



## Forno incassato

Manuale utente



BIS14300BPS

**IT**

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-8

7724086707

# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4**

Sicurezza generale .....	4
Sicurezza elettrica .....	5
Sicurezza del prodotto.....	6
Uso previsto .....	10
Sicurezza dei bambini.....	10
Smaltimento di vecchi prodotti .....	10
Smaltimento del materiale di imballaggio ..	11

**2 Informazioni generali 12**

Panoramica .....	12
Contenuto della confezione.....	13
Specifiche tecniche .....	14

**3 Installazione 15**

Prima della installazione .....	15
Installazione e collegamento.....	17
Smaltimento di vecchi prodotti .....	19

**4 Preparazioni 20**

Consigli per il risparmio energetico .....	20
Uso iniziale.....	20
Impostazione orario .....	20
Prima pulizia del prodotto.....	21
Riscaldamento iniziale.....	21

**5 Come utilizzare il forno 22**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill .....	22
Come utilizzare il forno elettrico.....	23
Utilizzo della funzione a vapore .....	23
Modalità di funzionamento.....	25
Uso dell'orologio del forno.....	26
Tabella tempi di cottura.....	30
Come utilizzare il grill.....	35
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill .....	35

**6 Manutenzione e cura 36**

Informazioni generiche per la pulizia .....	36
Pulizia degli accessori .....	37
Pulizia del pannello di controllo .....	37
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	38
Autopulizia pirolitica .....	40
Pulizia dello sportello del forno.....	41
Rimozione del vetro interno dello sportello	42
Pulizia della lampada del forno.....	43

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi 45**

## **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

### **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

### **Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del

cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

### **Sicurezza del prodotto**

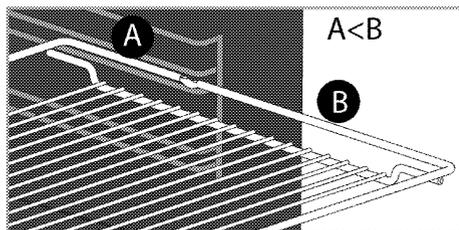
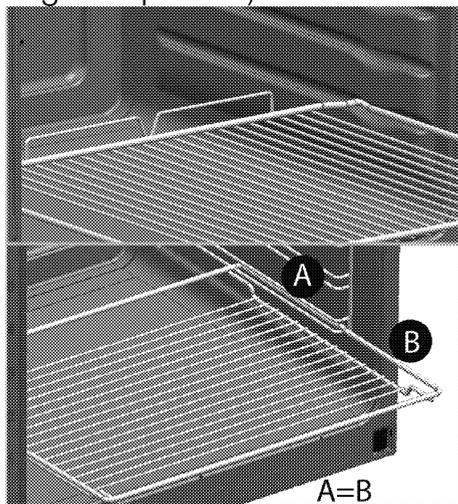
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche

nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.

- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Inserimento corretto della griglia e delle teglie  
 E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- **AVVERTENZA:** Controllare che il cavo di alimentazione

dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.

- Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido. Rimuovere tutti gli accessori dall'interno del forno.

Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno. *vedere Contenuto della confezione, pagina 13.*

- Le superfici calde provocano ustioni! Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.
- Durante la pulizia pirolitica, le superfici possono diventare più calde rispetto all'utilizzo standard. Tenere i bambini a distanza.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte

decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

**Per la cottura a vapore:**

- Quando si cucina a vapore, il vapore può fuoriuscire se si apre lo sportello del forno. Ciò potrebbe comportare il rischio di scottature. Prestare attenzione quando si apre lo sportello.
- Un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. A fine cottura, lasciar raffreddare l'apparecchio. Non conservare alimenti umidi all'interno del forno per periodi di tempo prolungati.
- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.
- Non utilizzare utensili da cucina corrosivi durante la cottura al vapore.
- Non asciugare mai il serbatoio dell'acqua all'interno del forno.
- Dopo ogni ciclo di cottura al vapore, vuotare l'acqua rimanente nel serbatoio e lavarlo. Per motivi di igiene,

non riutilizzare l'acqua restante nel serbatoio per le cotture successive.

- Non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie. Pulirlo con un panno pulito e umido e infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Il contenitore acqua deve essere asciugato e conservato in questo modo.
- Per il calcare nel serbatoio dell'acqua, aggiungere 200 cc di acqua e 1 cucchiaino di acido citrico nel serbatoio e attendere un'ora. Lavare con abbondante acqua e scolare. Si raccomanda di ripetere dopo ogni 4 o 5 usi.
- Non pulire il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno raschiando. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.
- Per pulire la vaschetta dell'acqua alla base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri.
- A seconda della frequenza delle cotture, delle pulizie a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno

potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

- Per eliminare il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno dopo le cotture e pulizie a vapore, aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta dell'acqua alla base del forno a temperatura ambiente dopo ogni 2 o 3 operazioni, e poi attendere 30 minuti. Dopo 30 minuti, pulire quest'area con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.
  - Durante la cottura assistita da vapore, si raccomanda di aggiungere acqua in quantità indicata nella tabella di cottura.
  - Alla rimozione o installazione del serbatoio d'acqua prestare attenzione a non gocciolare l'acqua sulla superficie del forno o sulle altre superfici indesiderate.
- Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:
- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.

- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

### Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

### Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare

calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

### Smaltimento di vecchi prodotti

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di

classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

**Conformità alla Direttiva RoHS:**

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU).

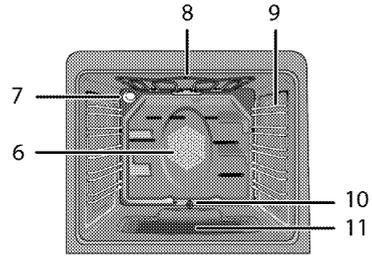
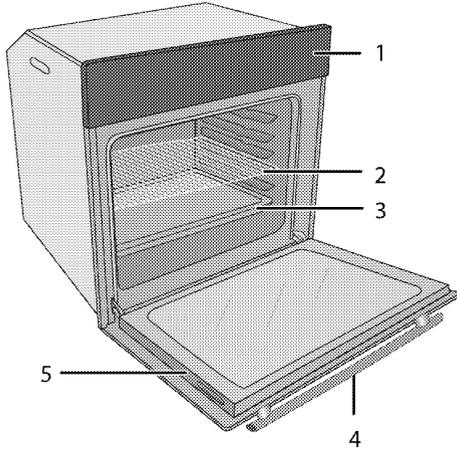
Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

**Smaltimento del materiale di imballaggio**

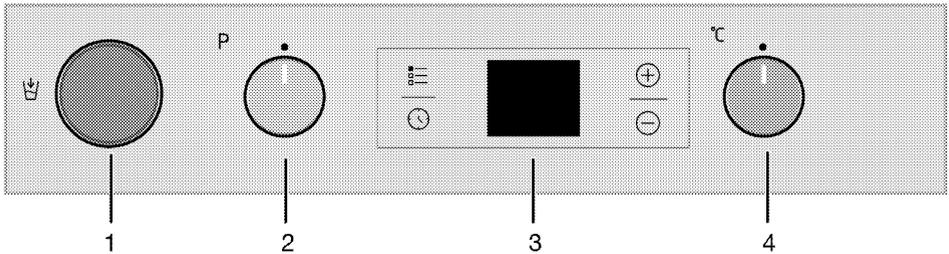
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 Pannello di controllo                           | 7 Lampadina                           |
| 2 Ripiano metallico                               | 8 Elemento di riscaldamento superiore |
| 3 Vassoio   | 9 Posizioni ripiani                   |
| 4 Maniglia  | 10 Tubo di scarico dell'acqua         |
| 5 Sportello                                       | 11 Vasca per l'acqua                  |
| 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio) |                                       |



- |                        |
|------------------------|
| 1 Contenitore di vetro |
| 2 Manopola funzione    |
| 3 Timer digitale       |
| 4 Manopola termostato  |

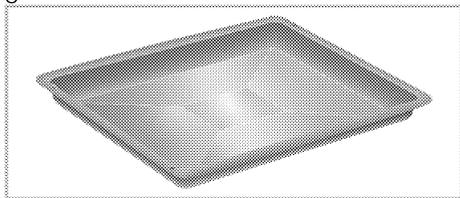
## Contenuto della confezione

**i** Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

### 1. Manuale utente

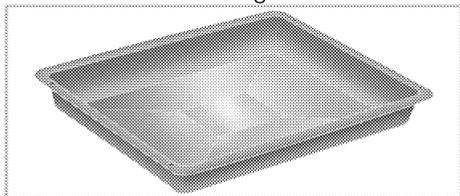
### 2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



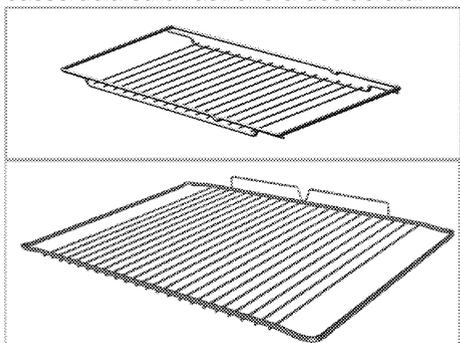
### 3. Vassoio profondo

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



### 4. Grill metallico

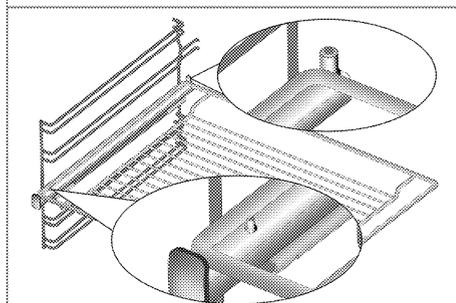
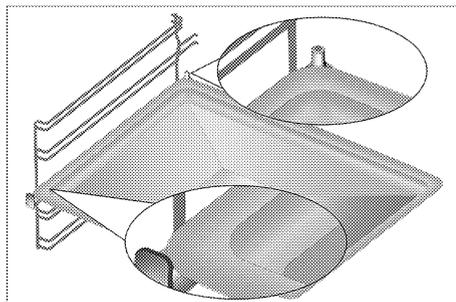
forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche

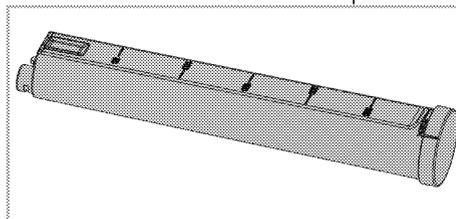
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



### 6. Serbatoio dell'acqua

È il contenitore per l'acqua che viene utilizzata durante la cottura a vapore.



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

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Consumo energetico totale	3 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	<b>Forno multifunzione</b>
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.0 kW

# Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

\*\* Vedere *Installazione*, pagina 15.

**i** Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

**i** Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

**i** I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

### 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

 La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

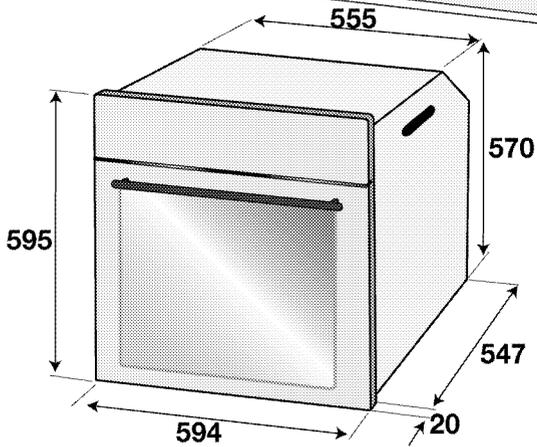
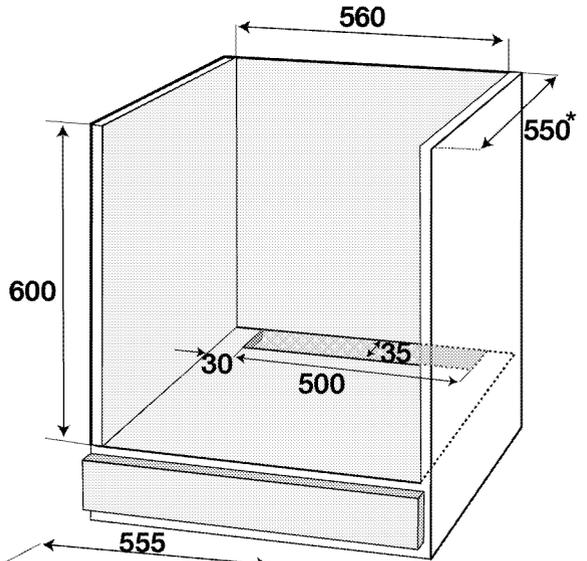
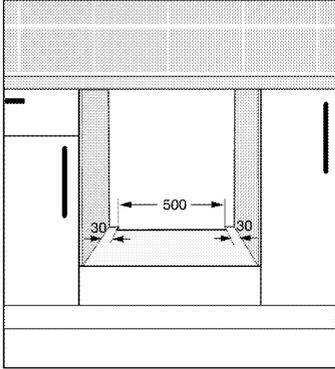
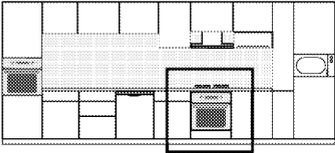
 Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

 Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.  
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

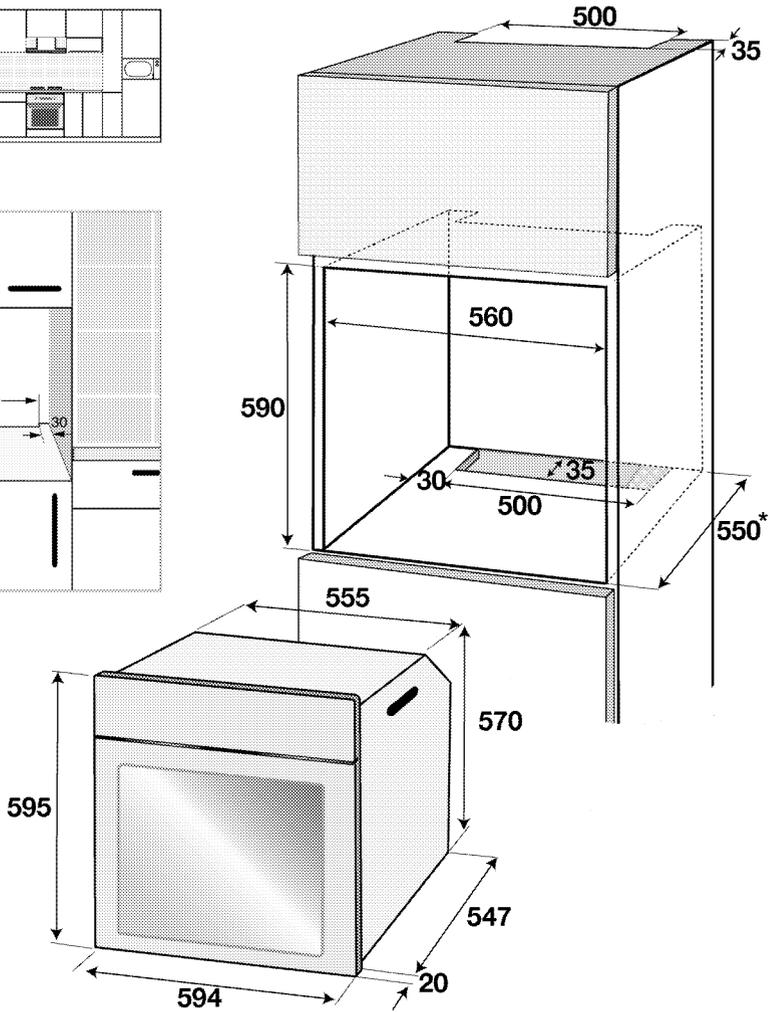
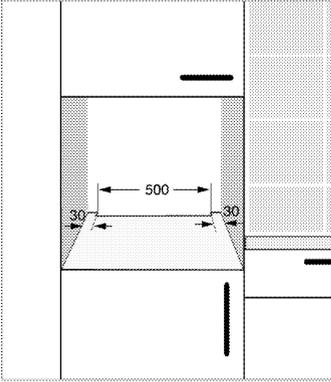
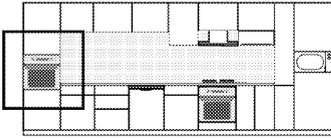
#### Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
  - Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
  - Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
  - Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
  - Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
  - Prima di installare il prodotto, rimuovere tutti i materiali e i documenti all'interno.
  - I mobili della cucina devono essere conformi alle dimensioni indicate nella figura seguente. Nella parte posteriore del mobile della cucina, deve essere ritagliata un'apertura delle dimensioni indicate nella figura seguente per garantire una ventilazione sufficiente.
-  Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.
-  Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



\* min.



\* min.

## Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

### Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la

messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

**!** L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

**!** Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

**!** Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

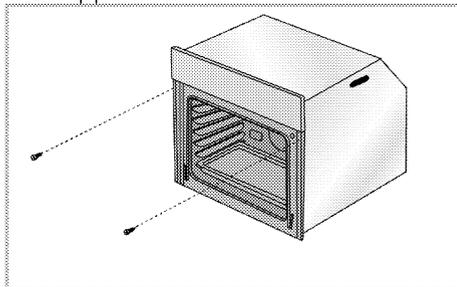
**i** Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

**i** Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

### **Installazione dell'unità**

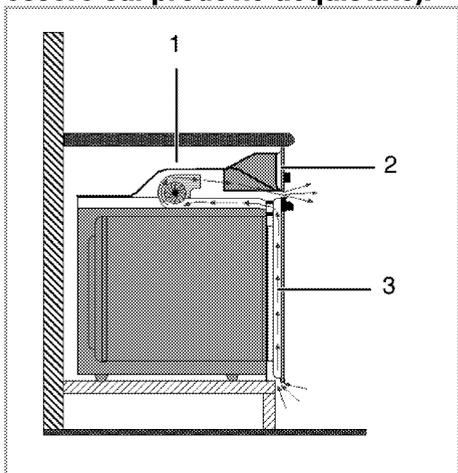
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

**Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.

- i** La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.  
Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

**Controllo finale**

- 1. Funzionamento dell'apparecchio
- 2. Controllare le funzioni.

**Smaltimento di vecchi prodotti**

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.
- i** Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 4 Preparazioni

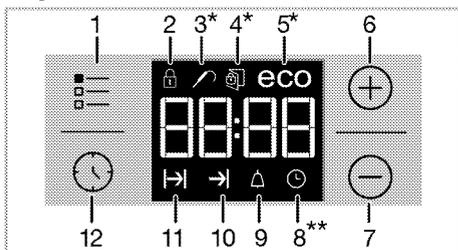
### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

### Uso iniziale

#### Impostazione orario



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne

- 4 Simbolo blocco sportello
  - 5 Simbolo cottura economica
  - 6 Tasto più
  - 7 Tasto meno
  - 8 Simbolo orologio
  - 9 Simbolo allarme
  - 10 Simbolo tempo di fine cottura
  - 11 Simbolo tempo di cottura
  - 12 Tasto Program (programma)
- \* (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).
- \*\* La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.

**i** Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

Premere i tasti  $\oplus/\ominus$  per impostare l'ora del giorno dopo aver acceso il forno per la prima volta. Confermare l'impostazione toccando il simbolo  $\odot$ .

**i** Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio inizia da 12:00 e viene visualizzata l'icona  $\odot$ . L'icona scompare una volta impostata l'ora.

**i** Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente.

## Prima pulizia del prodotto

 La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

## Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.

 Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

## Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 23*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerlo il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 23*

## Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 35*.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerlo il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 35*

 Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il forno

### Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

### Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

### Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.

- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

### Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel

vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.

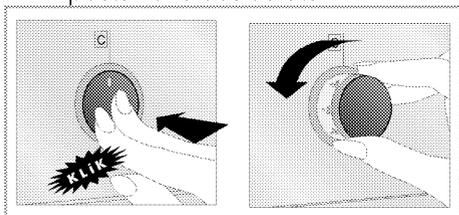


Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

## Come utilizzare il forno elettrico

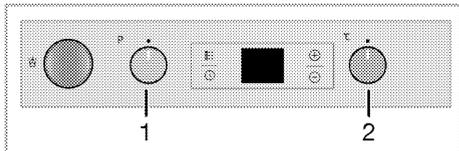
Il piano cottura è dotato di manopole a scomparsa che fuoriescono quando vengono premute.

1. Premere all'interno per far uscire la manopola e poi ruotarla per eseguire l'impostazione desiderata.



2. Quando il processo di cottura è completo, premere la manopola verso l'interno.

## Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



- 1 Manopola funzione
- 2 Manopola termostato

1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.

2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo fisso accanto al valore di temperatura impostato.

### Spegnimento del forno elettrico

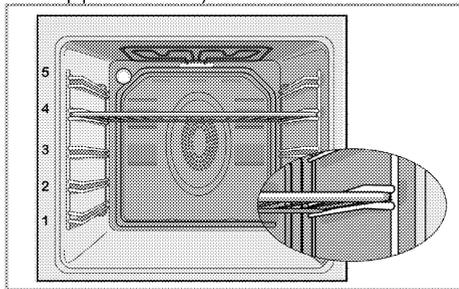
Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

### Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



### Utilizzo della funzione a vapore

Il forno dispone della funzione di cottura assistita da vapore. Durante la cottura, l'acqua sulla piastra di fondo del forno

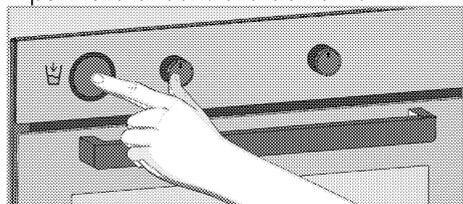
vaporizzerà grazie al calore e il vapore garantirà risultati di cottura ottimali. Il vapore assicura che la superficie della pasta sia più brillante, la crosta più croccante e la dimensione più grande. Inoltre, l'assistenza data dal vapore riduce la perdita di umidità nella carne, in modo tale da mantenerla più succosa e deliziosa.

**i** La cottura assistita da vapore può essere realizzata con le funzioni dedicate indicate nel manuale utente.

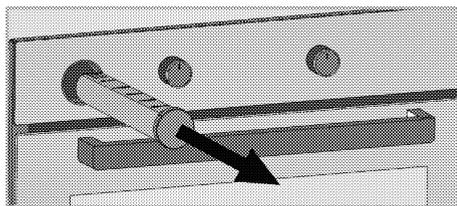
**i** La capacità del serbatoio d'acqua è di 300 ml. Durante la cottura, non aggiungere più di 300 ml di acqua nel serbatoio.

#### **Per la cottura assistita da vapore:**

1. Fare riferimento alla tabella della cottura assistita da vapore per impostare la funzione, la temperatura e il tempo idonei al cibo in questione e iniziare il processo di cottura. Per gli alimenti non indicati nella tabella, è possibile decidere la quantità d'acqua, la temperatura, la funzione e il tempo di cottura.
2. Porre l'alimento sul ripiano raccomandato.
3. Quando è il momento di aggiungere acqua secondo la tabella di cottura, premere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno.

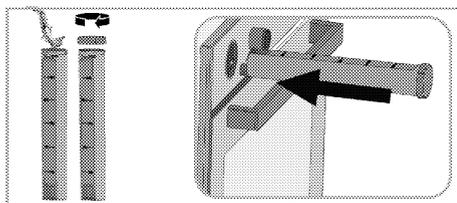


4. Estrarre il serbatoio lentamente.



5. Aprire il coperchio del serbatoio e riempirlo con la quantità di acqua indicata nella tabella di cottura.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



6. Chiudere il coperchio e riporre il serbatoio d'acqua in sede. Quando si ripone il serbatoio, fermarsi al primo livello. Se si spinge il serbatoio più avanti, raggiungerà il secondo livello e inizia la fornitura dell'acqua.

**i** Vi sono due livelli sull'alloggiamento del serbatoio d'acqua. Al primo livello, il serbatoio d'acqua è in posizione e non fornisce acqua al forno. Al secondo livello, il serbatoio d'acqua è in posizione e fornisce acqua al forno.

7. Quando si desidera fornire acqua al forno, spingere il serbatoio fino al secondo livello.  
» L'acqua nel serbatoio viene quindi versata lentamente sulla base del forno per fornire vapore al cibo.
8. Al termine del processo di cottura, girare i pulsanti della funzione e della

temperatura su off per spegnere il forno.

**i** Dopo ogni ciclo di cottura assistita al vapore, verificare se vi è acqua alla base del forno. Se sì, usare un panno asciutto per asciugare l'acqua una volta raffreddato il forno. Altrimenti, l'acqua rimasta nella base del forno può causare calcare.

### Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

#### Lampadina forno



Il forno non è riscaldato. Solo la lampadina del forno è accesa. Forse anche la valvola esterna di raffreddamento è in funzione per evitare il riscaldamento degli scomparti.

#### Riscaldamento superiore e inferiore



Il riscaldamento superiore e inferiore è in uso. Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

#### Bottom heating (riscaldamento inferiore)



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

#### Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.

#### Fan Heating (riscaldamento ventola)



Il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) è in funzione. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento. Adatto alla cottura di alimenti su diversi livelli della rastrelliera. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

### Riscaldamento ventola Eco



Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella 'Riscaldamento ventola Eco'.

### Funzione "3D"



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio. Questa funzione può essere utilizzata anche per la cottura assistita da vapore.

### Full grill (grill completo)



Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

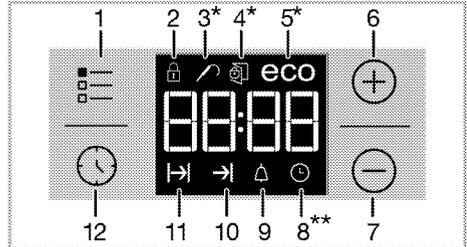
- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

### Pyrolysis (pirolisi)



Usata per consentire l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Leggere la descrizione nella sezione "Cleaning and care" (pulizia e cura) per usare questa funzione.

### Uso dell'orologio del forno



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne
- 4 Simbolo blocco sportello
- 5 Simbolo cottura economica
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo orologio
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

\* (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

\*\* La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.

**i** Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.

Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

**i** Mentre si eseguono le impostazioni, sul display lampeggiano le relative icone. Bisogna aspettare un po' prima che le impostazioni siano efficaci.

**i** Se non viene eseguita alcuna impostazione di cottura, l'ora non può essere impostata.

**i** Il tempo rimanente viene visualizzato se il tempo di cottura è impostato all'avvio della cottura.

### Tabella funzioni:

La tabella delle funzioni indica le funzioni operative che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

**i** Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

Tabella funzioni	Intervallo di temperatura (°C)
Top and bottom heating (riscaldamento superiore e inferiore)	40-280
Fan supported bottom/top heating (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)	40-280
Fan Heating (riscaldamento ventola)	40-280
"3D" function (funzione "3D")	40-280
Full grill (grill completo)	40-280
Riscaldamento ventola Eco	160-220
Riscald. inferiore	40-220

### Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

Si può impostare il forno in modo che si arresti alla fine del tempo specificato impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione di cottura.

2. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per il tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti  / .

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona  compare in modo continuo sul display.

4. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia.  In alcuni modelli, il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne. Così è possibile comprendere la percentuale di tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.

### Impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo;

Dopo aver impostato il tempo di cottura sul timer, si può impostare per un momento successivo la fine del tempo di cottura.

La durata regolata deve essere superiore a 1 minuto.

1. Selezionare la funzione di cottura.

2. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per il tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti  / .

» » Quando il tempo di cottura è impostato, l'icona  viene visualizzata sul display in modo continuo.

4. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per la fine del tempo di cottura.

5. Premere i tasti  /  per impostare la fine del tempo di cottura.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona  più l'icona  compaiono in modo continuo sul display. Quando la cottura inizia, l'icona  scompare.

6. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.

### » Il timer del forno calcola l'orario di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.

La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia.  In alcuni modelli, il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne. Così è possibile comprendere la percentuale di tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.

7. Quando il processo di cottura è completo, "Fine" compare sul display e il timer emette un allarme audio.

8. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme

audio, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato il valore impostato per la temperatura.

 Se si preme qualsiasi tasto alla fine dell'allarme audio, il forno riprende il funzionamento. Portare manopola funzione e manopola temperatura sulla posizione "0" (off) per spegnere il forno al fine di impedire il funzionamento del forno stesso alla fine dell'allarme.

### Attivazione del blocco bambini

È possibile utilizzare la funzione blocco bambini per assicurarsi che il prodotto non sia usato senza supervisione.

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

» "OFF" compare sul display.

2. Premere  per attivare il blocco bambini.

» Quando il blocco bambino è attivato,

"On" compare sul display e l'icona .

resta accesa. Quando il pulsante funzione è in posizione 0, sul display compare . Quando il pulsante funzione è abilitato, sul display appare "STOP". L'apparecchio non cuoce.

 Con il blocco bambini abilitato non è possibile utilizzare i tasti dell'orologio digitale e l'apparecchio non cuoce. Il blocco bambini non verrà annullato in caso di mancanza di corrente.

### Disattivazione del blocco bambini

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

» "On" compare sul display.

2. Disabilitare il blocco bambini toccando .

» "OFF" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco bambini.

## Impostazione della sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. Il timer emetterà un allarme audio al termine del tempo impostato.

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

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

2. Impostare la durata dell'allarme utilizzando i tasti  / .

 I tasti funzione per tono allarme, ora del giorno, luminosità display e temperatura devono essere in posizione 0 (OFF).

» L'icona  resta acceso e l'ora dell'allarme compare sul display una volta che l'ora dell'allarme è impostato.

3. Alla fine dell'ora dell'allarme, l'icona  comincia a lampeggiare e si sente l'allarme audio.

## Spegnimento dell'allarme

1. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.

» L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

## Annullamento dell'allarme;

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per annullare l'allarme.

2. Tenere premuto il tasto  finché viene visualizzato "00:00".

 Viene visualizzato l'orario della sveglia. Se orario della sveglia e tempo di cottura sono impostati insieme, sarà visualizzato il tempo più breve.

## Modifica del tono dell'allarme

1. Toccare  finché "b-1" o "b-2" o "b-3" si visualizzano.

2. Regolare il tono desiderato per l'allarme con i tasti  / .

3. Confermare con  o l'ora impostata sarà attivata a breve.

## Modifica dell'orario del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .

3. L'ora impostata sarà attivata a breve.

## Impostazione della luminosità dello schermo

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare  finché d-01 o d-02 o d-03 non compaiono sul display per la luminosità del display.

2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti  / .

» L'ora impostata sarà attivata a breve.

## Modalità Economy

È possibile risparmiare energia con la modalità Economy durante la cottura impostando l'orario di cottura nel forno. Questa modalità completa la cottura con la temperatura interna del forno spegnendo i riscaldatori prima della fine del tempo di cottura.

## Impostazione modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona **eco**.

» "OFF" compare sul display.

2. Attivare la modalità Economy toccando il tasto ⊕.
- » Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e l'icona eco resta accesa.

### Disattivazione della modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona **eco**.
- » "On" compare sul display.
2. Disattivare la modalità Economy toccando il tasto ⊖.
- » "Off" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco tasti.

 In modalità ventola economica (se presente) la lampada del forno non si accenderà, per risparmiare energia.

### Tabella tempi di cottura

 I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

### Cottura al forno e arrosto

 La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio	Vassoio standard*		3	180	25 ... 30
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		2	180	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	180	25 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.						
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.						
** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.						

## Tabella di cottura per pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo

standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	50 ... 60
	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	170	50 ... 60
	2 vassoi	1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci**		1 - 4	170	50 ... 60
Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.						
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.						
** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.						

## Riscaldamento ventola Eco

**i** Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

**i** Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco. Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare energia e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	160	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

\* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

### Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta

preparata non superi la profondità del vassoio.

- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

**i** Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

### Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

## Tabella di cottura assistita da vapore

Piatto	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione e rastrelliera	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di aggiunta dell'acqua (min.) **	Tempo di cottura (appross. in min.)	Peso (appross. peso del cibo, in grammi)
Pane	Vassoio standard*		3	200	100	dopo preriscaldamento	35 ... 45	820
Pollo con verdure	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 190	200	25	60 ... 70	2000
Costata di manzo	Vassoio standard*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Patate al forno	Vassoio standard*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Stinco di agnello	Vassoio standard*		3	170	250+250* **	dopo preriscaldamento	110 ... 120	1900
Bistecca con verdure	Vassoio standard*		3	170	250+250* **	dopo preriscaldamento	90 ... 100	1000
Salmon e con verdure	Vassoio standard*		3	180	150	dopo preriscaldamento	25 ... 35	500
Biscotti al cocco	Vassoio standard*		3	170	150	dopo preriscaldamento	25 ... 35	500
Pane non lievitato	Vassoio standard*		3	180	150	dopo preriscaldamento	25 ... 35	500
Pollo e gnocchi	Vassoio standard*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Tiella di verdure	Vassoio standard*		3	200	250+150* **	15	65 ... 75	1500
Pasta al formaggio	Vassoio standard*		3	200	200	dopo preriscaldamento	25 ... 35	1500
Cosce di pollo	Vassoio standard*		3	200	250	dopo preriscaldamento	25 ... 35	800

\* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.  
 \*\*Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento  
 \*\*\*Quantità di acqua per aggiungere metà del tempo di cottura

## Come utilizzare il grill

-  Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill. Le superfici calde possono provocare ustioni!

### Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
3. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.  
» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo

### Cottura con grill elettrico

Alimenti	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura consigliata (°C)**	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	Grill metallico	4...5	250	20...25 min. #
Fettine di pollo	Grill metallico	4...5	250	25...35 min.
Costolette di agnello	Grill metallico	4...5	250	20...25 min.
Arrosti di manzo	Grill metallico	4...5	250	25...30 min. #
Costolette di vitello	Grill metallico	4...5	250	25...30 min. #
Tostare il pane *	Grill metallico	4	250	1...3 min.

# a seconda dello spessore

\*Pre-riscaldare per 5 minuti.

\*\*Se non è possibile regolare la temperatura della griglia del prodotto, la griglia funzionerà alla temperatura consigliata.

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli

enti di controllo nella verifica del prodotto.

### Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in posizione Off (superiore).



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

### Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Alimenti	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pane per toast	Grill metallico	4	250	1...3 min.
Polpette (manzo) - 12 pezzi	Grill metallico	4	250	25...35 min.

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.

Si suggerisce di eseguire 5 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **▲ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

### Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

### Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

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

### **Superfici catalitiche**

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

### **Superfici in vetro**

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

che agisca 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. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

### **Pulizia degli accessori**

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, 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 e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## **Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)**

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

### **Pulizia delle pareti laterali del forno**

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

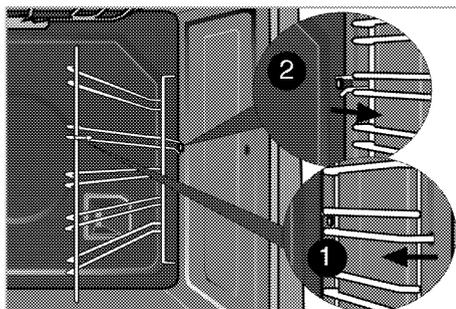
Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### **Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)**

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.

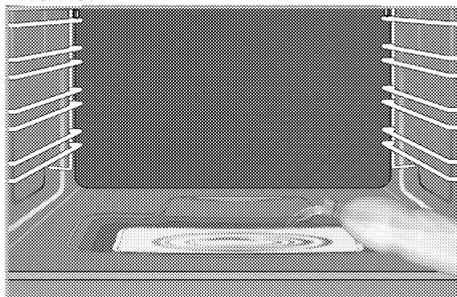


### **Riempimento della vaschetta dell'acqua alla base del forno**

A seconda della frequenza delle cotture e pulizie a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

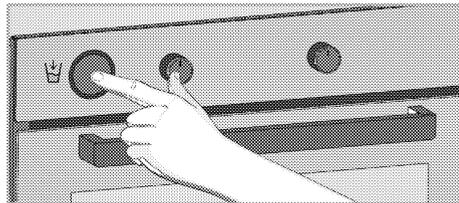
**Per rimuovere il possibile calcare dalla vaschetta dell'acqua alla base del forno dopo le cotture e pulizie a vapore, dopo ogni 2 o 3 operazioni:**

1. aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta sulla base del forno.



2. Attendere almeno 30 minuti per permettere all'aceto di sciogliere i residui di calcare a temperatura ambiente.
3. Pulire la vaschetta con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.

**i** Per pulire la vaschetta dell'acqua alla base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri. Non pulire il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno raschiando. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.



**Per aumentare l'efficacia della pulizia del calcare che si può formare nella parte bassa sul fondo del forno, dopo ogni 10 utilizzi, oltre alle operazioni di decalcificazione indicate più sopra:**

Selezionare una funzione in cui il riscaldatore inferiore è attivo e far funzionare il forno per 2-3 minuti a 100°C. Quindi, spegnere il forno e spremere il detergente per interno forno e grill, che è possibile acquistare sul sito web del marchio del forno, nella pozza d'acqua sulla base del forno e lasciarlo riposare per 5 minuti. Dopo 5 minuti, pulire la pozza d'acqua sul fondo del forno con un panno in microfibra umido e asciugare.

**Facile pulizia con vapore**

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Premere il serbatoio d'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno per rimuovere il serbatoio. Riempire 200 ml di acqua nel serbatoio.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.

3. Riporre il serbatoio in posizione e spingerlo fino a che non raggiunge il secondo livello. L'acqua inizierà a riempirsi nella vasca alla base del forno.

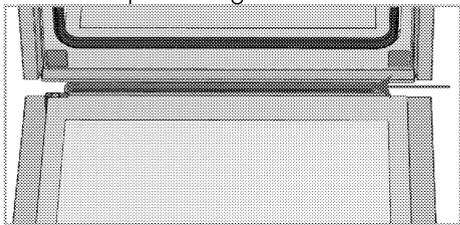
**i** Vi sono due livelli sull'alloggiamento del serbatoio d'acqua. Al primo livello, il serbatoio d'acqua è in posizione e non fornisce acqua al forno. Al secondo livello, il serbatoio d'acqua è in posizione e fornisce acqua al forno.

4. Impostare il forno alla modalità di facile pulizia con vapore a 100° C per 25 minuti.
5. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
6. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

**i** Con questa funzione, l'acqua alla base del forno può evaporare e condensare all'interno e sullo sportello del forno in modo da eliminare lo sporco leggero. La condensazione sullo sportello del forno può causare il gocciolamento quando si apre lo sportello. Asciugare con un panno la condensazione al momento di aprire lo sportello.

7. (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato). A seguito di condensazione nel forno, nel canale della vasca sotto al forno si potrebbe

riscontrare la presenza di acqua o umidità. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.



## Autopulizia pirolitica



Le superfici calde provocano ustioni!

Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.

Il forno è dotato di autopulizia pirolitica. Il forno si riscalda fino a circa 420-480 °C e lo sporco esistente viene bruciato fino a diventare cenere. Potrebbe svilupparsi una notevole quantità di fumo. Garantire una buona ventilazione. La pirolisi deve essere utilizzata circa ogni 10 usi del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.  
Nei modelli con rastrelliera laterale; non dimenticare di estrarre le rastrelliere laterali.

Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno.

2. Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido.

- i** Non pulire la guarnizione dello sportello.

La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi.

In caso di danni alla guarnizione dello sportello del forno, sostituirla con una nuova presso l'assistenza autorizzata.

- i** Svuotare il serbatoio dell'acqua prima di avviare l'autopulizia pirolitica. Dato che durante la pulizia l'interno del forno raggiunge una temperatura elevata, se l'acqua viene messa nel forno durante questo periodo, si possono verificare dei rumori forti oltre che dei danni alla superficie interna del forno.

3. "Pyrolysis" (pirolisi) Selezionare la funzione pirolitica (autopulizia).

**P2:00** lampeggia sul display.

4. Impostare la manopola della temperatura sulla **temperatura più alta (massima)**.

5. Una volta avviata la funzione di pirolisi, **P2:00** si accende in maniera costante e inizia il conto alla rovescia.

6. La funzione di pirolisi economica è più breve rispetto alla pirolisi normale. È possibile utilizzare la funzione di pirolisi economica nel forno poco sporco.

- i** Abilitare la funzione di pirolisi economica: Se nelle Impostazioni è abilitata la modalità Eco, la pirolisi Economica è già abilitata. **P1:30** compare sul display. Se nelle Impostazioni non è abilitata la funzione Eco, è possibile selezionare la funzione e abilitarla quindi con i tasti /.

**i** L'autopulizia pirolitica non sarà avviata se la manopola della temperatura non è impostata sul valore massimo.

7. Il tempo della autopulizia compare sul display (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.). Questa durata non può essere regolata.

La fine del ciclo di autopulizia può essere regolata.

8. Non è possibile aprire lo sportello del

forno e il simbolo  del blocco compare sul display con l'ora corrente durante l'autopulizia. Resta bloccato per un po' dopo che finisce la funzione di pirolisi. Non forzare il blocco dello sportello con la maniglia finché scompare il simbolo  del blocco.

9. Il forno emette un'avvertenza audio al completamento del processo di pulizia e sullo schermo si visualizza Fine.

10. Dopo la visualizzazione di Fine, terminare il processo impostando i pulsanti di funzione e temperatura sulla posizione 0 (OFF).

11. Dopo ogni ciclo di pulizia, rimuovere i depositi di sporco con acqua e aceto.

**i** Quando "Fine" scompare, se i pulsanti di funzione e temperatura non sono stati impostati su 0 (OFF), la funzione pirolisi si avvia di nuovo.

**i** Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco sportello sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda, raggiungendo una temperatura adeguata. Se si desidera cucinare qualcosa durante questo processo, verrà visualizzato "Caldo" e non sarà consentita la cottura.

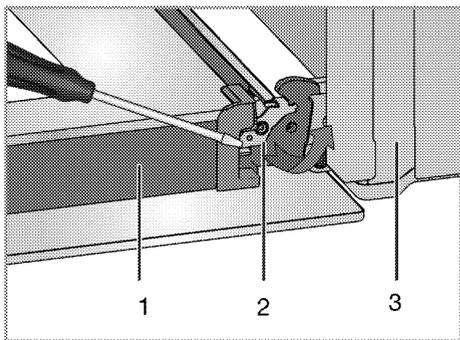
## **Pulizia dello sportello del forno**

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

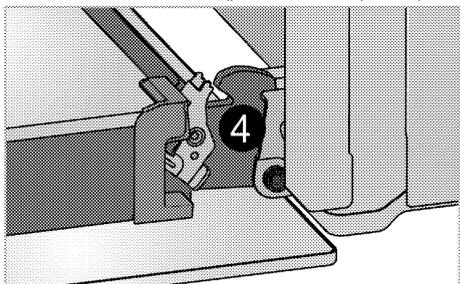
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

### **Rimozione dello sportello del forno**

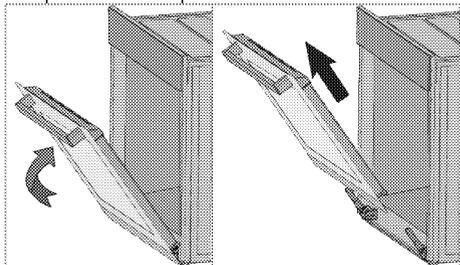
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera(posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera(posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

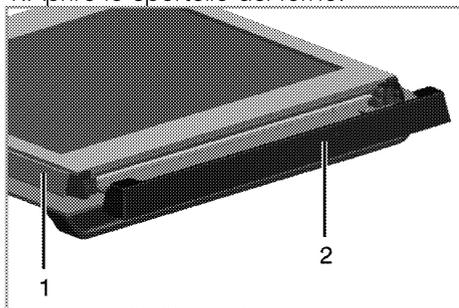
**i** I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

## Rimozione del vetro interno dello sportello

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

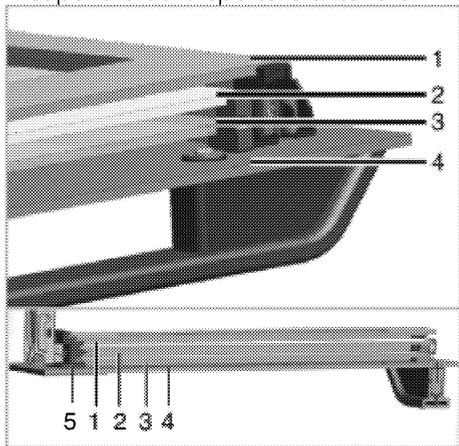
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

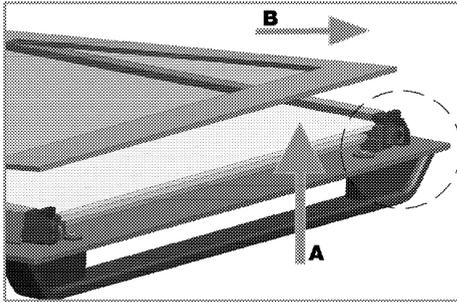
2. Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



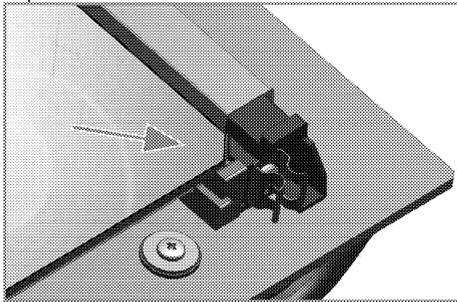
- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Secondo pannello interno in vetro
- 3 Terzo pannello interno in vetro
- 4 Pannello esterno in vetro

5 Apertura in plastica pannello in vetro  
- Inferiore

3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro in direzione **A** e tirare in direzione **B**.



4. Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il secondo e il terzo pannello interno in vetro.



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il secondo e il terzo pannello interno in vetro (2, 3). Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.

Poiché il secondo e il terzo pannello interno in vetro sono interscambiabili, l'ordine di installazione non è importante. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il secondo pannello in vetro.

La cosa importante è posizionare gli angoli inferiori di tutti i pannelli interni in vetro nelle aperture in plastica inferiori (5). Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

**i** Tutti i pannelli in vetro devono essere reinstallati dopo la pulizia.

## **Pulizia della lampada del forno**

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

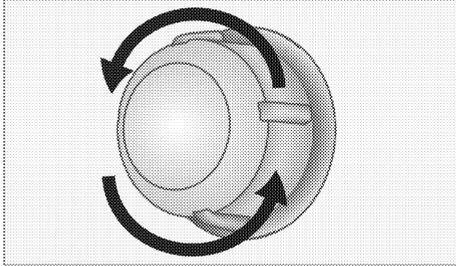
## **Sostituzione della lampada del forno**

### **⚠ Avvertenze generali**

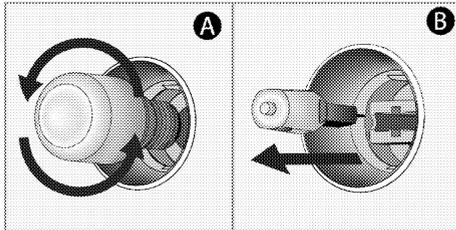
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- 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 del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.

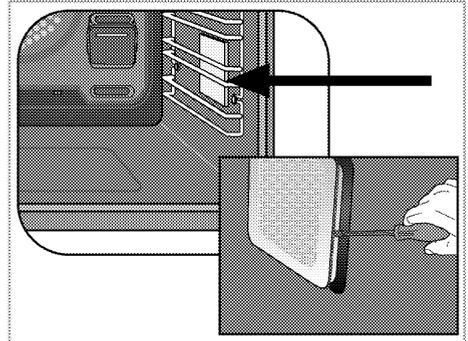


4. Rimontare il coperchio di vetro.

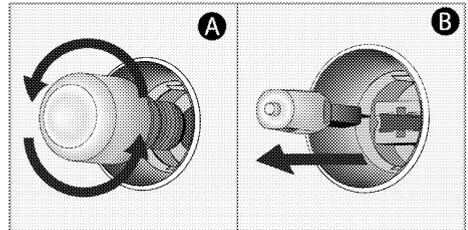
**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
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 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.

## **7 Ricerca e risoluzione dei problemi**

### **Il forno emette vapore durante l'uso.**

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

### **L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

### **L'apparecchio non funziona.**

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

### **La luce del forno non funziona.**

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

### **Il forno non riscalda.**

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. >>> *Regolare l'orario.* (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

### **(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.**

- Si è verificata una precedente assenza di gas. >>> *Regolare l'ora / Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.





