la cottura può essere utilizzata con i seguenti sistemi:   

Oltre al sistema, il display visualizza anche **ADD STEAM** 



### 1. Selezionare la funzione

Inserire il piatto di evaporazione sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno.

Premere il tasto **pro bake** e impostare:



A sistema di cottura

C durata del programma

E temperatura



### INFORMAZIONE!

Questa funzione opera in un intervallo di temperatura superiore a 150 °C.

Il preriscaldamento nei sistemi con iniezione di vapore non può essere impostato. Il corretto effetto vapore si ottiene se la funzione è attivata mentre il forno è ancora freddo.

F, LL

### 2. Accensione della funzione e riempimento del serbatoio dell'acqua

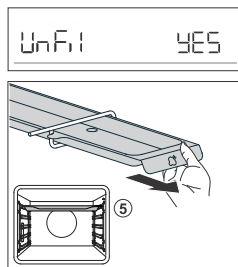
Avviare la cottura premendo  .

Il display visualizzerà **Fill**. Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua) e poi premere la MANOPOLA per confermare.

### INFORMAZIONE!

Mentre questa funzione è attiva, è possibile sentire il suono della pompa, che fa parte del normale funzionamento dell'elettrodomestico.

## Selezione delle impostazioni



### 3. Disattivare la funzione, terminare il processo di cottura e pulire il serbatoio dell'acqua

Se c'è acqua residua nel serbatoio dopo la cottura, il display mostrerà **UnFIL** quando il forno si raffredda, il che significa che è necessario svuotare il serbatoio dell'acqua.

Rimuovere il cibo dal forno.

Per scaricare immediatamente l'acqua dal serbatoio, rimuovere il piatto di evaporazione e inserire una teglia profonda multiuso al 5 livello.

Ruotare la MANOPOLA e selezionare **YES**. Inizia il processo di svuotamento dell'acqua dal serbatoio. Al termine del processo, togliere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno.

Se si desidera svuotare il serbatoio dell'acqua in un secondo momento, selezionare **No** (vedere il capitolo Selezione delle impostazioni generali).

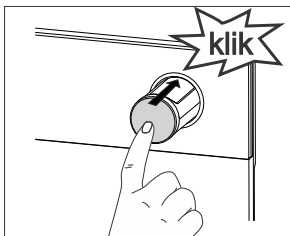
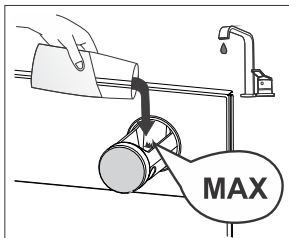
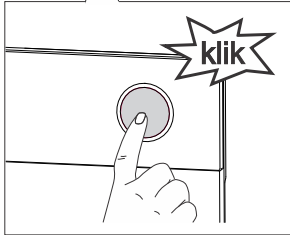
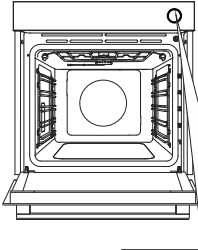
#### INFORMAZIONE!

Se, quando il display visualizza **UnFIL**, non si seleziona **YES**, l'avviso verrà visualizzato di nuovo la prossima volta che si utilizza il forno.

## Rifornimento del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua consente l'alimentazione idrica indipendente al forno a vapore. La capacità del serbatoio dell'acqua è di circa 1,3 dl.

Riempire sempre il serbatoio con acqua del rubinetto pulita o acqua in bottiglia senza additivi. L'acqua versata nel serbatoio deve essere a temperatura ambiente, cioè circa 20 °C (+/- 10 °C).



1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo la manopola. Quando si preme la manopola, il serbatoio salta fuori.

### 💡 INFORMAZIONE!

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

2 Versare l'acqua fino al segno **MAX** sul serbatoio dell'acqua (sufficiente per l'intero processo di cottura).

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

### ⚠️ AVVISO!

**Se non riesci a vedere il segno MAX sul serbatoio dell'acqua e aggiungi troppa acqua, l'acqua in eccesso potrebbe fuoriuscire attraverso una fessura tra il coperchio del serbatoio dell'acqua e il serbatoio dell'acqua e gocciolare sul pavimento.**


**Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili. Utilizzare solo acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.**

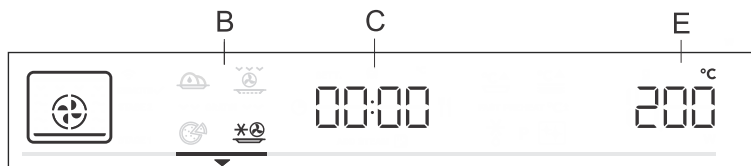
# Selezione delle impostazioni

## MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)

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

### Sistemi di cottura speciali

Toccare il tasto  e impostare quanto segue:







B sistemi di cottura speciali

C durata del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)

E temperatura

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

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

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

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

### Preriscaldamento rapido

Le procedure di cottura di alcuni piatti in modalità di cottura automatica includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il segno sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della


# Selezione delle impostazioni


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

## 💡 INFORMAZIONE!

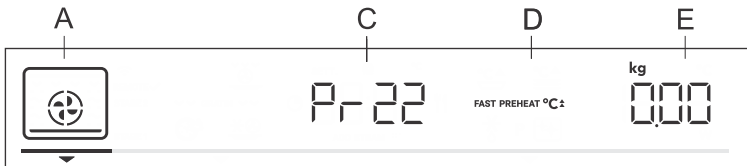
Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

### Programmi automatici

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

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

Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA. Toccare il tasto  per iniziare la cottura. I valori preimpostati appariranno sul display.



A metodo di cottura

C indicazione automatica del programma/durata del programma

D preriscaldamento rapido

E quantità selezionata

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

# Selezione delle impostazioni

La tabella prosegue dalla pagina precedente


Indicazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello	Piscalamano	Rotazione
Pr10	pane	teglia bassa	2	si	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr12	Arrosto di manzo	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr13	Pollame - intero	griglia con un vassoio raccogliocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr14	Pollame - pezzi più piccoli	griglia con un vassoio raccogliocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr15	polpettone	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr16	Bistecca di manzo al forno	griglia con un vassoio raccogliocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr17	Carne - cottura lenta	piccola teglia su una griglia	2	si	no
Pr18	Pesce al forno/alla griglia	griglia con un vassoio raccogliocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr19	patate al forno - spicchi	teglia bassa	3	no	no
Pr20	Soufflé di verdure	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr21	lasagne	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr22	pizza	teglia bassa	1	si	no

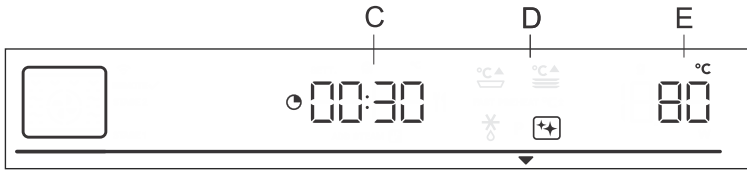
## INFORMAZIONE!

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

# Selezione delle impostazioni

## SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)

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



C durata di cottura

D programma

E temperatura preimpostata

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

## INFORMAZIONE!

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



### **Aqua clean**

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



### **Pirólisi**

Questa funzione consente la pulizia automatica dell'interno del forno attraverso il raggiungimento di un'alta temperatura che incenerisce i residui di grasso e altre impurità fino a ridurli in cenere.



### **Scongelamento**

Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.



### **Ricottura**

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




### **Riscaldamento del piatto**

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

# Selezione delle impostazioni

## Blocco tasti

Per attivare il blocco bambini, tenere premuto (per 5 secondi) il tasto dell'illuminazione .

**Loc** apparirà sul display. Premendo nuovamente a lungo il tasto dell'illuminazione, il blocco bambini viene disattivato.

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

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

## 💡 INFORMAZIONE!

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

### ▼▼ GRATIN ▼▼

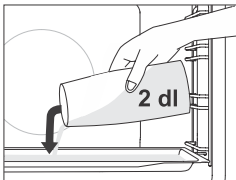
#### Extra gratin

È possibile attivare questa funzione solo 10 minuti dopo l'inizio del processo di cottura (il simbolo ▼▼ GRATIN ▼▼ apparirà sul display). Premere la MANOPOLA per aprire le impostazioni. Ruotare la MANOPOLA sul simbolo ▼▼ GRATIN ▼▼ e confermare la selezione. Ruotare nuovamente la MANOPOLA e selezionare il simbolo completamente illuminato. Confermare la selezione. La funzione è ora attiva. Sul display verrà visualizzato il tempo di cottura di 10 minuti (10:00).

Per modificare la durata, premere due volte la MANOPOLA e ruotarla per regolare il tempo (max. 30 min). Confermare la selezione. La funzione viene utilizzata nell'ultima fase del processo di cottura quando si aggiunge salsa / condimento in umido o si condisce il cibo a secco, o in caso si desideri dorare ulteriormente la crosta. Durante il processo di gratinatura si formerà una crosticina dorata sulla pietanza, la quale proteggerà il cibo dall'essiccamento, conferendo inoltre un aspetto più gradevole e un sapore migliore.

## 💡 INFORMAZIONE!

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



#### Cottura con aggiunta di vapore **ADD STEAM**

Nei programmi **con aggiunta di vapore**, inserire una teglia poco profonda nello scomparto inferiore, mentre il forno è ancora freddo. Versare un massimo di 2 dl di acqua nella teglia. Posizionare il cibo da cuocere sul secondo scomparto e avviare il programma.


# Avvio della cottura

## INFORMAZIONE!

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

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

# Fine cottura e spegnimento del forno


Avviare il processo di cottura toccando il tasto  . **End** apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

## INFORMAZIONE!

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

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

# Scelta delle impostazioni generali

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

## INFORMAZIONE!

Ruotare la MANOPOLA per scorrere le varie impostazioni. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA o il tasto  $\triangleright \square$ .



### Visualizzazione dell'orologio

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



### Volume del segnale acustico

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



### Illuminazione del display

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



### Display - modalità notte

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



### Standby

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



### Preriscaldamento rapido automatico

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

# Scelta delle impostazioni generali





## Shabbat


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

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

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

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

Toccare il tasto  per avviare il conto alla rovescia. **SAbb** apparirà sul display.


Tutti i suoni e il funzionamento saranno disattivati, ad eccezione del  tasto.

## INFORMAZIONE!

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



## Impostazioni predefinite

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

## AVVISO!

**Dopo un'interruzione di corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive rimarranno memorizzate per non più di pochi minuti. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del volume del segnale acustico e della luminosità del display, verranno ripristinate ai valori di fabbrica.**

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

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

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













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

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

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

# Tavolo da cucina

La tabella prosegue dalla pagina precedente





















Piatto			°C	min
biscotti modellati	3		150 *	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		150 *	30-40
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3		160-180	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150
meringa, 2 livelli	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pane</b>				
lievitazione	2		40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2	 + teglia con acqua	190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3		190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4		200-210	30-45
focaccia	2		270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3	 + teglia con acqua	180-200	20-30
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4		200-210 *	15-20
pane tostato	5		240	4-6
panini aperti	5		240	3-5
<b>pizza e altri piatti</b>				

La tabella prosegue dalla pagina precedente























Piatto			°C	min
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 livelli della griglia	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelata	2		200-220	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 4		200-220	10-25
torta salata, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>CARNE</b>				
<b>carni bovine</b>				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2		200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		220-230	25-30
hamburger, spessore 3 cm	4		220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>carne di maiale</b>				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		200-220	100-200
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
<b>pollame</b>				

# Tavolo da cucina

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3		210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	25-40
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
<b>piatti a base di carne</b>				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>				
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capesante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		230 *	3-10
<b>VERDURE</b>				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	30-40
patate al forno, dimezzate	3	 + teglia con acqua	200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3	 + teglia con acqua	190-200	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

# Cucinare con una sonda di temperatura

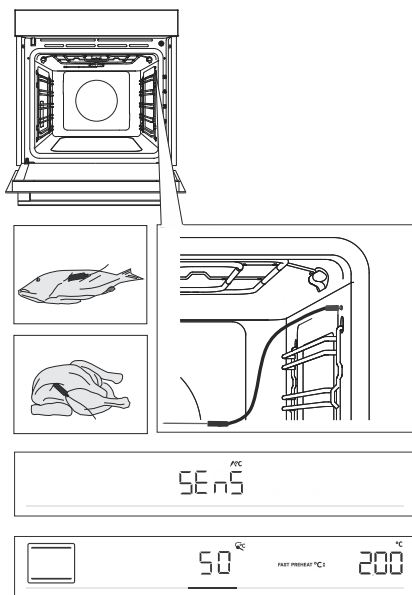
(**BAKESENSOR**)

(secondo il modello)

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

**AVVISO!**

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



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

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

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

3 Selezionare il sistema e la temperatura di cottura desiderati (nell'intervallo di temperatura fino a 210 °C) Sul display appariranno il simbolo di funzionamento della sonda e la temperatura preimpostata, che possono essere modificati ruotando la MANOPOLA. Determinare la temperatura interna finale desiderata del cibo (tra 30 e 99 °C).

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

4 Confermare l'impostazione premendo il tasto  $\triangleright \square$ .

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

# Cucinare con una sonda di temperatura

( **BAKESENSOR**)

## INFORMAZIONE!

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

### **Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:**

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

## AVVISO!

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

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

## INFORMAZIONE!

Se non si utilizza la sonda, rimuoverla dal forno.

# Cucinare con una sonda di temperatura

( **BAKESENSOR**)

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

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

## AVVISO!

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

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

Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.

Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.

**Esterno dell'apparecchio:** utilizzare sapone caldo e un panno morbido per rimuovere le impurità, quindi pulire ed asciugare le superfici.

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

**Accessori e guide:** pulire con sapone caldo e un panno umido. Per sporco ostinato e sporcizia, si consiglia di immergerlo prima e di utilizzare un pennello.

Se i risultati della pulizia non sono soddisfacenti, ripetere il processo di pulizia.

## INFORMAZIONE!

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

L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie.

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

# Pulizia e manutenzione

## Pulizia automatica del forno - pirolisi

Utilizzando temperature elevate, la funzione facilita la pulizia dell'interno dell'elettrodomestico, nonché di alcune delle attrezzature fornite con esso. Durante la pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti.

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

Livello	Intensità di pulizia	Scopo della pulizia	Durata del programma
1	Pulizia rapida	Per piccole impurità	2 ore
2	Pulizia di media intensità	Per le principali impurità evidenti	2 ore e 15 minuti
3	Pulizia intensiva	Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti	2 ore e 30 minuti


NOTA: Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare.

### Preparazione per la pulizia pirolitica

Sulla base di un tasso medio di utilizzo del forno, si consiglia la pulizia pirolitica una volta al mese.

- Rimuovere tutte le attrezzature dal forno, comprese le guide a filo. La pulizia delle attrezzature (teglie multiuso profonde o poco profonde) con pirolisi è possibile solo se il forno è dotato di guide a filo supplementari (vedi capitolo "Pulizia dell'attrezzatura fornita con pirolisi").  
NOTA: pulire il forno con l'apparecchiatura all'interno è possibile solo con la guida a filo aggiuntiva, ma è possibile utilizzare la rastrelliera a filo standard, con il rischio di scolorimento.
- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dal forno.
- Avviare la pulizia pirolitica solo quando l'elettrodomestico è raffreddato.
- Se il forno è dotato di guidafili supplementari, inserire l'attrezzatura nelle guide di secondo o terzo livello, mai in quelle di primo livello.



1. Toccare il tasto **extra bake** per visualizzare le funzioni extra sul display. Ruotare la MANOPOLA in modo che il simbolo  **P** siano accesi e confermare la selezione. Sul display appariranno tre livelli di intensità di pulizia. Ruotare la MANOPOLA per selezionare il livello di intensità di pulizia desiderato. Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare. Il livello medio è selezionato come impostazione predefinita.

Confermare l'impostazione scelta premendo la MANOPOLA. Toccare il tasto **start I stop**. Inizia il conto alla rovescia.



2. Dopo un certo periodo di tempo, lo sportello del forno verrà automaticamente bloccato per la vostra sicurezza. **Loc** apparirà sul display mentre il blocco funziona.



3. Quando il programma è completato, **End** apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

- 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).

## AVVISIO!

**Durante la pirolisi, possono essere emessi odori e fumo sgradevoli, nonché vapori e gas irritanti. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante la procedura e non rimanere al suo interno per periodi di tempo prolungati. Non permettere a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno.**

**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 (Iteglia da forno profonda per tutti gli usi, teglia 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.

## AVVISIO!

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

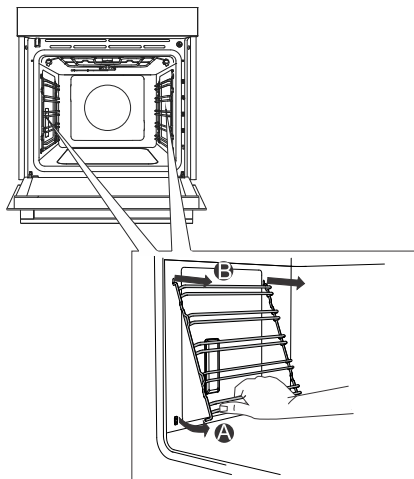
## INFORMAZIONE!

Per risultati di pulizia migliori, si consiglia di pulire il forno e gli accessori/apparecchiature separatamente. Quando si utilizza il processo di pulizia pirolitica per pulire l'apparecchiatura, la cavità del forno potrebbe non essere completamente pulita alla fine del ciclo.

Se non sei soddisfatto dei risultati della pulizia, ti consigliamo di ripetere il processo.

A seguito della pulizia pirolitica automatica, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non pregiudica la funzionalità del forno o degli accessori / apparecchiature.

## Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



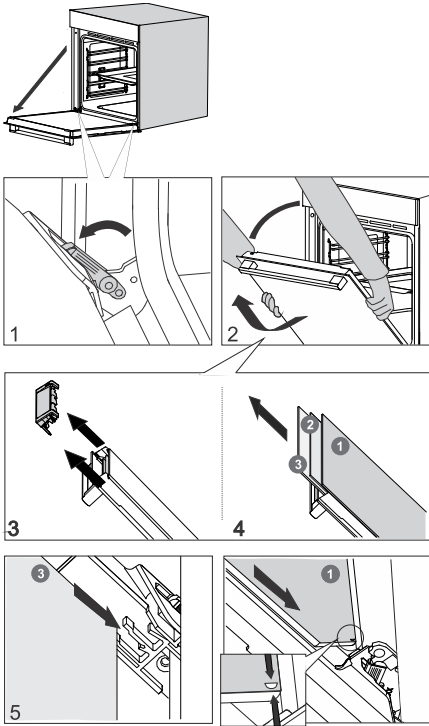
A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.

### INFORMAZIONE!

Quando si rimuovono le guide, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

## Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1 Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.

2 Lo sportello del forno è fissato agli cardini con appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Ruotare di 90° le leve di sicurezza verso lo sportello. Chiudere lentamente lo sportello ad un angolo di 45° (rispetto alla posizione dello sportello completamente chiuso); quindi, sollevare lo sportello ed estrarlo.

Il vetro dello sportello **del forno** può essere pulito dall'interno, ma deve essere prima rimosso dallo sportello dell'apparecchio. Per prima cosa, procedere come descritto al punto 2, ma non rimuoverlo.

3 Rimuovere la guida dell'aria. Tenerlo sul lato sinistro e destro dello sportello con le mani. Rimuoverlo tirandolo leggermente verso di sé.

4 Tenere il vetro dello sportello sul bordo superiore e rimuoverlo. Stessa cosa per la seconda e la terza lastra di vetro (a seconda del modello).

5 Per sostituire i vetri, osservare l'ordine inverso.

### 💡 INFORMAZIONE!

Il reinserimento dello sportello si svolge in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature dei cardini siano installate correttamente negli alloggiamenti dei cardini.

### ⚠️ AVISO!

**Il cardine dello sportello del forno può chiudersi con una forza considerevole. Pertanto, ruotare sempre entrambe le leve di sicurezza sul supporto durante il montaggio o lo smontaggio dello sportello dell'apparecchio.**

### Chiusura e apertura soft dello sportello

(secondo il modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello

## Pulizia e manutenzione

sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso) è sufficiente perché lo sportello si chiuda automaticamente e dolcemente.

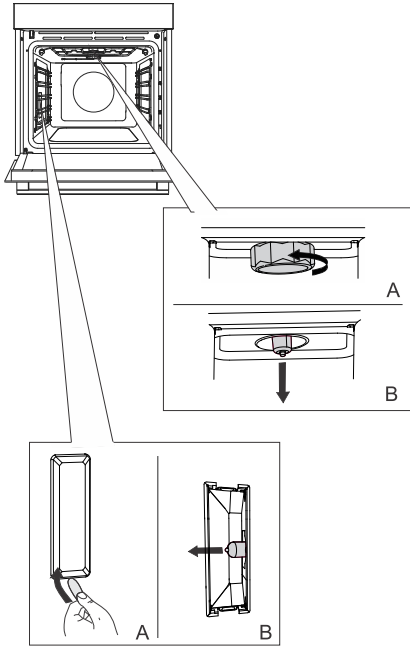
 **AVVISO!**

**Se viene applicata una forza eccessiva per chiudere la porta, l'effetto del sistema viene ridotto o il sistema verrà aggirato per garantire la sicurezza.**

## Sostituzione della lampadina

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

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



- 1 Svitare e rimuovere il coperchio (in senso antiorario). Rimuovere la lampadina alogena.
- 2 Utilizzare uno strumento di plastica piatto per rimuovere il coperchio. Rimuovere la lampadina alogena.

### 💡 INFORMAZIONE!

Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.  
Usare una protezione per evitare di scottarsi.

### ⚠ AVVISO!

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

# Tabella dei difetti e degli errori

## Avvisi speciali e comunicazione di errori

**Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.**

Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.

Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.

In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.

Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Problema/errore	Causa
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
<b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
<b>Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, ErXX verrà visualizzato.</b>	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
<b>Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.</b>	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.



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

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

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

## Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

### Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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

# Test di cottura



















EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.

Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>COTTURA AL FORNO</b>						
<b>GRIGLIATURA</b>						
pane tostato	gratella		5	max	4-7	□□□□
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	25-40 ***	□□□□

 **ASKO**



873221-a11

CE