



**Forno incassato**  
Manuale Utente



BCBISA17400KSBMPS

385444470\_3/ IT/ R.AE/ 03.12.24 00:46  
7729486414

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

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. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>	<b>4</b>	5.4 Impostazioni .....	32
1.1 Uso previsto .....	4	5.5 Utilizzo della sonda per carne.....	35
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici .....	5	<b>6 Informazioni generali sulla cottura. ....</b>	<b>38</b>
1.3 Sicurezza elettrica .....	6	6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....	38
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	7	6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno....	38
1.5 Installazione in sicurezza.....	8	6.1.2 Carne, pesce e pollame.....	42
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	8	6.1.3 Grill .....	43
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	9	6.1.4 Cottura assistita a vapore .....	44
1.8 Uso degli accessori.....	9	6.1.5 Funzione di frittura bassa o senza olio.....	45
1.9 Sicurezza nella cottura.....	10	6.1.6 Alimenti di prova .....	46
1.10 Sistema a vapore.....	11	<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>48</b>
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	12	7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	48
1.12 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) .....	12	7.2 Accessori per la pulizia .....	49
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>	<b>13</b>	7.3 Pulizia del pannello di controllo....	49
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	13	7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	50
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	13	7.5 Pulizia a vapore.....	50
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	13	7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura ..	51
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	13	7.7 Pulire lo sportello del forno.....	53
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>14</b>	7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno.....	54
3.1 Presentazione del prodotto .....	14	7.9 Pulizia della lampada del forno ....	55
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....	14	<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>56</b>
3.2.1 Pannello di controllo.....	15		
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno.....	15		
3.3 Funzioni operative del forno .....	16		
3.4 Accessori del prodotto.....	17		
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	18		
3.6 Specifiche tecniche .....	21		
<b>4 Primo utilizzo.....</b>	<b>22</b>		
4.1 Prima impostazione del timer .....	22		
4.2 Pulizia iniziale .....	22		
<b>5 Utilizzo del forno.....</b>	<b>23</b>		
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno.....	23		
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....	23		
5.3 Cottura assistita a vapore.....	29		



## 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.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- 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.



### 1.1 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 all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato fino ad un'altitudine massima di 2500 metri sul livello del mare.
- **AVVERTENZA:** 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 utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

## 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.

### 1.3 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 dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. 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.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- 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.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe 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.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.

- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- 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.
- **AVVERTENZA:** 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.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita

nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



#### 1.4 Sicurezza in fase di 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 posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Assicurarsi che non ci sia acqua nel prodotto prima di trasportarlo.

- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.

### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

### **1.6 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.

- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia 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.



## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.



## 1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici.

Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".

- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.
- Utilizzare solamente la sonda per carne consigliata per questo forno.



## **1.9 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.
  - I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
  - 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.
  - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
  - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
  - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.

- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



### **1.10 Sistema a vapore**

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.

- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.

### **1.11 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!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.

### **1.12 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)**

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.

- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 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.

### 2.2 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 dome-

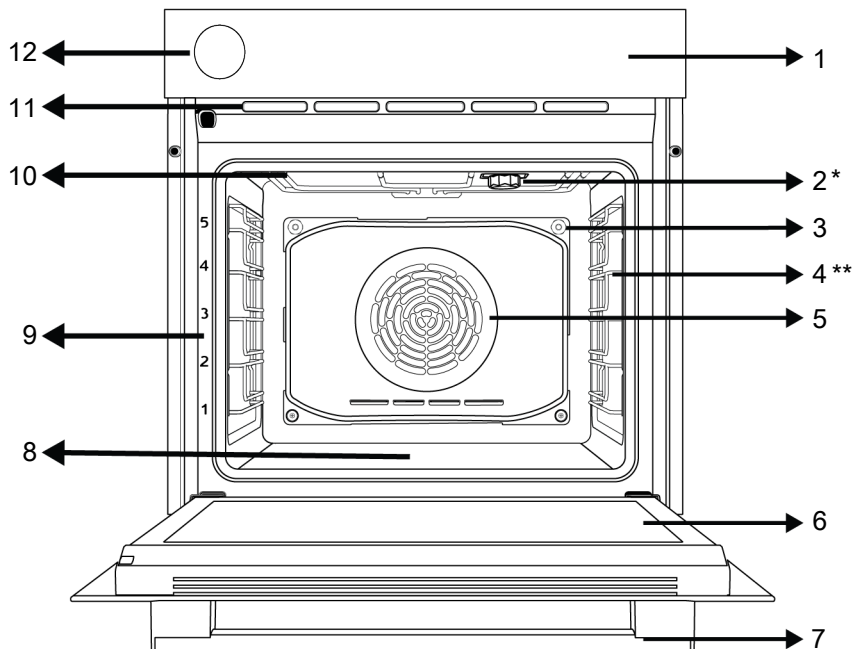
stici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 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.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- 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.
- 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.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco" la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.

### 3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo  
3 Foro di uscita del vapore  
5 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

7 Maniglia

9 Posizioni del ripiano

11 Fori di ventilazione

2 Lampada

4 Ripiani a filo

6 Sportello

8 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

10 Riscaldatore superiore

12 Serbatoio dell'acqua

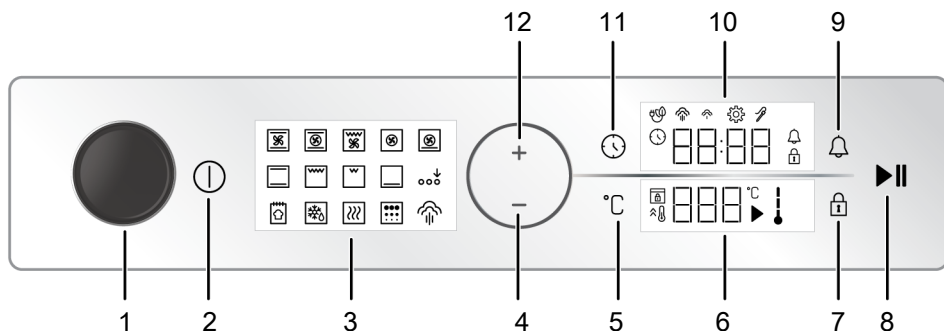
\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

### 3.2 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.

### 3.2.1 Pannello di controllo



- |   |  |
|---|--|
| 1 Serbatoio dell'acqua                    | 2 Tasto On/Off                             |
| 3 Visualizzazione delle funzioni          | 4 Tasto per i decrementi                   |
| 5 Tasto di impostazione della temperatura | 6 Area indicatore della temperatura        |
| 7 Tasto blocco tastiera                   | 8 Tasto di avvio/arresto cottura           |
| 9 Tasto allarme                           | 10 Area indicatore dell'ora e della durata |
| 11 Tasto Ora e impostazioni               | 12 Tasto per gli incrementi                |

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

#### Indicatore della temperatura interna del forno

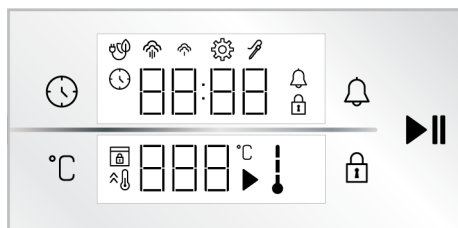
Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

#### Visualizzazione delle funzioni

Le funzioni operative forno si trovano sul display delle funzioni. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sul display sono schematiche, potrebbero non

essere disponibili sul proprio apparecchio. Le funzioni del prodotto sono descritte nella sezione intitolata "Funzioni operative del forno".

#### Area indicatori:








#### Tasti :




- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura



#### Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni

-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo del vapore a basso livello \*
-  : Simbolo del vapore ad alto livello \*
-  : Simbolo della sonda per la carne \*
- \* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.









**Area indicatore della temperatura :**










-  : Simbolo di cottura
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo della temperatura nel forno

-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo blocco sportello \*
- \* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### 3.3 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.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	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 superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta 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 a ventola superiore/inferiore	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.
	Riscaldamento ventola / Airfry	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 e con diversi livelli di ripiano. Grazie all'aria distribuita rapidamente tramite questa funzione, è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio. Per informazioni dettagliate, vedere la sezione "Airfry".
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è spiegato nella sezione intitolata "Funzionamento dell'unità di controllo del forno".
	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 basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a 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.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Funzione pane	-	Viene utilizzato per cuocere il pane. La temperatura e l'ora impostate in entrata non possono essere modificate.
	Attivazione funzione Extra	-	Viene utilizzato per attivare funzioni operative che non vengono visualizzate all'inizio sul display delle funzioni.
	Funzione vapore	-	Si usa per la cottura assistita a vapore. Attiva le funzioni operative che eseguono la cottura assistita a vapore.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.
	Pulizia a vapore	80	Questa posizione serve ad ammorbidire lo sporco che si forma nel forno subito dopo aver finito di cuocere i cibi. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

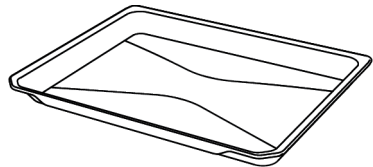
### 3.4 Accessori del prodotto

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.

 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 standard

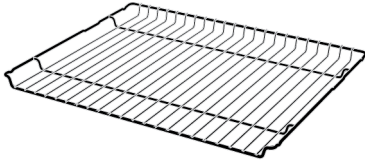
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



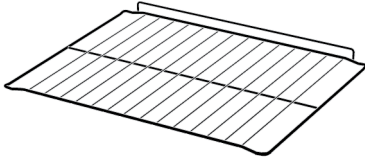
#### Grill a filo

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

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**



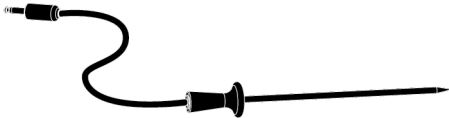
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

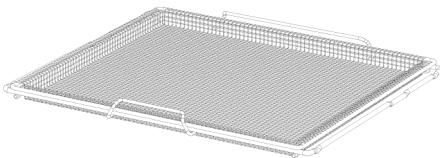
### Sonda per la carne

Quando si cuociono i piatti di carne, l'estremità lunga sottile si attacca alla carne e l'altra estremità si usa attaccando l'altra estremità alla sua cavità sulla parete laterale del telaio.



### Griglia per la frittura (Airfry)

Utilizzata per la frittura bassa o senza olio degli alimenti.

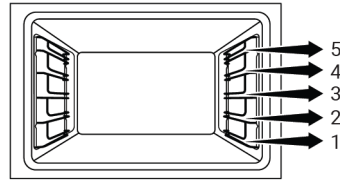


## 3.5 Uso degli accessori del prodotto

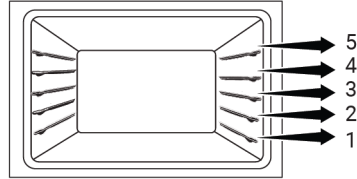
### Ripiani da cottura

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.

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**



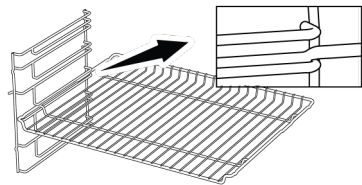
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



### Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

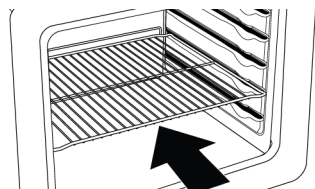
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

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.



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

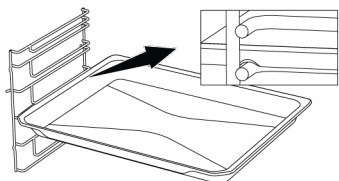
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



## Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

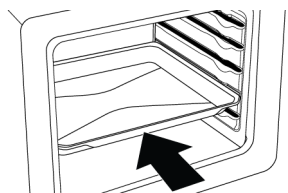
### Su modelli con ripiani in filo metallico :

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.



### Su modelli senza ripiani in filo metallico :

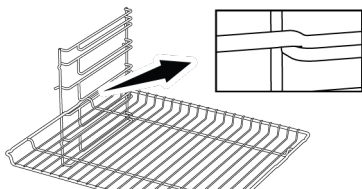
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



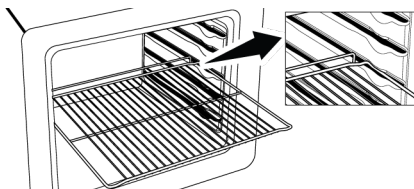
### Funzione di arresto del grill a filo

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.

### Su modelli con ripiani in filo metallico :

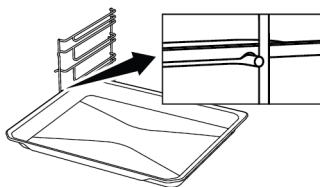


### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



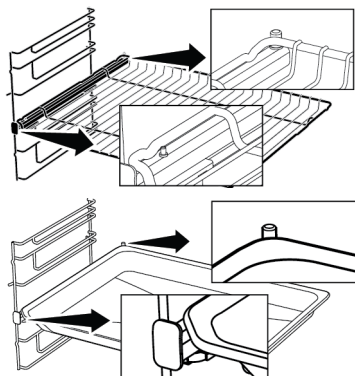
### Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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.



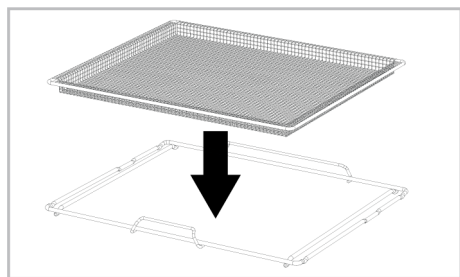
### Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

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).

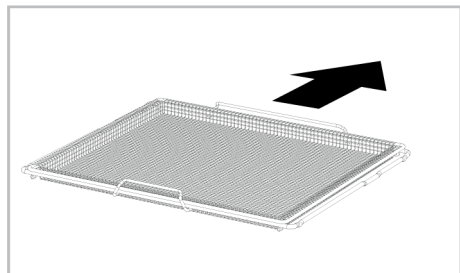


### Uso della griglia per la frittura (Airfry)

La griglia per friggere è composta da due pezzi come cestello in filo metallico e griglia metallica dove verrà posizionato il cestello. Il cestello metallico è posizionato sulla griglia metallica in maniera sovrapposta. Dopo aver posizionato la parte posteriore, mettere il cestello all'interno della griglia allungando leggermente la parte anteriore. E rimuovere il cestello metallico allungando la maniglia anteriore della griglia metallica.



Posizionare la griglia per friggere nel forno in modo che il suo manico corto sia rivolto verso la parte anteriore.



### 3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590-600 /560 /min. 550
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 <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	3,3
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. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 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.

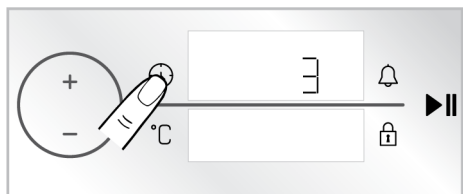
## 4 Primo utilizzo



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

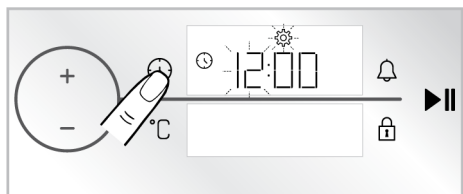
### 4.1 Prima impostazione del timer



**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.

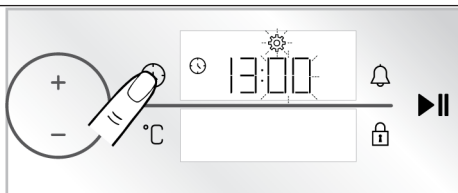
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
  - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.





2. Toccare il tasto  una volta per attivare il campo timer.
  - ⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



3. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti **+**/**-** e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto  una volta.
  - ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



4. Toccare i tasti **+**/**-** per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto  una volta.
  - ⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

**i** Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. 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.

### 4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare 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 ► 16" 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 detergenti potrebbero 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

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

**Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. 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**

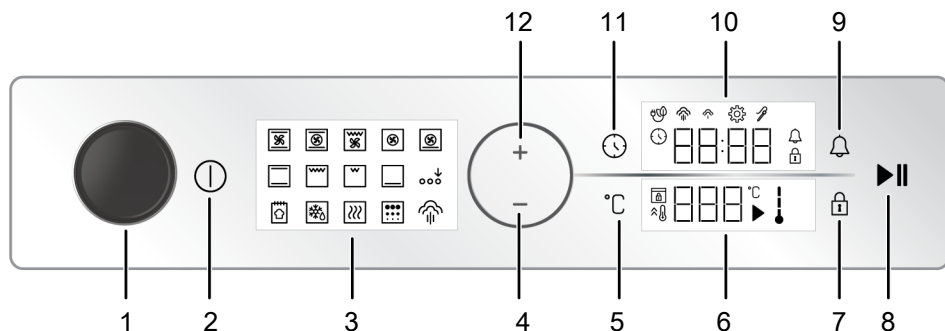
La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

### 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

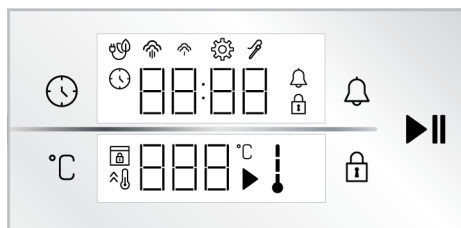
#### **Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno**

- 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, sul display viene mostrato 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".



- |   |  |
|---|--|
| 1 Serbatoio dell'acqua                    | 2 Tasto On/Off                             |
| 3 Visualizzazione delle funzioni          | 4 Tasto per i decrementi                   |
| 5 Tasto di impostazione della temperatura | 6 Area indicatore della temperatura        |
| 7 Tasto blocco tastiera                   | 8 Tasto di avvio/arresto cottura           |
| 9 Tasto allarme                           | 10 Area indicatore dell'ora e della durata |
| 11 Tasto Ora e impostazioni               | 12 Tasto per gli incrementi                |



#### Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

#### Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
- : Simbolo del vapore a basso livello \*
- : Simbolo del vapore ad alto livello \*
- : Simbolo della sonda per la carne \*

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

#### Area indicatore della temperatura :

- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo blocco sportello \*


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

### Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .
  - ⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la temperatura, il tempo di cottura e l'allarme possono essere regolati quando il display è in questo stato.


Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 5 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

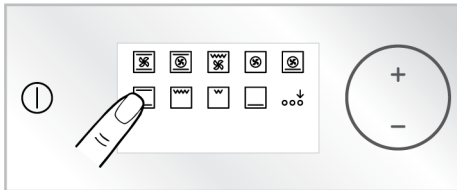
## Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto . Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

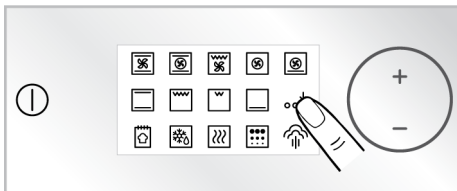
## Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

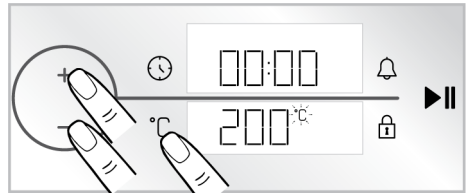
1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.




3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"

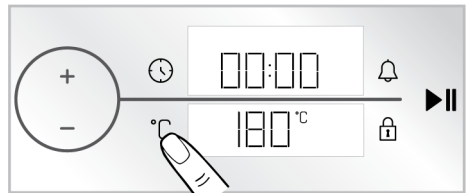



4. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto °C.
  - ⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.
5. Impostare la temperatura di cottura desiderata toccando i tasti +/-.

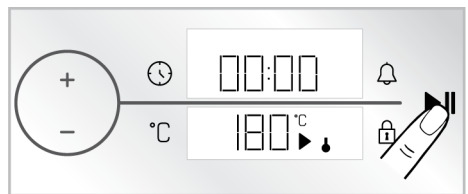




 Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata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

6. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.
  - ⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



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



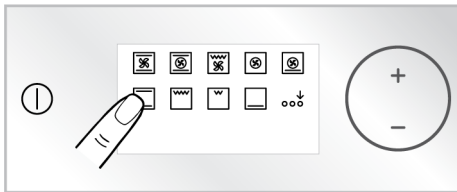
- ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli  e . Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del

simbolo della temperatura ↓ del forno si accenderà. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto Ⓛ per spegnere completamente il forno.

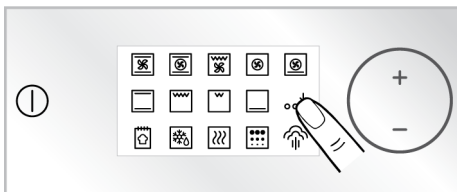
### Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni del tempo di cottura di 180 °C e 45 minuti vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto Ⓛ.
2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.



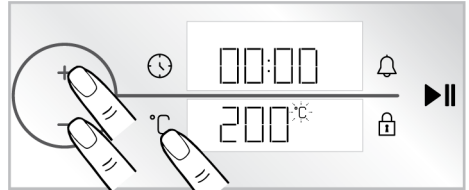
3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"



4. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.

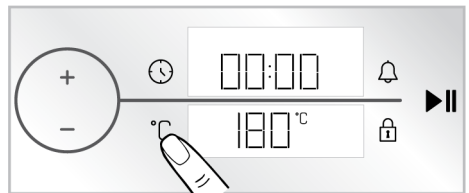
5. Impostare la temperatura di cottura desiderata toccando i tasti +/−.



**i** Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display 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.

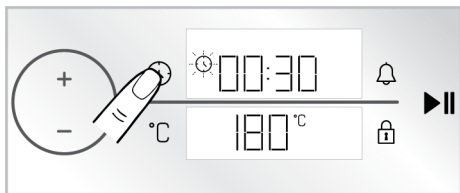
6. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



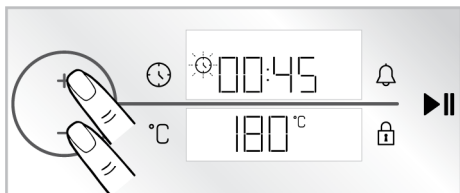
7. Toccare una volta il tasto Ⓛ per il tempo di cottura.

⇒ Il valore impostato di 30 minuti appare sul display del timer/durata e il simbolo Ⓛ lampeggia.



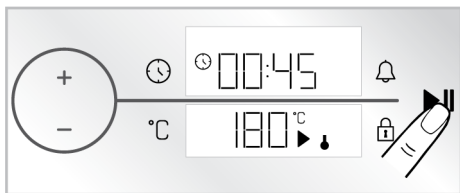
**i** Per regolare rapidamente il tempo di cottura, si può attivare il tempo di cottura come 30 minuti premendo la manopola di controllo del forno o toccando il tasto dopo che la funzione di operatività e la temperatura sono impostate, e si può cambiare il tempo girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

8. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti  $\pm$ . Confermare l'impostazione premendo il tasto .



**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 per avviare la cottura.



- ⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia. Sul display della temperatura sono

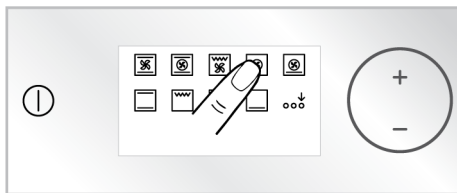
mostrati i simboli e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura del forno si accenderà. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display della temperatura appare "Fine", il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma.

10. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Spegnerne il forno toccando il tasto . Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

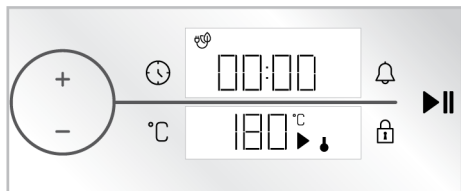
### Riscaldamento ventola eco

Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo di 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.

1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Toccare e tenere premuta la funzione operativa "Riscaldamento ventola" sul display delle funzioni per 3 secondi.



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo e la funzione "Riscaldamento ventola eco" viene attivata.



3. Sarà possibile modificare la temperatura impostata e impostare il tempo di cottura attenendosi alle indicazioni fornite nelle sezioni precedenti. Quindi è possibile iniziare a cucinare.

⇒ Nella modalità "Riscaldamento ventola eco" la spia si accende meno dell'altra funzione di cottura grazie al risparmio energetico durante la cottura.

### Funzione pane

Il forno ha una funzione "Funzione pane" definita appositamente per la preparazione del pane. Le impostazioni di temperatura e tempo della funzione sono fisse.

### Ingredienti

- 500 g di farina
- 15 g di zucchero
- 10 g di lievito istantaneo
- 10 g di olio di semi di girasole
- 8 g di sale
- 300 ml di acqua (temperatura: 35°C)

### Per la parte superiore dell'impasto

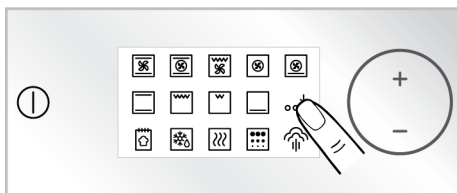
- 2 cucchiaini di olio di girasole

### Procedimento

1. Setacciare la farina in una ciotola profonda. Aggiungere lo zucchero sulla farina e mescolare in modo omogeneo.
2. Fare un foro al centro della farina e aggiungere il lievito, il sale e l'olio di semi di girasole. L'acqua tiepida viene versata gradualmente, partendo dai lati del contenitore.
3. Lavorare l'impasto a mano o in una impastatrice per circa 10-15 minuti.
4. Girare l'impasto, che è stato impastato, alcune volte a mano e metterlo in un contenitore. Applicare 1 cucchiaino di

olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto.

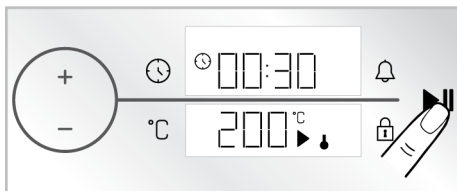
5. Dopo aver coperto l'impasto con pellicola trasparente, copritelo con un panno spesso e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente.
6. Prendete il vostro impasto, che ha lievitato per 60 minuti, sul bancone e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria all'interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto per altri 30 minuti a temperatura ambiente.
7. Posizionare la teglia sul 3° ripiano del tuo forno.
8. Accendere il forno toccando il tasto ①.
9. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




10. Toccare "Funzione pane" sul display delle funzioni.



11. Avviare la cottura toccando il tasto ▶||.



12. Al termine del tempo di cottura, l'avviso acustico suona per un minuto. Se viene toccato il tasto  il forno si spegnerà. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

### 5.3 Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. Migliori risultati di cottura si ottengono con la funzione vapore assistito. La funzione vapore assistito assicura che la superficie dei pasticcini sia più lucente, la loro crosta sia più croccante e siano più gonfi. Inoltre, la funzione con vapore assistito riduce la perdita di umidità degli alimenti come la carne e consente di cuocerli facendoli restare più succosi all'interno e quindi più saporiti.

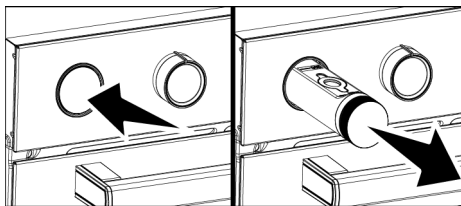
Esistono 2 diversi livelli di assistenza al vapore: vapore basso e vapore alto. In fase di cottura, il vapore viene erogato nel forno a intervalli specifici. Di norma, si consiglia un livello di vapore basso per cuocere dolci come torte, pasticcini e pane. Il livello di vapore alto, invece, è consigliato per la cottura di cibi come ad esempio la carne (ad esempio: grandi pezzi di carne, pollo intero). Questa funzione può dipendere dalla tipologia di cibo che viene cotto. A tal fine invitiamo a consultare la tabella di cottura.

#### Avvertenze generali

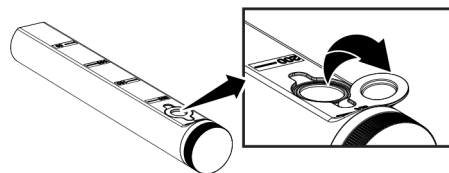
- La funzione di cottura assistita a vapore può essere usata unicamente a temperature superiori a 120 °C.
  - Non versare nel serbatoio più acqua del livello "max" durante la cottura.
  - La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.
  - Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.
  - Se il prodotto dispone di una sonda per carne, assicurarsi che il coperchio della sonda per carne sia chiuso prima della cottura con vapore. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di vapore dalla presa della sonda per carne.

#### Per la cottura assistita a vapore:

1. Inizia la cottura dopo aver controllato il piano di cottura con vapore assistito e aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo in base al cibo che si desidera cucinare. È possibile determinare la quantità di acqua da aggiungere, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo di cottura che non sono in tabella.
2. Spingere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.

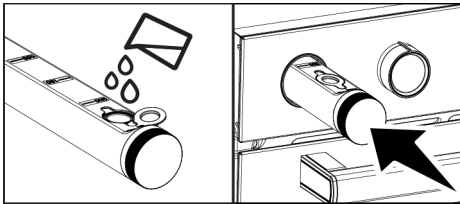


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.

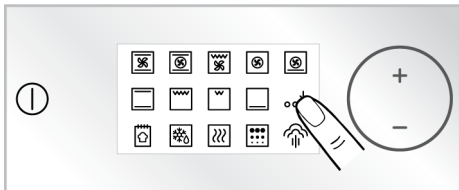


**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.

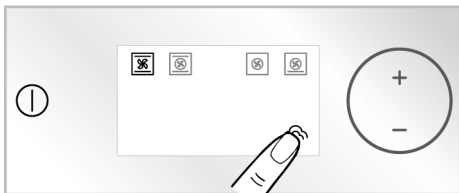
4. Riempire con la quantità d'acqua indicata nella tabella di cottura e posizionare al suo posto il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua.



5. Mettere il cibo nel forno nella posizione della griglia consigliata.  
 6. Accendere il forno toccando il tasto ①.  
 7. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.

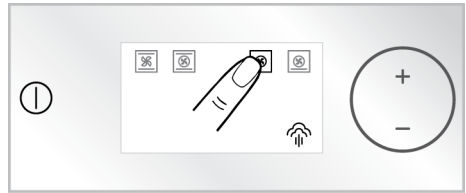



8. Toccare "Funzione vapore" sul display delle funzioni.

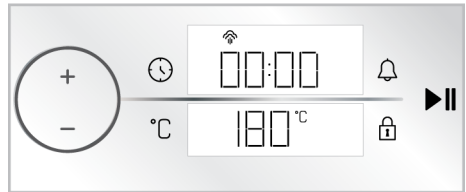


⇒ Le funzioni di cottura che possono sfruttare la cottura assistita a vapore sono mostrate sul display. La funzione operativa attiva si illumina diventando più chiara.

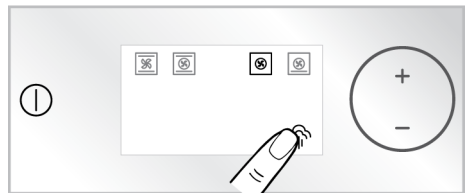
9. Toccare la funzione operativa con cui si desidera cucinare mediante cottura assistita a vapore.



⇒ La temperatura predefinita ed il simbolo  (vapore ad alto livello) relativi alla funzione selezionata appaiono sullo schermo.



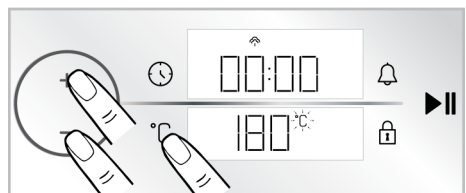
10. E' possibile cambiare il livello di vapore a basso a seconda del tipo di cibo. Toccare Funzione vapore per cambiare.



11. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto °C.

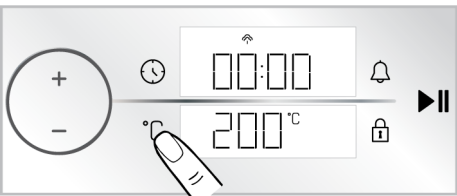
⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.

12. Impostare la temperatura di cottura desiderata toccando i tasti +/-.



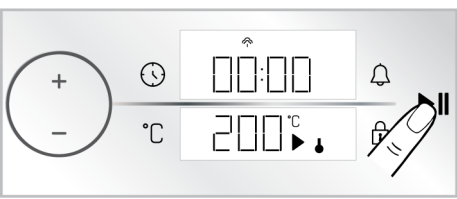
**i** Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene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

13. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.  
 ⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



14. E' possibile impostare il tempo di cottura o cucinare manualmente controllando tu stesso la cottura. Per impostare il tempo di cottura, vedere la sezione "Cucinare impostando il tempo di cottura".

15. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto ►► per avviare la cottura.




⇒ **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della tempera-

tura ↓ del forno si accenderà. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►► per terminare la cottura o toccare il tasto Ⓛ per spegnere completamente il forno.

⇒ **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura ↓ del forno si accenderà. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display della temperatura appare "Fine", il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto ►► mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Spegnerne il forno toccando il tasto Ⓛ. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

**Durante la sessione di cottura assistita a vapore:**

- Qualora ci sia abbastanza acqua all'interno del serbatoio dell'acqua, il forno continua la cottura assistita a vapore fino a che l'acqua non si esaurisce nel serbatoio.
- Qualora l'acqua nel serbatoio finisca oppure se non è stata aggiunta abbastanza acqua il simbolo ☁ o il simbolo ☁ inizierà a lampeggiare sul display; dopo un po' verrà emesso un segnale di avvertenza. Nel frattempo, il forno continua a cucinare senza vapore.

- Qualora si desideri annullare il segnale udibile e si continui il processo di cottura senza vapore, toccare il tasto . Il segnale di avvertenza udibile si interrompe e il forno continua a funzionare senza vapore.
- Per continuare la cottura assistita a vapore, togliere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua a sufficienza e metterlo nel suo alloggiamento. Il forno inizia a erogare vapore al suo interno estraendo l'acqua dal serbatoio.
- Durante la cottura a vapore, il rumore di funzionamento della pompa del forno è normale, soprattutto quando l'acqua residua nel serbatoio dell'acqua è bassa.

#### Dopo la cottura assistita a vapore:

- Un po' di tempo dopo la fine della cottura assistita a vapore, il forno drena l'acqua rimasta nel generatore per riportarla all'interno del serbatoio. Nel frattempo, il suono di funzionamento della pompa che proviene dal forno è normale.
- Quando l'acqua residua viene assorbita, scaricare l'acqua restante nel serbatoio per motivi igienici.
- A causa dei rischi per la salute, svuotare il serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fresca prima di iniziare ogni sessione di cottura assistita a vapore.



## 5.4 Impostazioni

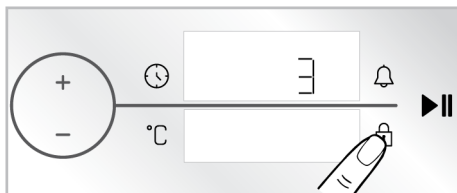




Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

#### Attivazione del blocco tasti

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

1. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .






- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo  e viene attivato il blocco dei tasti. Dopo aver impostato il blocco dei tasti, se si tocca qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



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. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata il simbolo  scompare e il blocco dei tasti viene disattivato.

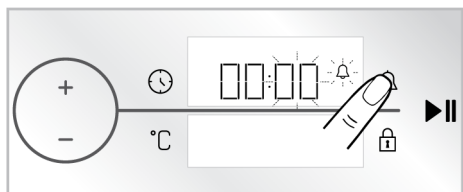
#### Impostazione dell'allarme



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 cer-

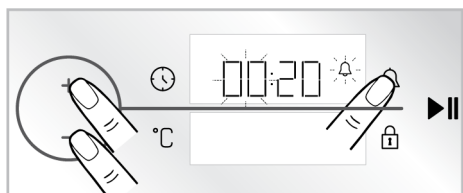
ta ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.



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

1. Toccare il tasto  per una volta per impostare il timer.
  - ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  iniziano a lampeggiare sul display del timer/durata.



2. Impostare per prima cosa i minuti toccando i tasti **+/-** e attivare il campo del timer toccando il tasto  una volta.
3. Impostare l'ora toccando i tasti **+/-**. Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



- ⇒ Sul display del timer/durata si illumina in maniera continua il simbolo  e sul display parte il tempo di allarme per il conto alla rovescia.
4. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.



**i** Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

## Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.


⇒ L'avviso acustico si arresta.

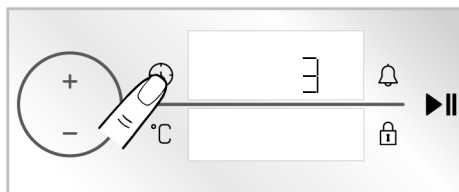
## Se si vuole annullare l'allarme;

1. Per impostare il tempo dell'allarme, toccare il tasto  una volta.
  - ⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .
2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando l'ora/tempo dell'allarme raggiunge "00:00".

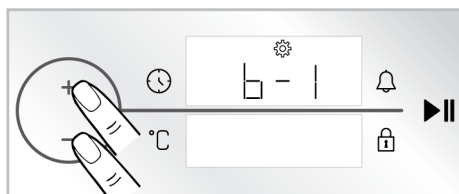
## Impostazione del volume


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.
  - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

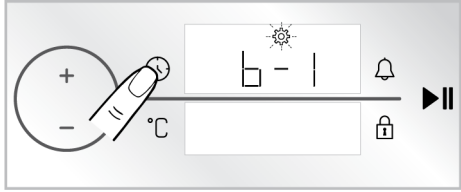


2. Toccare i tasti **+/-** fino a che sul display timer/durata non compare il testo "b-1" or "b-2".



3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto .

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo ⚙️.

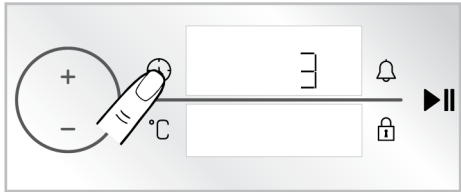


4. Impostare il tono desiderato toccando i tasti **+/-**.
5. Confermare l'impostazione del tono toccando di nuovo il tasto ⌚ o premendo la manopola di controllo del forno.

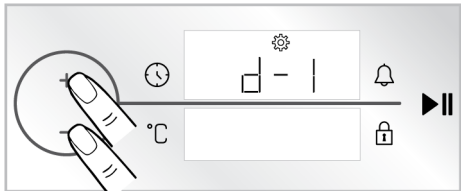
**Impostazione della luminosità del display**

Sarà possibile impostare la luminosità del display 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.
  - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

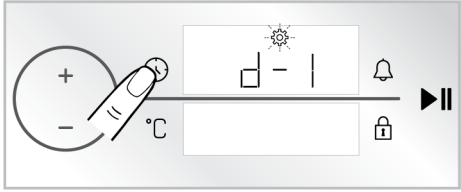


2. Toccare i tasti **+/-** fino a che **"d-1"**, **"d-2"** or **"d-3"** appare sul display timer/durata.



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

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo ⚙️.



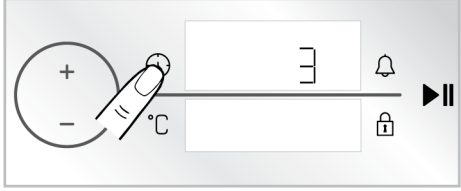
4. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti **+/-**.
5. Confermare l'impostazione della luminosità toccando di nuovo il tasto ⌚ o premendo la manopola di controllo del forno.

**Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)**

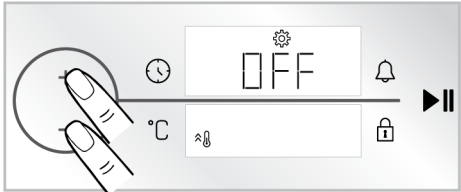
Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.


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.


⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

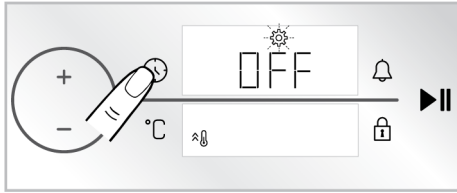


2. Toccare i pulsanti **+/-** fino a che il simbolo ⚡ e **"OFF"** appaiono sul display.

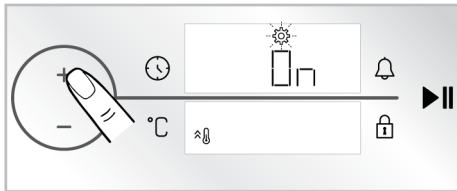



3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto .

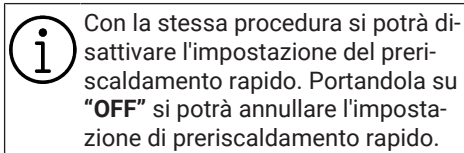
⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



4. **+** Toccando il tasto "OFF" impostare "ON" sul display.




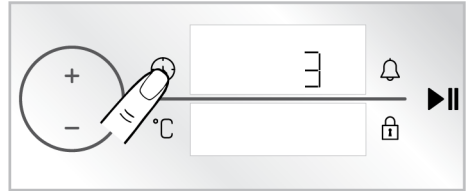
5. Confermare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .




### Modificare l'ora del giorno

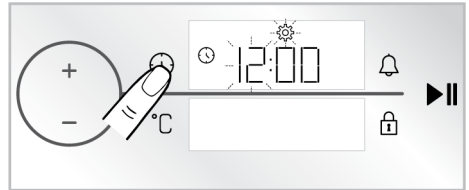
Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,


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




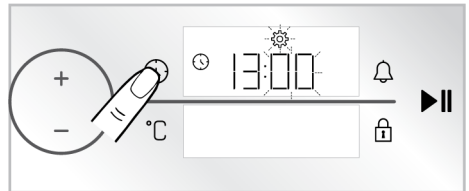
2. Toccare il tasto  una volta per attivare il campo timer.


⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.




3. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti **+**/**-** e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto  una volta.

⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



4. Toccare i tasti **+**/**-** per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto  una volta.

⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

## 5.5 Utilizzo della sonda per carne

### Informazioni generali e avvertenze

- Per poter utilizzare la sonda per la carne, il forno deve essere impostato su una funzione operativa e una temperatura specifiche.

- Se prima di utilizzare la sonda per la carne, si è impostato il timer del forno per un periodo di cottura specifico, quando si installa la sonda per la carne, questo periodo viene annullato automaticamente.
- durante la cottura con la sonda per la carne, non è possibile utilizzare i cestelli sopra il connettore della sonda stessa.
- Pulire la sonda per carne con un panno umido e poi asciugarla con un panno asciutto dopo ogni utilizzo.
- Se nelle funzioni in cui è attivata la sonda per la carne, non viene visualizzato **75C**, assicurarsi che il connettore sia saldamente installato nella sua sede.
- Se si utilizza la punta del sensore della sonda per la carne senza inserirla nella carne, la punta del sensore rileva la temperatura all'interno del forno e termina la cottura quando viene raggiunta la temperatura impostata. Tuttavia, se la sonda della carne è esposta a 250 °C o più, il sensore diventa inutilizzabile.
- La temperatura di funzionamento potrà essere superiore di almeno 30 °C rispetto alla temperatura della sonda per la carne. Esempio: Se la temperatura della sonda per la carne è impostata su 70 °C, la temperatura di funzionamento dovrà essere impostata come minimo su 100 °C.
- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto centrale della carne (il punto più freddo) dovrà essere di almeno 63°C.
- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto più freddo della carne di pollo dovrà essere di almeno 74°C, e la temperatura nel punto centrale dovrà essere di 85°C in caso di carne ben cotta.

#### Tabella di riferimento per gli intervalli di cottura della carne rossa:

livello di cottura Temperatura del punto centrale della carne rossa\* (°C)

Blue 55-59

Al sangue 60-62

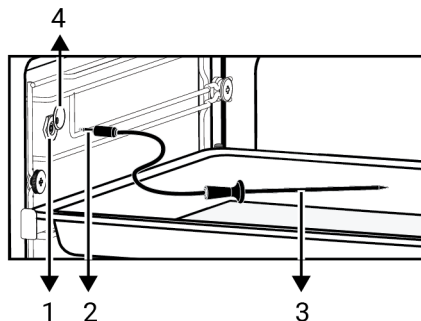
Media-al sangue 63-70

Media 71-76

Media-Ben-cotta 77-81

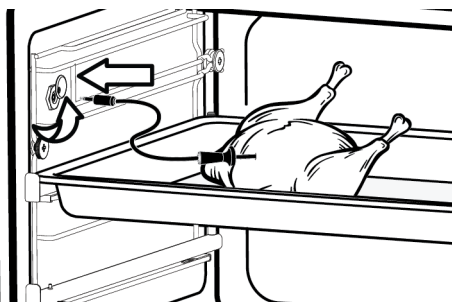
Ben cotta ≥ 82

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Far scorrere il coperchio della fessura (4) sulla parete laterale della parte superiore del forno, ed inserire il connettore della sonda per carne (2) sulla fessura per la sonda per la carne (1).

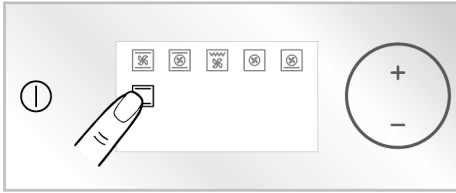


- 1 Fessura per la sonda per la carne
- 2 Connettore della sonda per carne
- 3 Punta del sensore della sonda per carne
- 4 Coperchio della fessura della sonda per la carne

3. Infilare la punta del sensore della sonda per carne nel cibo da cuocere.

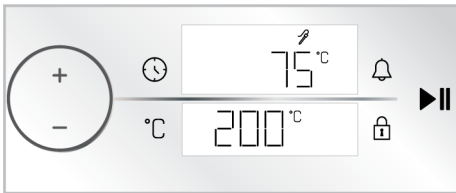


4. Quando la sonda per carne è collegata al prodotto, le funzioni operative per cui la sonda per carne può essere utilizzata vengono visualizzate sul display funzioni. Toccare la funzione per cui si desidera azionare la sonda carne.

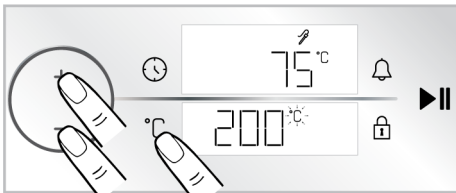


5. 75 °C, che è la temperatura consigliata per la sonda carne, e viene visualizzato sul display dell'indicatore del timer/durata. La temperatura consigliata per la funzione operativa selezionata viene visualizzata sul display dell'indicatore della temperatura.

**i** La temperatura della sonda per carne consigliata è di 75 °C. È possibile modificare la temperatura da 40 a 99 °C, se lo si desidera.

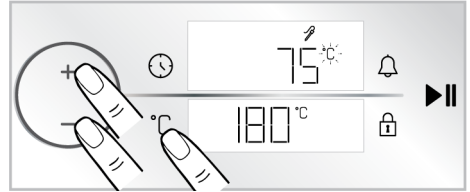


6. Per modificare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata, toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso sinistra/destra.
7. Impostare il valore della temperatura interna per il forno con cui si desidera cuocere utilizzando la manopola della temperatura.
- ⇒ Il simbolo °C accanto alla funzione di temperatura lampeggia.

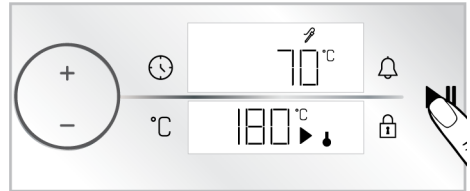


8. Toccare di nuovo il tasto °C e ruotare la manopola del forno a destra/sinistra per modificare la temperatura della sonda per carne.

⇒ Il simbolo accanto °C alla temperatura sonda per carne lampeggia.



9. Per avviare la cottura, toccare il tasto ▶▶.



⇒ Durante la cottura con sonda carne, la temperatura effettiva del cibo in cui è inserita la sonda carne e la temperatura interna della sonda carne impostata verranno visualizzate alternativamente con intervalli di circa 3 secondi. Il sensore sonda carne rileva che la temperatura interna della carne raggiunge automaticamente la temperatura impostata per la sonda carne e termina la cottura quando la temperatura all'interno della carne raggiunge tale temperatura. Quando la sonda per carne viene tolta prima del termine della cottura, sul display compare la scritta "End" e la cottura termina.

10. Quando la cottura è completata, il messaggio "End" appare sul display e il forno emette un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

11. Spegnere il forno toccando il tasto ①.

## 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.

### 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel 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.

### 6.1.1 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, anti-aderenti 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 cibi 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 pasticcini e cibi da forno

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	280	5 ... 9
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel 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) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco" operating

function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard *	3	180	25 ... 35
Pasticceria	Vassoio standard *	3	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	3	200	35 ... 45

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## 6.1.2 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 dissossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla 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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	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 potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### 6.1.3 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.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **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 per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	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	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

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



## 6.1.4 Cottura assistita a vapore

### Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso. Vedere la sezione "Funzioni operative forno" ► 16] per le funzioni di cottura assistita a vapore.
  - Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Le durate specificate al momento dell'erogazione dell'acqua indicano il tempo trascorso dal preriscaldamento.
- La tabella di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile impostare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo per i cibi che non sono in tavola.
  - Eseguire la cottura assistita a vapore con una teglia.

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Livello del vapore	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane integrale	Vassoio standard *	2	Riscaldamento ventola	180	200		prima del preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	2	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	25 min. 250/max, dopo 190	max		25	60 ... 70	2000
Bistecca di costata (pezzo singolo)	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000
Stinchi di agnello con verdure	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	170	max+max***		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	80 ... 100	2000
Panino tostato	Vassoio standard *	3	Riscaldamento ventola	180	150		prima del preriscaldamento	20 ... 30	1200
Cheesecake	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ****	3	Riscaldamento ventola	120	200		30	60 ... 70	1450
Bacchetta di pollo	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	200	150		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	20 ... 30	800
Patate al forno	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	190	100		25	45 ... 55	500

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Livello del vapore	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane per hamburger	Vassoio standard *	3	Riscaldamento ventola	180	200		prima del preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	200	100		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	15 ... 25	500

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.  
 \*\* Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.  
 \*\*\* A metà cottura aggiungere acqua fino al livello "max".  
 \*\*\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### 6.1.5 Funzione di frittura bassa o senza olio

Nella funzione "Airfry" è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio con l'aria calda nel forno.

#### Avvertenze generiche

- Fare riferimento alla tabella delle cotture consigliate per la funzione "Airfry".
- Usa la griglia (Airfry) fornito con il prodotto per questa funzione.
- Per un buon risultato di frittura, posizionate i cibi sulla griglia in modo che non si sovrappongano.

- **Posizionare una teglia da forno nel vassoio inferiore per raccogliere l'olio durante la frittura. Posizionare all'interno della teglia inserita della carta da forno resistente al calore o un materiale simile consigliato per l'uso in forno.**
- **Se non viene utilizzata una teglia sul ripiano inferiore, eventuali gocce di olio o altre sostanze provenienti dal cibo possono causare fumo intenso e persino fiamme.**
- È possibile utilizzare la funzione "Funzione "3D"" per accelerare il tempo di preriscaldamento. Passare alla funzione "Airfry" al completamento del preriscaldamento.

#### Tavolo da frittura - "Airfry"

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Quantità consigliata
Patate fatte in casa *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Patata congelata **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Coscia di pollo /Ala	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Petto di pollo	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Pollo intero	Airfry	3	15 min. 250/max dopo 190	60 ... 80	1800-2000
Pepita congelata **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Polpette di carne	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 quantità
Pesce intero	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 quantità
Pesce croccante congelato ** (Bastoncini di pesce)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Quantità consigliata
Pasticceria surgelata **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 quantità)
Pizza congelata **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 quantità
Salsiccia	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 quantità
Verdure miste	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Focaccina	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità
Peperone ripieno	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità

\* Lasciare le patate in acqua per 30 minuti, asciugarle e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaino di olio.  
 \*\* Preriscaldare.

### 6.1.6 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 i pasti di prova

##### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel 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) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

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.

### 7.1 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 detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto 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 utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- 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.
- Assicurarci 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 se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo 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.
- I detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- 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.
- 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.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.

#### 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 saturata 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 microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra 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 detersivo 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 del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodere.

## 7.2 Accessori per la pulizia

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

### Pulizia della griglia per la frittura (Airfry)

È possibile lavare la parte del cestello della griglia per frittura nella lavastoviglie. Per il cestello si consiglia un lavaggio intensivo nel carrello inferiore della lavastoviglie. Il telaio metallico dove è inserito il cestello non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Pulire il telaio metallico con detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

Dopo aver utilizzato Airfry è possibile utilizzare la funzione di pulizia con vapore se disponibile, per pulire facilmente eventuali schizzi di olio all'interno.

## 7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola 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.

## 7.4 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".

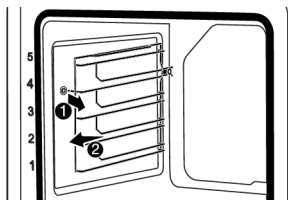
### Pulizia delle pareti laterali del forno

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.

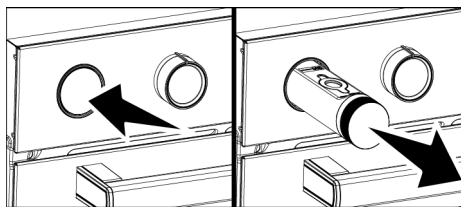
## 7.5 Pulizia a vapore

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.

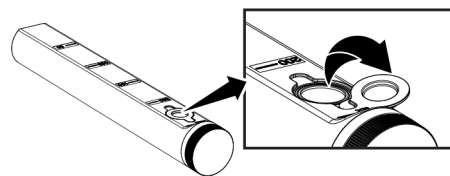
### Avvertenze generali

- Non sarà possibile modificare questi valori: tempo, temperatura e impostazione del vapore della funzione di pulizia a vapore.
- Qualora l'acqua finisca entro i primi 5 minuti dopo l'avvio della funzione di pulizia a vapore, se il serbatoio dell'acqua viene tolto durante la pulizia o ancora se lo sportello viene aperto, la funzione di pulizia verrà annullata.
- Qualora la temperatura interna del forno sia superiore ai 120 °C, la funzione di pulizia a vapore non verrà avviata.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Spingere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.

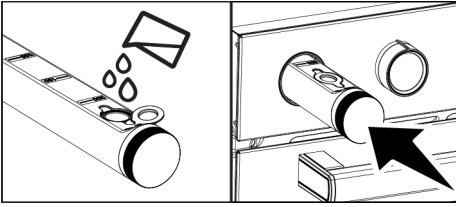


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.

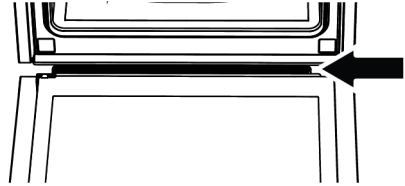
4. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua e posizionare al suo posto il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua.



5. Accendere il forno toccando il tasto ①.
6. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.
7. Toccare "Pulizia a vapore" sulla riga inferiore del display delle funzioni.
8. Funzione "Pirólisi" al primo tocco Funzione "Pirólisi - modalità economy" al secondo tocco, funzione "Pulizia a vapore" al terzo tocco si attiva. Attivare la funzione "Pulizia a vapore" toccando tre volte.
9. Avviare la pulizia toccando il tasto ►►.
  - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di auto-pulizia a vapore viene visualizzato sul display. Questo tempo non può essere modificato.
10. Alla fine del tempo, "00:00" viene visualizzato sul display.
11. Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.
12. 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, 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.

13. (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.



## 7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura

Il forno è dotato di una funzione di pirólisi. Il forno si riscalda fino ad una temperatura di circa 420-480°C e brucia fino a che lo sporco esistente non si trasforma in polvere. Potrebbe generarsi un forte fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pulizia ad alta temperatura dovrebbe essere eseguita all'incirca ogni 10 utilizzi del forno.

### Avvertenze generali



#### Le superfici calde causano ustioni!

Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

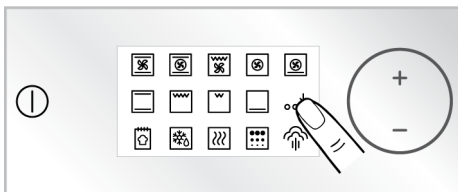
- Prima di utilizzare la funzione di pirólisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirólisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono

resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.

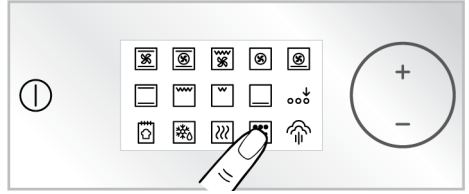
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.
- Scaricare il serbatoio dell'acqua prima di selezionare la funzione di autopulizia ad alta temperatura. Poiché l'interno del forno raggiungerà alte temperature durante la pulizia, potrebbero verificarsi rumori elevati e danni alla superficie interna del forno se l'acqua viene erogata all'interno del forno.

### Per avviare la funzione di pirolisi:

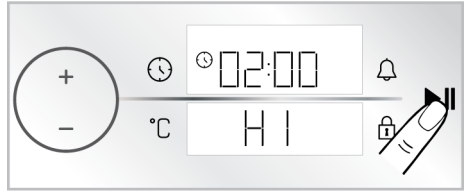
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Selezionare la funzione "Pirolisi" o "Pirolisi - modalità economy" in base allo stato di sporco del forno. Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". Questa funzione impiega meno tempo della funzione "Pirolisivariable". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".
4. Accendere il forno toccando il tasto ①.
5. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.





6. Toccare "Pirolisi" sulla riga inferiore del display delle funzioni.




7. Sullo schermo appaiono il livello di pirolisi "HI" ed il tempo "02:00".

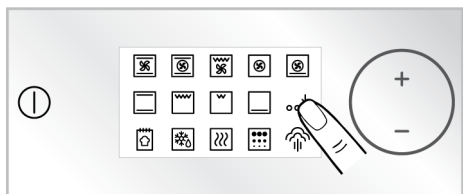


8. Avviare la pulizia toccando il tasto ▶||.
  - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di autopulizia appare sul display. Questo tempo non può essere modificato.
9. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo del lucchetto  appare sul display del timer e lo sportello del forno non può essere aperto. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.
10. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End". Spegner il forno toccando il tasto ①.
11. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.

### Pirolisi - modalità economy


Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". Questa funzione impiega meno tempo della funzione "Pirolisivariable". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".

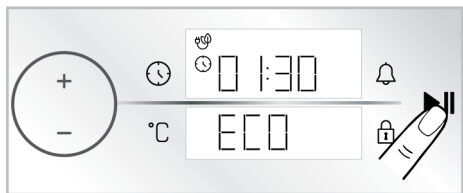
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Accendere il forno toccando il tasto .
4. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




5. Toccare "Pirolisi" sulla riga inferiore del display delle funzioni.





6. Toccare "Pirolisi" sul display delle funzioni.
7. Avviare la pulizia toccando il tasto .
  - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di autopulizia appare sul display. Questo tempo non può essere modificato.



8. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo del lucchetto  appare sul display del timer e lo sportello del forno non può essere aperto. Non forzare la maniglia per sbloccare lo

sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.

9. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End". Spegnerne il forno toccando il tasto .
10. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.

## 7.7 Pulire lo sportello del forno

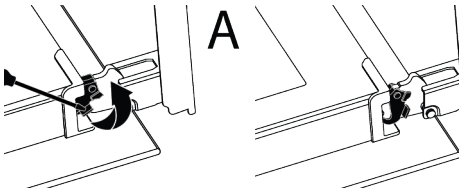
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "Rimuovere lo sportello del forno" e "Rimuovere i vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo 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.



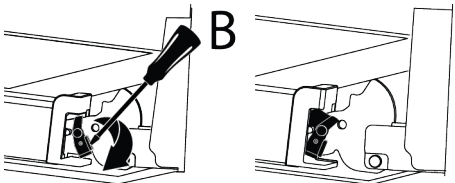
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

### Rimozione dello sportello del forno

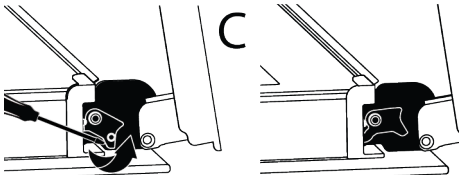
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



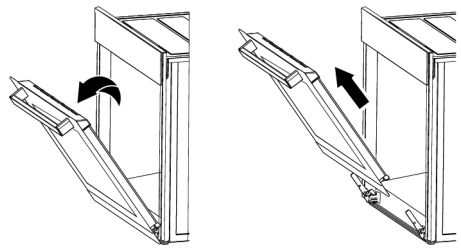
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



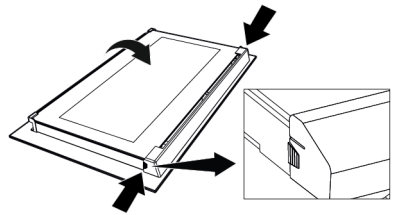
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

**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.

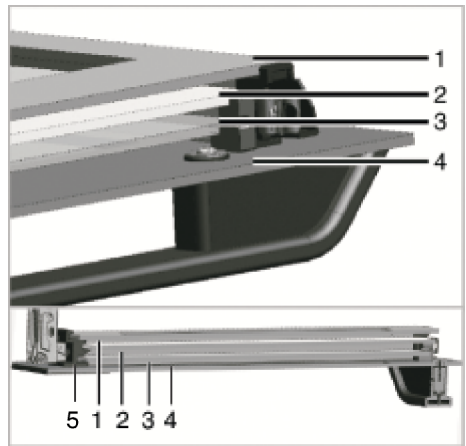
### 7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

1. Aprire lo sportello del forno.

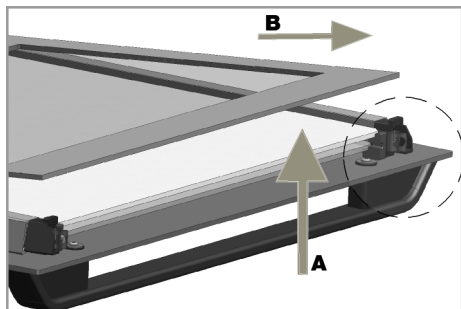


2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



- 1 Vetro più interno
- 2 Secondo vetro interno
- 3 Terzo vetro interno
- 4 Vetro esterno
- 5 Fessura di vetro in plastica-Inferiore

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



4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3). Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perchè coincidano con le fessure inferiori in plastica (5). Spingere il componente in plastica verso il telaio fino a quando non si sente un "click".



Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

## 7.9 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

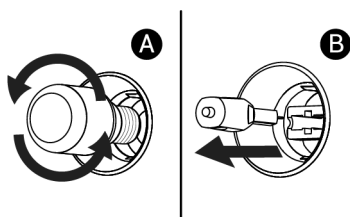
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno 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. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- 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.

## 8 Risoluzione dei problemi

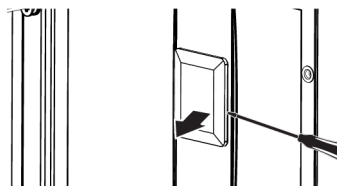
Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### **Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.**

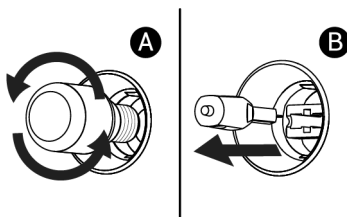
- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

### **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. >>> Questo non è un errore.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
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.

### **Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.**

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

### **Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei 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
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) 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 timer, 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. >>> Assicurarsi 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 timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.**

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

**Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.**

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





