



Forno incassato

Manuale utente



BBVM13400XDS

IT

385.4414.29/R.AB/29.04.2022/5-4

7768287623

Gentile cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale utente contiene i seguenti simboli:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che potrebbe causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che potrebbe provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti o consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Uso previsto	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici.....	5
Sicurezza elettrica.....	5
Sicurezza nel trasporto	7
Installazione in sicurezza.....	7
Utilizzo in sicurezza.....	8
Avvertenze sulla temperatura	8
Uso degli accessori	9
Sicurezza nella cottura.....	9
Manutenzione e pulizia in sicurezza	10

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti	11
Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	11
Informazioni sull'imballaggio	11
Consigli per risparmiare energia	11

3 Il prodotto 12

Introduzione del prodotto	12
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	13
Controllo del forno.....	13
Funzioni operative del forno.....	15
Accessori del prodotto	19
Uso degli accessori	20
Specifiche tecniche.....	22

4 Uso iniziale 23

Prima impostazione dell'ora	23
Prima pulizia	23

5 Utilizzo del forno 25

Informazioni generali sull'uso del forno	25
Funzionamento dell'unità di controllo del forno	27
Impostazioni	33

6 Informazioni generali sulla cottura 36

Avvertenze generiche sulla cottura in forno	36
Pasticcini e alimenti da forno	36
Carne, pesce e pollame	40
Grill.....	41
Alimenti di prova.....	43

7 Manutenzione e pulizia 45

Informazioni generiche per la pulizia	45
Pulizia degli accessori	46
Pulizia del pannello di controllo	46
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	47
Pulizia a vapore facile.....	47
Pulizia dello sportello del forno.....	48
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno	50
Pulizia della lampada del forno.....	50

8 Guida alla risoluzione dei problemi 53

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
 - La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
 - Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
 -  Le procedure di installazione e riparazione devono sempre essere eseguite dal servizio assistenza autorizzato.
 -  Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 -  Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
 -  Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
-  **Uso previsto**
- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - **ATTENZIONE:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
 - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli

animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a

- terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
 - Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
 - Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
 - Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
 - Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
 - Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e

causare incendi a causa di un corto circuito.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.



Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il

prodotto in posizione verticale.

- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.

- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

Avvertenze sulla temperatura

• **ATTENZIONE:**

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
 - Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe

provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.

- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.



Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.



Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra

in contatto con superfici calde.

- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura

- massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
 - Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
 - Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
 - Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto



Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).

Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta.

Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

- I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

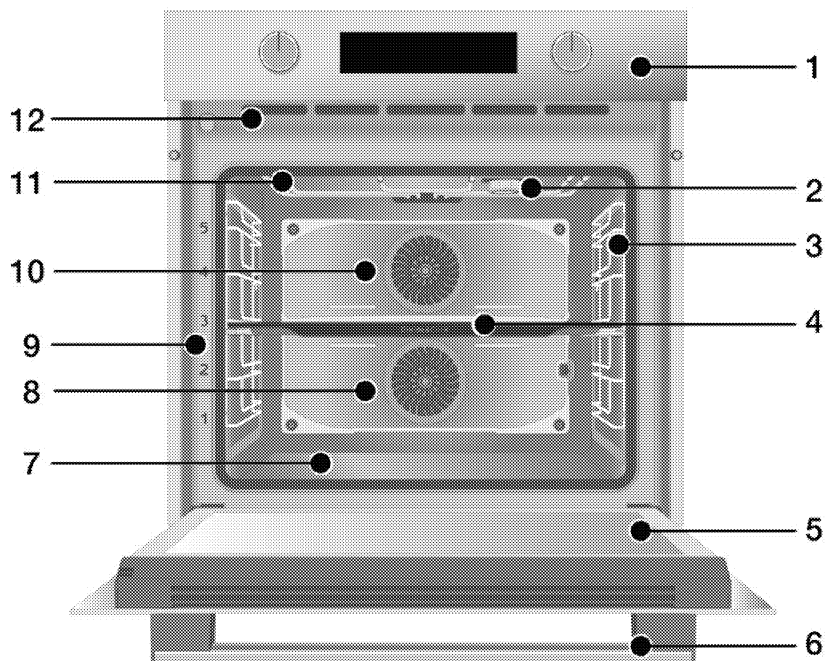
Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada*
- 3 Ripiani a filo*
- 4 Foglio divisorio
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Riscaldatore inferiore (sotto il foglio)
- 8 Motore della ventola inferiore (dietro il foglio)
- 9 Posizioni del ripiano
- 10 Motore della ventola superiore (dietro il foglio)
- 11 Riscaldatore superiore
- 12 Fori di ventilazione

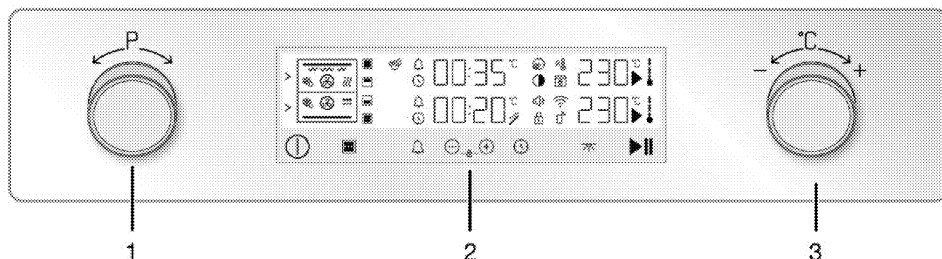
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Pulsante di selezione delle funzioni
- 2 Unità di controllo
- 3 Pulsante di selezione della temperatura

Se il proprio prodotto è comandabile tramite pulsante(i), in alcuni modelli tale(i) pulsante(i) potrebbe(ro) venir fuori quando premuti (pulsanti a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con questi pulsanti, spingere prima il relativo pulsante ed estrarlo. Dopo aver effettuato la regolazione, premerlo di nuovo per riposizionarlo.

Pulsante di selezione delle funzioni

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con il pulsante di selezione delle funzioni. Per selezionare premere il tasto ① e accendere il forno.

Poi, ruotare la manopola di selezione delle funzioni a destra/sinistra.

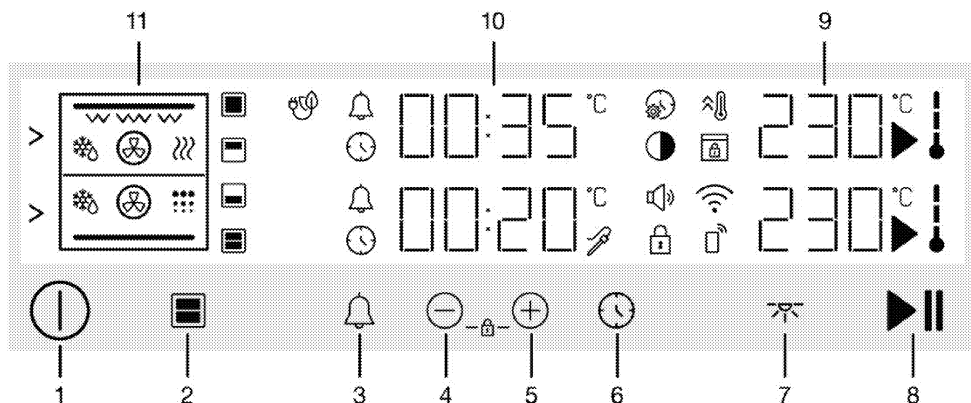
Pulsante di selezione della temperatura

Con il pulsante di selezione della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare premere il tasto ③ e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione della temperatura a destra/sinistra.

Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura interna sullo schermo permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

Unità di controllo



Tasti:

- 1 Tasto On/Off
- 2 Tasto di selezione della sezione cottura
- 3 Tasto allarme
- 4 Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 Tasto Ora e impostazioni
- 7 Tasto della lampada
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura

Aree indicatori: (Disponibili separatamente per ogni sezione di cottura)

- 9 Area indicatore della temperatura
- 10 Area indicatore dell'ora e dell'orologio
- 11 Schermo delle funzioni

Simboli dello schermo

- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo del livello di volume
- : Simbolo luminosità
- : Simbolo di sbrinatorio
- : Simbolo del mantenimento del calore
- : Simbolo eco
- : Simbolo della sezione di cottura grande singola
- : Simbolo della sezione di cottura inferiore
- : Simbolo della sezione di cottura superiore
- : Simbolo della sezione di cottura doppia
- : Simbolo del telecomando*
- : Simbolo wireless (Wi-Fi)*
- : Simbolo di autopulizia*
- : Simbolo blocco sportello*
- : Simbolo della sonda per la carne*

* Varia a seconda del modello di prodotto.
Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Sezione inferiore-superiore e grande singola

Simbolo della funzione			Descrizione e della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
Grande singola	Inferiore	Superiore			
			Sbrinamento	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	-	-	Riscaldamento inferiore e superiore	40 - 280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatto per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
		-	Riscaldamento inferiore	40 - 220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	-	-	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
			Cottura turbo	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei cibi e con diversi livelli di ripiano.

Simbolo della funzione			Descrizione e della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
Grande singola	Inferiore	Superiore			
			Modalità economica con ventola	160 - 220	Per risparmiare energia, anziché usare la "Cottura turbo" nell'intervallo 160-220°C, sarà possibile utilizzare questa funzione. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. Quando è selezionata questa funzione, sullo schermo appare "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi, viene mostrato il valore di temperatura suggerito.
	-		Riscaldatore superiore + ventola	40 - 280	Sono in funzione il riscaldatore superiore e il riscaldatore con ventola sulla parete posteriore. Rispetto alla situazione in cui è in funzione solo il riscaldamento superiore, l'utilizzo della ventola consente di distribuire meglio l'aria calda.
		-	Funzione pizza	40 - 280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	-	-	"Funzione" 3D	40 - 280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	-		Grill piccolo	40 - 280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	-		Grill grande	40 - 280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	-		Grill grande con ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

Simbolo della funzione			Descrizione e della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
Grande singola	Inferiore	Superiore			
	-	-	Mantenimento del calore	40 - 100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	-	-	Pulizia a vapore facile	-	Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Questa funzione permette di ammorbidire lo sporco all'interno del forno (che non deve essere comunque rimasto a lungo) e di pulirlo facilmente. Vedere la sezione pulizia per una facile pulizia a vapore.

* La temperatura massima di 280 °C è valida solo per singole funzioni grandi. Per la funzione inferiore e superiore la temperatura massima è di 250 °C.

Combinazioni di funzioni della sezione superiore e inferiore

Simbolo della funzione		Descrizione della funzione
		Cottura turbo + Cottura turbo
		Cottura turbo + Funzione pizza
		Cottura turbo + Riscaldamento inferiore
		Grill piccolo + Cottura turbo
		Grill grande + Cottura turbo
		Sbrinamento + Sbrinamento

Intervallo di impostazione della temperatura di lavoro della sezione inferiore-superiore

Nella cottura a doppia sezione, la temperatura di una sezione è influenzata dall'impostazione della temperatura dell'altra sezione. Per questo motivo ci sono delle limitazioni in base alle temperature impostate per le sezioni. L'intervallo di temperatura che è possibile impostare per l'altra sezione in base alla temperatura impostata per una sezione è riportato nelle tabelle seguenti.

Temperatura impostata per la sezione superiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)
40	40	45

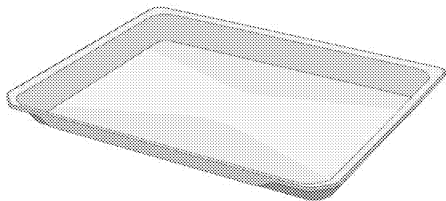
Temperatura impostata per la sezione superiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Temperatura impostata per la sezione inferiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Accessori del prodotto

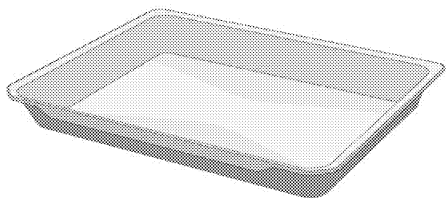
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

AVVISO: I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.



Vassoio per forno standard

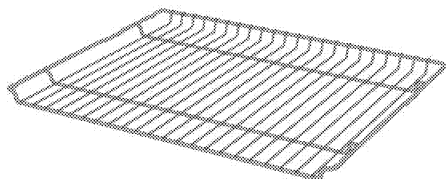
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



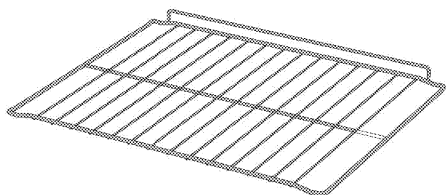
Vassoio profondo

Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.

Su modelli con ripiani in filo metallico:

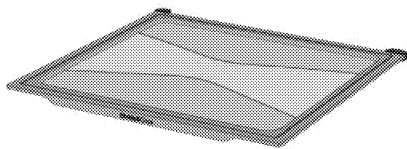


Su modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.



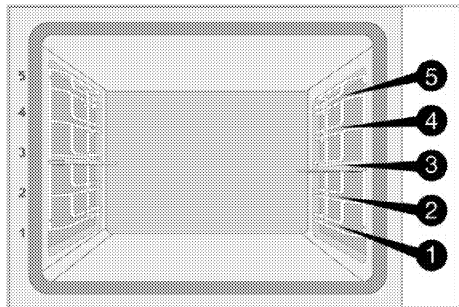
Foglio divisorio

Viene utilizzato per dividere la sezione di cottura in due parti separate.

Uso degli accessori

Ripiani da cottura

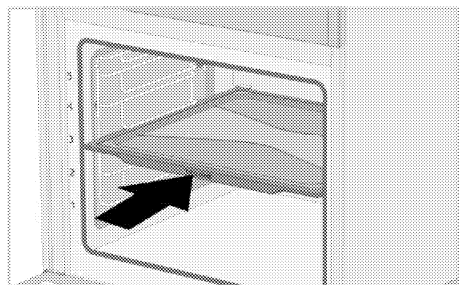
Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.



Posizionamento del foglio divisorio

Per cucinare solo nella parte superiore, inferiore o insieme nella parte inferiore e superiore del forno, posizionare il foglio divisorio come mostrato nella seguente figura sulla posizione del ripiano 3.

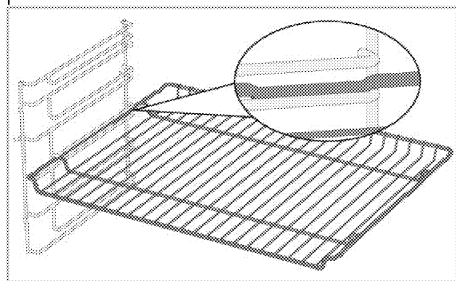
- i** Prima di inserire il foglio divisorio 3. Appoggiarlo in piano sull'estremità del ripiano, quindi farlo scorrere verso l'interno. Se lo si posiziona ad angolo, il foglio divisorio potrebbe danneggiarsi.



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano

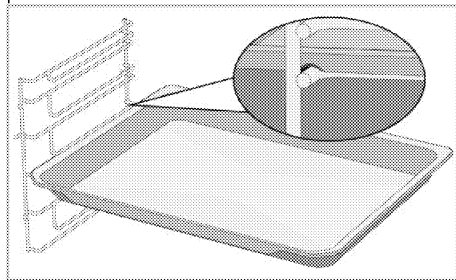
desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico.

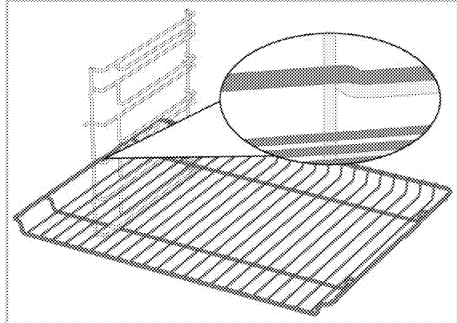
Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Funzione di arresto del grill a filo

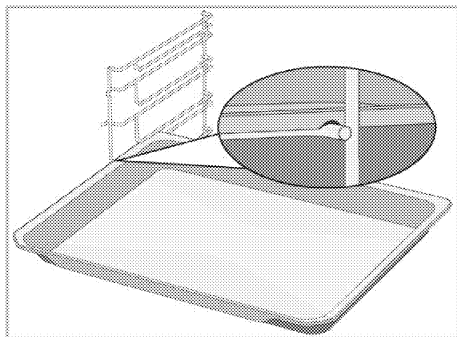
Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in

avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.



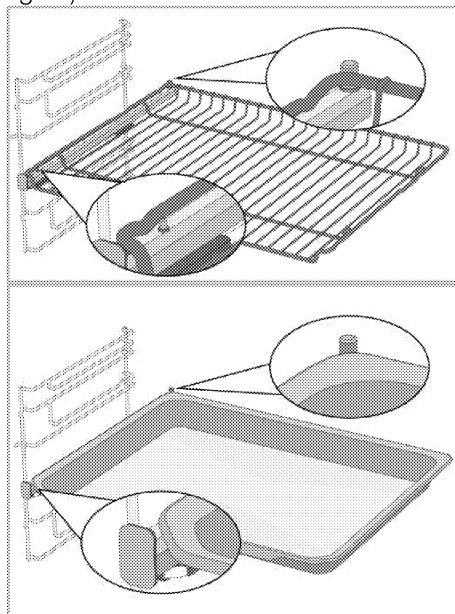
Funzione di arresto del vassoio - Sui modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto della griglia a filo e del vassoio sulle guide telescopiche - Sui modelli con ripiani a filo e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm /594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm / 560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Consumo energetico totale	2,8 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente). La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1- Ventola economica 2- Cottura turbo 3 Grill piccolo con ventola 4-Riscaldamento superiore e inferiore



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Uso iniziale

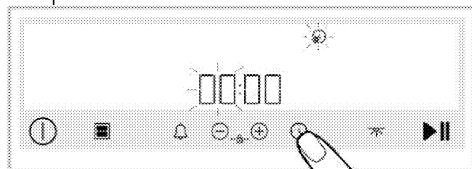
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

Prima impostazione dell'ora

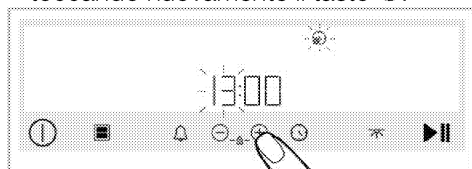
i Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

1. Quando il forno viene usato per la prima volta, viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni. Sul schermo appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.
3. Finché non appare il simbolo , toccare i tasti $\oplus/\ominus$.
4. Premere il tasto  per attivare il campo ore.

» Sullo schermo lampeggiano l'area del tempo e il simbolo .



5. Toccando i tasti $\oplus/\ominus$ impostare l'ora del giorno e attivare l'area dei minuti toccando nuovamente il tasto .



» Sullo schermo lampeggiano l'area dei minuti e il simbolo .



6. Premere i tasti $\oplus/\ominus$ per impostare l'ora.  Confermare l'impostazione premendo il tasto.



» L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina fisso.

i Se la prima impostazione delle ore non viene eseguita, l'ora del giorno inizia a contare dalle **00:00**. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.

i Lascia il foglio divisorio nel forno.

3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.

4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Utilizzo del forno

Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.

La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le

funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

L'illuminazione del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli l'illuminazione è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .



Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la lampada non si accende mai.

Sezioni di cottura del forno

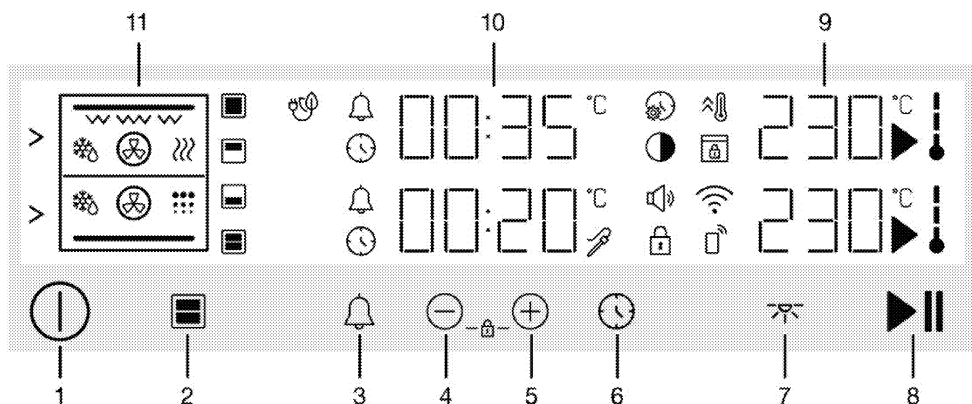
È possibile cucinare in 4 modi diversi in diverse sezioni utilizzando il foglio divisorio nel proprio forno o togliendolo.

Simbolo della sezione di cottura	Descrizione della sezione di cottura	Consigli per la cottura	Descrizione
	Sezione superiore	Si può cucinare solo nella sezione superiore. Adatta per la cottura alla griglia e di alimenti di piccole dimensioni.	Quando è attiva la sezione superiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione superiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione superiore.
	Sezione inferiore	Si può cucinare solo nella sezione inferiore. Adatta per cotture di alimenti di medie dimensioni.	Quando è attiva la sezione inferiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione inferiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione inferiore.
	Sezione inferiore-superiore	Si può cucinare contemporaneamente nello scomparto superiore e in quello inferiore. È adatta per cucinare due diversi alimenti.	Quando sono attive le sezioni superiore e inferiore, sullo schermo appaiono separatamente le schermate della funzione, dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata specifiche di queste sezioni. Se entrambi gli scomparti hanno i simboli > accanto alle schermate delle funzioni, entrambi gli scomparti sono attivi.
	Sezione singola grande	Si può cucinare nella sezione singola grande. Adatta ad alimenti di grandi dimensioni e a cotture multiple.	Quando lo scomparto singolo grande è attivo, la schermata delle funzioni per entrambe le sezioni è identificata in una singola sezione. Appaiono le schermate dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata per lo scomparto inferiore. Per attivare lo scomparto singolo grande, il foglio dello scomparto intermedio deve essere rimosso dal forno.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

⚠️ Avvertenze generali

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida sul display appare il simbolo . Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".



Tasti:

- 1 Tasto On/Off
- 2 Tasto di selezione della sezione cottura
- 3 Tasto allarme
- 4 Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 Tasto Ora e impostazioni
- 7 Tasto della lampada
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura

Aree indicatori: (Disponibili separatamente per ogni sezione di cottura)

- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida sul display appare il simbolo . Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".

9 Area indicatore della temperatura

10 Area indicatore dell'ora e dell'orologio

11 Schermo delle funzioni

Simboli dello schermo

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo cottura
-  : Simbolo della temperatura nel forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)

-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo luminosità
-  : Simbolo di sbrinamento
-  : Simbolo del mantenimento del calore
-  : Simbolo eco
-  : Simbolo della sezione di cottura grande singola
-  : Simbolo della sezione di cottura inferiore
-  : Simbolo della sezione di cottura superiore
-  : Simbolo della sezione di cottura doppia
-  : Simbolo del telecomando*
-  : Simbolo wireless (Wi-Fi)*
-  : Simbolo di autopulizia*
-  : Simbolo blocco sportello*
-  : Simbolo della sonda per la carne*

* Varia a seconda del modello di prodotto. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
 » Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.

i Se su questa schermata non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 3 minuti e sullo schermo appare l'ora del giorno.

Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto ①. Sullo schermo viene mostrata l'ora del giorno.

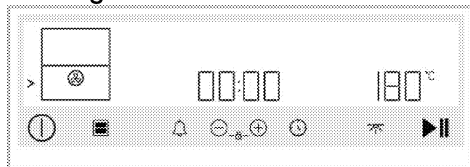
Cucinare in una sezione grande, solo nella sezione inferiore o solo nella sezione superiore

I seguenti passi descrivono la cottura nella sezione singola grande, nella sola sezione inferiore o nella sola sezione superiore.

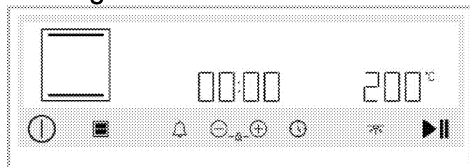
i Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto.

1. Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto. Se si vuole cucinare solo nella sezione inferiore o solo in quella superiore, installare il foglio dello scomparto intermedio.
2. Accendere il forno toccando il tasto ①.
 » Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore.

Se il foglio divisorio è inserito:



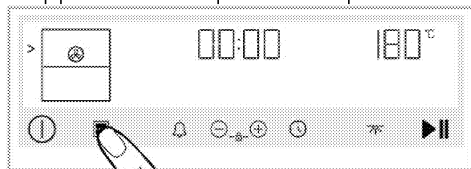
Se il foglio divisorio non è inserito:



3. Quando il foglio divisorio è inserito, si attiva lo schermo della sezione di cottura dello scomparto inferiore. Per

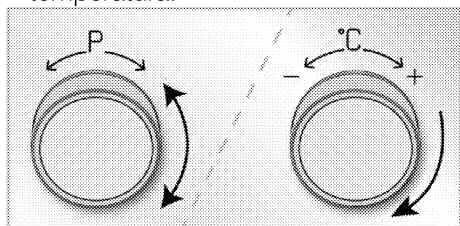
selezionare la sezione superiore, basta toccare il tasto .

- » Il simbolo **>** appare accanto alla schermata della funzione appartenente al pannello superiore.



4. Quando la sezione di cottura che si desidera utilizzare è attiva, selezionare la funzione con cui si desidera cucinare con il pulsante di selezione della funzione.

5. Sullo schermo appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con il pulsante di selezione della temperatura qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



- i** Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sullo schermo appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

6. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto **▶||** per iniziare la cottura.

- i** Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

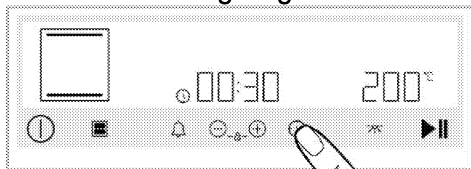
- » Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli **▶** e **!**. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo **!**.

Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

7. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura**, toccare il tasto  una volta.

- » Sullo schermo appare il simbolo .

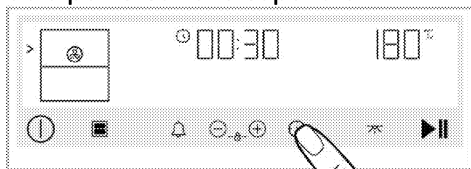
Per la sezione singola grande:



Solo per la sezione inferiore:



Solo per la sezione superiore:



i Dopo aver impostato la funzione di cottura e la temperatura, per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare direttamente il tasto $\oplus$ di impostazione cottura a 30 minuti, quindi utilizzare i tasti $\oplus/\ominus$ per modificare il tempo.

8. Impostare il tempo di cottura con i tasti $\oplus/\ominus$.

i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

9. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto $\blacktriangleright\parallel$ per avviare la cottura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo eseguirà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli $\blacktriangleright$ e $\downarrow$. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo $\downarrow$.

10. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa toccare il tasto $\blacktriangleright\parallel$ per terminare la cottura o toccare il tasto $\textcircled{1}$ per spegnere completamente il forno.

11. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, al termine del tempo di cottura impostato, sullo schermo appare "End", si sente un avviso acustico e la cottura si ferma.

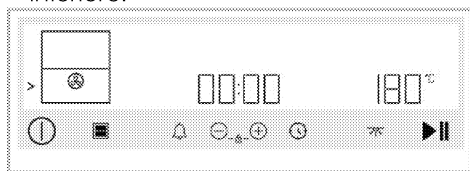
» L'avviso suonerà per due minuti. Se si tocca il tasto $\blacktriangleright\parallel$ mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il

testo "End" sullo schermo, il forno continua a funzionare indefinitamente. Se si tocca il tasto $\textcircled{1}$, il forno si spegne. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

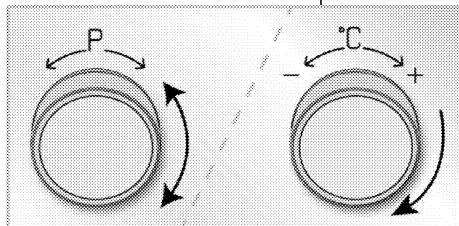
Cucinare contemporaneamente con la sezione inferiore e superiore

I seguenti passi descrivono come cucinare diversi piatti contemporaneamente nella sezione inferiore e in quella superiore. Prima di iniziare a cucinare, stabilire le funzioni della sezione superiore e inferiore adatte ai propri alimenti. Vedere la sezione **"Funzioni del forno"** per le combinazioni delle funzioni delle sezioni superiore e inferiore.

1. Inserire il foglio divisorio e disporre i propri alimenti sui ripiani corrispondenti delle sezioni del forno in cui si cucinerà.
 2. Accendere il forno toccando il tasto $\textcircled{1}$.
- » Dopo l'accensione del forno, sullo schermo viene visualizzata la prima funzione operativa della sezione inferiore.



3. Nella sezione inferiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



» Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente al pannello superiore.

4. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ►|| per iniziare la cottura.

i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

» La sezione inferiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

5. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura**, toccare il tasto ⌚ una volta.

» Sullo schermo del tempo/durata della sezione inferiore appare il simbolo ⌚.



i Dopo aver impostato la funzione di cottura e la temperatura, per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare direttamente il tasto ⊕ di impostazione cottura a 30 minuti, quindi utilizzare i tasti ⊕/⊖ per modificare il tempo.

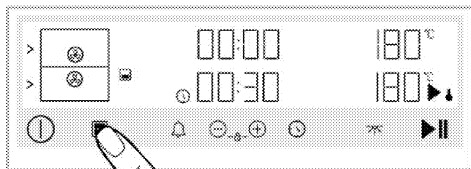
6. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

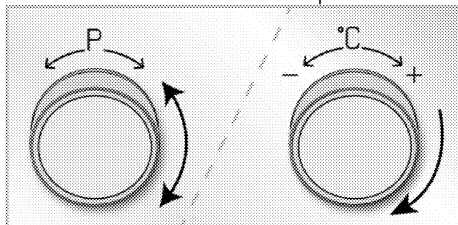
7. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.

» La sezione inferiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo eseguirà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

8. Per attivare la sezione superiore, toccare il tasto ■.



8. Nella sezione superiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



» Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente al pannello superiore.

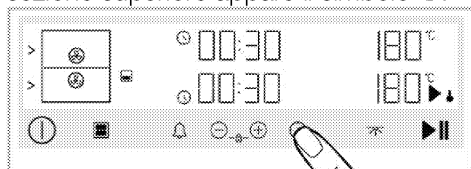
4. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ►|| per iniziare la cottura.

i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

» La sezione superiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

5. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura**, toccare il tasto ⌚ una volta.

» Sullo schermo del tempo/durata della sezione superiore appare il simbolo ⌚.



i Dopo aver impostato la funzione di cottura e la temperatura, per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare direttamente il tasto ⊕ di impostazione cottura a 30 minuti, quindi utilizzare i tasti ⊕/⊖ per modificare il tempo.

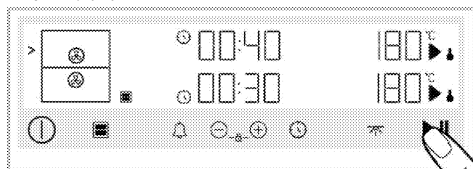
6. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

7. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di

cottura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.

» La sezione superiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo eseguirà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.



10. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegnerà automaticamente per entrambe le sezioni. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Terminare la cottura toccando il tasto ►|| della sezione in cui la cottura è terminata. Quando la cottura dell'altra sezione è terminata, attivare prima l'altra sezione con il simbolo ■ e toccare il tasto ►|| di quella sezione per terminare la cottura. Se si vuole chiudere entrambe le sezioni, toccare il tasto ① in modo tale da spegnere completamente il forno.

11. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, sullo schermo dell'indicatore di temperatura della sezione in cui il tempo di cottura è stato completato appare "End", si sente l'avviso acustico e quella sezione interrompe la cottura. L'altra sezione continua a lavorare fino alla fine del tempo di cottura. Quando nell'altra sezione il tempo di cottura è completato, sullo schermo

dell'indicatore di temperatura di quella sezione appare **"End"**, si sente un avviso acustico e quello scomparto interrompe la cottura.

» All'interno di ogni sezione, l'avviso suona per due minuti fino alla fine del periodo di allarme impostato. Se si tocca il tasto ►|| mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo **"End"** sullo schermo, il forno continua a funzionare indefinitamente. Se si tocca il tasto ①, il forno si spegne. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

Impostazioni

i Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

1. Finché sullo schermo viene visualizzato il simbolo , toccare contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$.



» Sullo schermo appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, appare il simbolo  e viene attivato il blocco tasti. Quando, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Finché sullo schermo non scompare il simbolo , toccare contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$.
» Sullo schermo il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

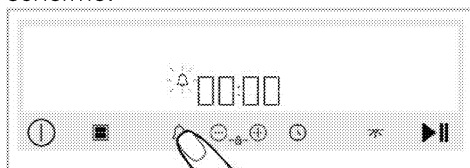
Impostazione dell'allarme

Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

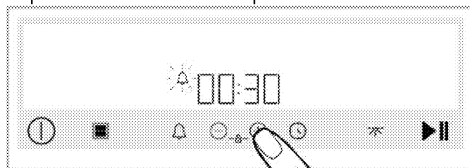
L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.

i Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto  per impostare il tempo del timer.
» Il simbolo  inizia a lampeggiare sullo schermo.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti $\oplus/\ominus$. Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



» Il simbolo 🔔 lampeggia in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sullo schermo. Se l'ora del timer e il tempo di cottura sono impostati contemporaneamente, sullo schermo viene visualizzato il tempo che scadrà prima.

3. Quando il timer finisce, il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare e viene emesso un avviso acustico.

i Se il timer è impostato quando la sezione inferiore o quella superiore è attiva, l'icona 🔔 accanto alla schermata dell'indicatore di tempo/durata lampeggia sullo schermo. Nella descrizione viene illustrato, a titolo di esempio, il caso in cui il forno è chiuso.

Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

» Il segnale acustico si ferma.

Se si vuole annullare l'allarme;

1. Per resettare il periodo di allarme, toccare il tasto 🔔. Toccare il tasto ⊖ fino a che sullo schermo non compare "00:00".

2. Premere a lungo il tasto 🔔

Impostazione del volume

È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⌚ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

2. Finché sullo schermo viene visualizzato il simbolo 🔊, toccare i tasti ⊕/⊖.

3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto ⌚. (**b-1, b-2**)

4. Impostare il tono desiderato con i tasti ⊕/⊖.

» L'impostazione del volume selezionato viene confermata immediatamente.

Toccare il tasto ⌚ per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della luminosità dello schermo

È possibile impostare la luminosità dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⌚ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

2. Finché sullo schermo viene visualizzato il simbolo 🌓, toccare i tasti ⊕/⊖.

3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto ⌚.

4. Impostare la luminosità desiderata con i tasti ⊕/⊖. (**d-1, d-2, d-3**)

» L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto ⌚ per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⌚ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

2. Finché sullo schermo viene visualizzato il simbolo , toccare i tasti $\oplus/\ominus$.

3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) premendo nuovamente il tasto $\odot$.

4. Con i tasti $\oplus/\ominus$ cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sullo schermo.

» L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto $\odot$ per tornare al menu delle impostazioni.

 Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

Modificare l'ora del giorno

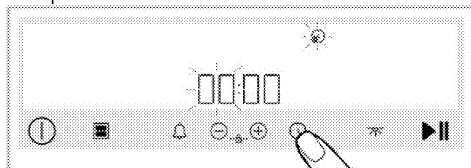
Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto $\odot$ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni. Sullo schermo appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

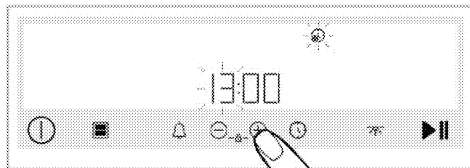
2. Finché non appare il simbolo , toccare i tasti $\oplus/\ominus$.

3. $\odot$ Premere il tasto per attivare il campo ore.

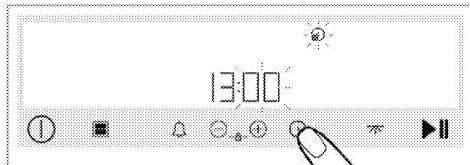
» Sullo schermo lampeggiano l'area del tempo e il simbolo .



4. Toccando i tasti $\oplus/\ominus$ impostare l'ora del giorno e attivare l'area dei minuti toccando nuovamente il tasto $\odot$.



» Sullo schermo lampeggiano l'area dei minuti e il simbolo .



5. Premere i tasti $\oplus/\ominus$ per impostare l'ora. $\odot$ Confermare l'impostazione premendo il tasto.



» L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina fisso.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, antiaderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al

singolo caso potrebbero differire da questi valori.

- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e cibi da forno nella sezione singola grande

Suggerimento per la cottura con un singolo vassoio

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torta sul vassoio	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Cottura turbo	3	190	40 ... 50
Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2	160	35 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento inferiore e superiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Cottura turbo	3	160	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per torte*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per torte*	Cottura turbo	3	170	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pasticceria	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	2	200	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	2	200	25 ... 35
	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	3	180	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	200	35 ... 45
	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	3	200	35 ... 45
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo**	Riscaldamento inferiore e superiore	2 or 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento inferiore e superiore	2	180	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Cottura turbo	3	170	60 ... 80
Pizza	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	250 ... 280	8 ... 15
	Vassoio per forno standard*	Funzione pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	1- Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1 -4	160	35 ... 45
	4- Vassoio per torte*				
Biscotti	2- Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2 -4	170	30 ... 40
	4- Vassoio per torte*				
Pasticceria	2- Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2 -4	180	30 ... 40
	4- Vassoio per torte*				

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione superiore

Suggerimento per la cottura con un singolo vassoio

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Cottura turbo	4	190	45 ...55
Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	160	40 ...50
Biscotti	Vassoio per torte*	Cottura turbo	4	170	30 ...40
Panino rotondo	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	180	35 ...45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione inferiore

Suggerimento per la cottura con un singolo vassoio

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Cottura turbo	1	190	45 ...55
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Cottura turbo	1	160	40 ...50
Pizza	Vassoio per forno standard*	Funzione pizza	2	250 ...280	10 ...15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per la funzione economica con ventola in una sezione singola grande

- Nella modalità ventola economica, non modificare l'impostazione della temperatura dopo l'avvio della cottura.
- Nella modalità ventola economica, non aprire lo sportello durante la cottura. Se lo sportello non si apre, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Non preriscaldare nella modalità ventola economica.

Suggerimento per la cottura con un singolo vassoio

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	2	160	35 ... 50
Biscotti	Vassoio per forno standard*	3	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio per forno standard*	2	200	35 ... 50

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
----------	--------------------------	-----------------------	------------------	------------------------------

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

Tavolo di cottura nel vano superiore per un funzionamento economico della ventola

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	4	180	35 ... 50
Biscotti	Vassoio per forno standard*	4	200	45 ... 55
Pasticceria	Vassoio per forno standard*	4	220	35 ... 50

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame in una sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizion e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Roast beef (1 kg)	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	3	15 minuti 250/max, poi 180 ... 190	60... 80
Stinco di agnello (1,5 - 2,0 kg)	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	3	170	85... 110
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	2	15 minuti 250/max, poi 210	65 ... 85
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	“Funzione” 3D	2	15 minuti 250/max, poi 210	65 ... 85

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizion e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Tacchino (5,5 kg)	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	1	25 minuti 250/max, poi 180 ... 190	150... 210
	Vassoio per forno standard*	“Funzione” 3D	1	25 minuti 250/max, poi 180 ... 190	150... 210
Pesce	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento inferiore e superiore con ventola	3	200	20... 30
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	“Funzione” 3D	3	200	20... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizion e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	15 minuti 250/max, poi 	80 ... 105
Pesce	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	200	20... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione inferiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizion e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1	15 minuti 250/max, poi 210	70... 
Pesce	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1	200	20... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella grill per la sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20... 25
Bistecca - (pezzi)	Grill a filo	4 - 5	250	25... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Tabella grill per la sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per piatti test nella sezione singola grande

Suggerimento per la cottura con un singolo vassoio

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione e del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	3	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	Riscaldamento inferiore e superiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2	160	35 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento inferiore e superiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Cottura turbo	3	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento inferiore e superiore	2	180	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Cottura turbo	3	170	60 ... 80

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	2- Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2 – 4	140	15... 25
	4- Vassoio per torte*				
Torte di piccole dimensioni	1- Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1 – 4	160	35 ... 45
	4- Vassoio per torte*				

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella grill per la sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Tabella di cottura nella parte inferiore-superiore insieme

Sezione	Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)	Alimento
Superiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2	150	35 ... 50
Inferiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	2	150	35 ... 50
Superiore	Pollo intero	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	15 minuti 250/max, poi 190	80 ... 100
Inferiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Cottura turbo	1	180	45 ...55
Superiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Cottura turbo	4	180	45 ...55
Inferiore	Pesce	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1	200	20 ...30
Superiore	Pesce	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	200	20 ...30
Inferiore	Panino rotondo	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	1	180	35 ...50
Superiore	Panino rotondo	Vassoio per forno standard*	Cottura turbo	4	180	30 ... 45
Inferiore	Pizza	Vassoio per forno standard*	Funzione pizza	2	250	10 ...17

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere forniti con il prodotto.

** Questi accessori non sono forniti con il prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

7 Manutenzione e pulizia

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Durante la pulizia, non usare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, decalcificanti o oggetti appuntiti.
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per la superficie interna del forno e la griglia il grill, è possibile usare il detergente Quick&Shine; per le macchie dure, invece, usare un prodotto non graffiante adatto alle superfici smaltate e raccomandato dal servizio assistenza autorizzato. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto

tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

Pulizia degli accessori

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli di controllo, pulire il pannello e i pulsanti con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere i pulsanti e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e i pulsanti potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a pulsante, non usare detersivi inox intorno al pulsante stesso. Gli indicatori intorno al pulsante potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di

controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

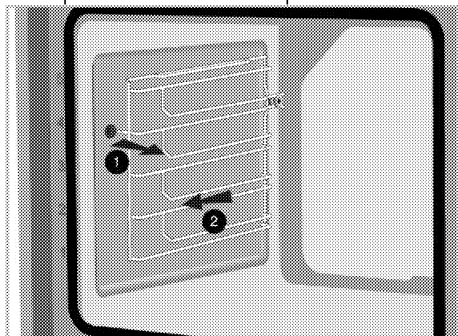
A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni. Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



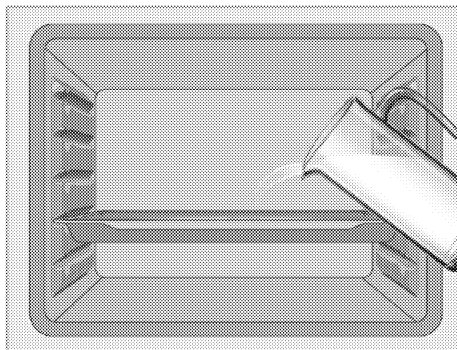
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore facile

Varia a seconda del modello di forno.
Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



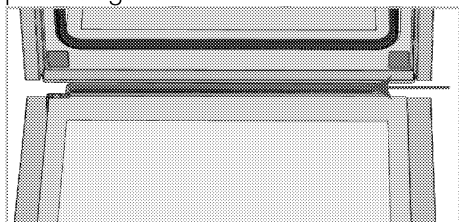
3. Selezionare la funzione di pulizia a vapore facile. Il tempo di pulizia appare sullo schermo e questa durata non può essere modificata.

Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

i Nella funzione di pulizia a vapore facile, si prevede che l'acqua sul fondo del forno evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



Pulizia dello sportello del forno

i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver

rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

Rimozione dello sportello del forno

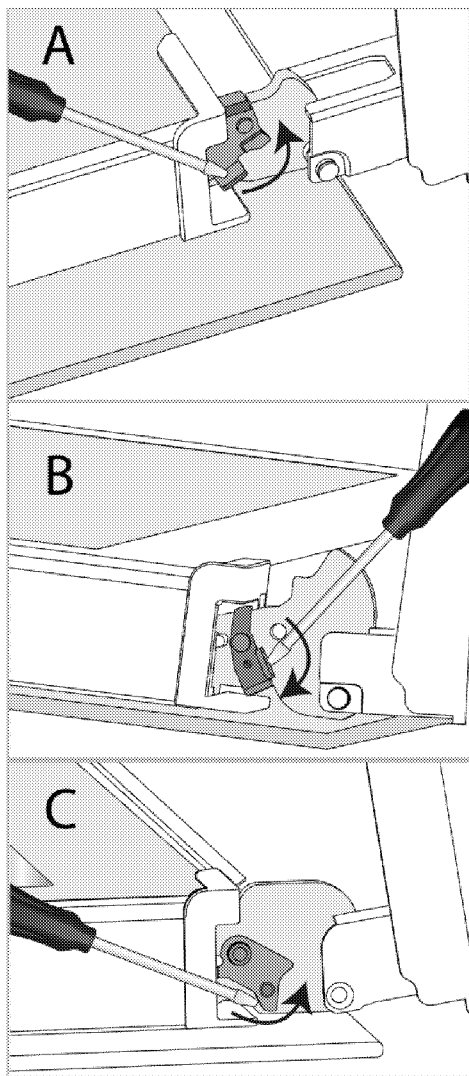
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.

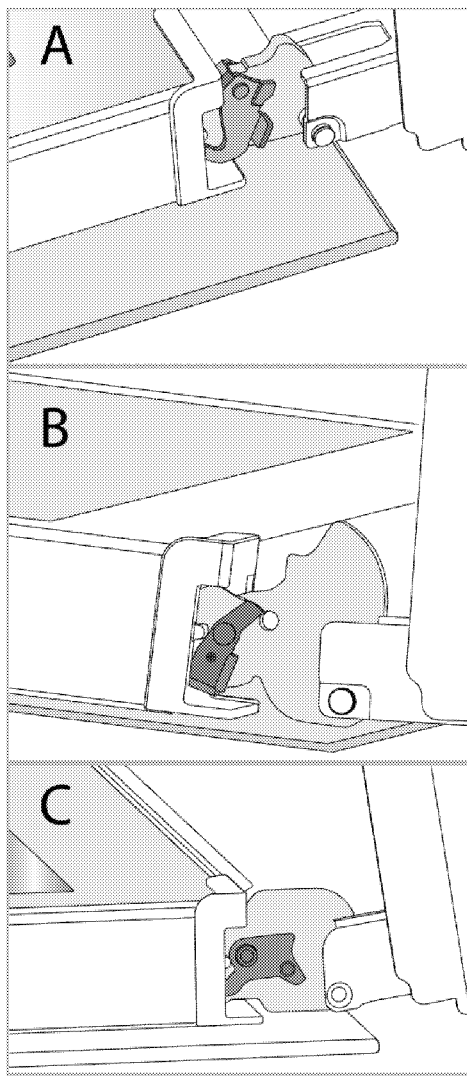
la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di coperchio.

la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi a chiusura morbida.

la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di coperchio ad apertura/chiusura morbida.

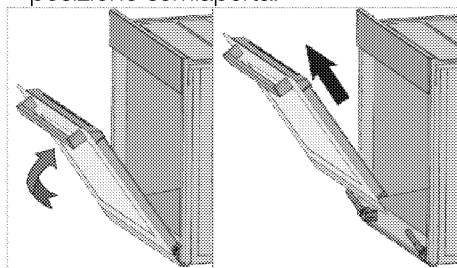


Cerniere - posizione chiusa



Cerniere - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



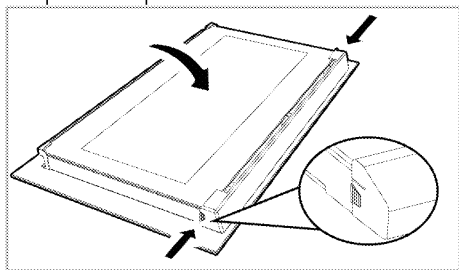
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

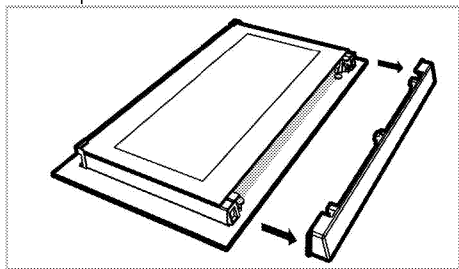
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

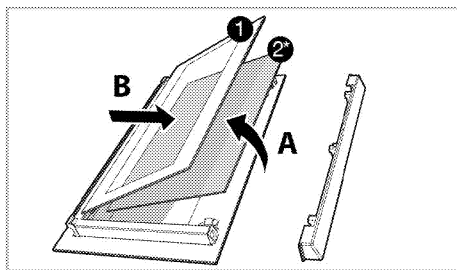
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



1 Vetro più interno

2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).

5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.

7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

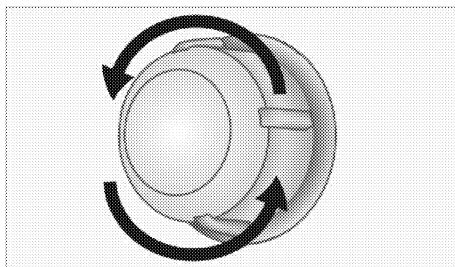
Sostituzione della lampada del forno

⚠Avvertenze generali

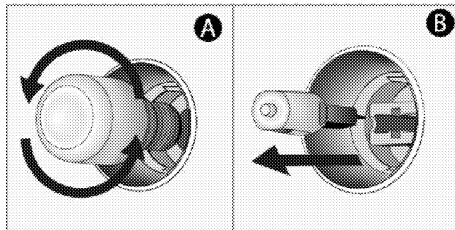
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



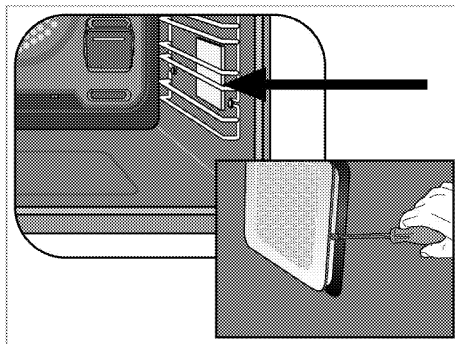
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

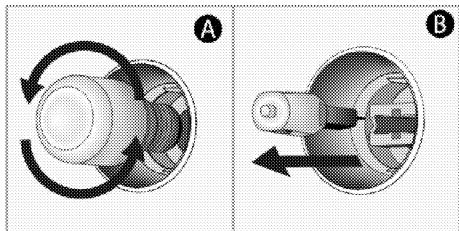
1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Se è presente una vite sul coperchio in

vetro della lampada, rimuovere prima la vite.

4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Guida alla risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre l'apparecchio è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> *Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.*

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> *Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.*

Quando l'apparecchio viene riscaldato si sentono dei suoni metallici.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> *Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> *Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.*
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> *Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa*
- I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo*

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- Non c'è elettricità. >>> *Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.*

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.*
- Per i modelli con orologio, l'ora non è impostata. >>> *Impostare l'ora.*
- Non c'è elettricità. >>> *Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.*
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> *Controllare che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.*

(Per i modelli con orologio) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> *Impostare l'ora / Spegnere i pulsanti di funzione del prodotto e portarli di nuovo nella posizione desiderata.*

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sullo schermo e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> *Controllare che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.*
-

