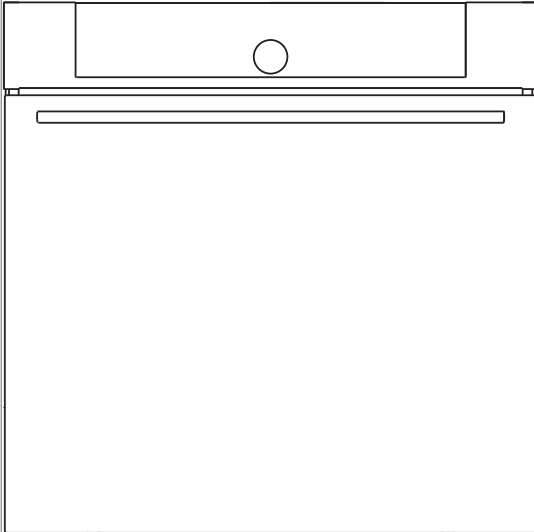


IT

**ISTRUZIONI**  
**DETTAGLIATE** PER L'USO  
DEL FORNO ELETTRICO  
PIROLITICO

**gorenje**



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

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

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.

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

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



informazioni importanti



consiglio, nota

# INDICE

<b>4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b> 7 Prima di collegare il forno	<b>AVVERTENZE</b>
<b>8 FORNO ELETTRICO PIROLITICO</b> 11 Dati dell'apparecchio - targhetta di identificazione (secondo il modello) 12 Pannello di comando	<b>INTRODUZIONE</b>
<b>14 PREUTILIZZO</b> .....	<b>PRIMA PRE- PARAZIONE DELL'APPAREC- CHIO</b>
<b>15 PRIMA ACCENSIONE</b>	
<b>16 SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI</b> 17 A) Cottura con selezione del tipo di cibo (modalità assistita) 19 B) Cottura con la scelta della modalità di funzionamento (modalità professionale e modalità di cottura a vapore) 25 C) Salvare il programma personalizzato (le mie ricette) .....	<b>IMPOSTAZIONI E COTTURA</b>
<b>26 AVVIO DELLA COTTURA</b> .....	
<b>26 FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO</b> .....	
<b>27 SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA</b> .....	
<b>29 SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI</b> .....	
<b>31 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA</b>	
<b>46 PULIZIA E MANUTENZIONE</b> 47 Pulizia classica del forno 48 Pulizia automatica del forno - pirolisi 50 Programma di pulizia del forno aqua clean 51 Rimozione e pulizia dei cavi e delle guide estendibili telescopiche 52 Rimozione e risistemazione della porta del forno 55 Rimozione e risistemazione del vetro della porta 56 Sostituzione della lampadina	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>
<b>57 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI</b> .....	<b>SOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>
<b>58 SMALTIMENTO</b>	

# AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

---



## **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

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

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

## Uso sicuro del forno durante la pulizia automatica tramite pirolisi

Prima di attivare la pulizia automatica, si deve togliere dal forno tutta la sua fornitura: la griglia, il set per la cottura allo spiedo, tutte le teglie, la sonda per la carne, le guide metalliche e telescopiche e tutti i contenitori che non appartengono alla fornitura del forno.

Prima di iniziare la pulizia, rimuovere tutte gli eventuali residui di liquidi traboccati e tutte le eventuali parti mobili dall'interno del forno.

Durante il processo di pulizia automatico il forno si riscalda molto ed è molto caldo anche sul lato esterno. Rischio di ustioni! Tenere i bambini lontani dal forno.

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e seguire le istruzioni del capitolo "Pulizia e manutenzione" dove viene descritto l'uso corretto e sicuro di questa funzionalità.

Non appoggiare nulla direttamente sul fondo del forno.

I pezzi di cibo, il grasso e il succo dell'arrosto si possono incendiare durante il processo di pulizia automatico.

Pericolo di incendio! Prima di ogni pulizia pirolitica, eliminare dal forno i residui di cibo più grandi e le altre impurità.

Non aprire la porta del forno finché il programma di pulizia pirolitica è attivo.

Fare attenzione che non entri nella fessura di bloccaggio delle guide della porta un corpo estraneo che impedisca la chiusura automatica della porta durante il processo di pulizia pirolitica del forno.

Se si verifica una interruzione della corrente elettrica durante la pulizia automatica, il programma si interrompe dopo due minuti e la porta rimane bloccata. La porta si sblocca di nuovo circa 30 minuti dopo il ritorno della corrente elettrica anche se l'apparecchio nel frattempo si è raffreddato.

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

"Durante la pulizia pirolitica sono presenti temperature molto elevate che possono provocare fumi e brutti odori derivanti dai residui di cibo. Si raccomanda di assicurare una buona ventilazione dell'ambiente durante la pulizia pirolitica. I piccoli animali ossia gli animali domestici possono essere molto sensibili alle eventuali fughe di fumi che vengono a crearsi durante la pulizia pirolitica dei forni. È quindi consigliabile di allontanarli dall'ambiente durante la pulizia pirolitica e, alla fine della pulizia, di ventilare bene l'ambiente.

"

Come conseguenza della pulizia pirolitica lo spazio interno del forno e la fornitura del forno, adatta per la pulizia pirolitica, possono cambiare colore e perdere lucentezza.



Attenzione - superficie calda durante la pulizia pirolitica.

## PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO

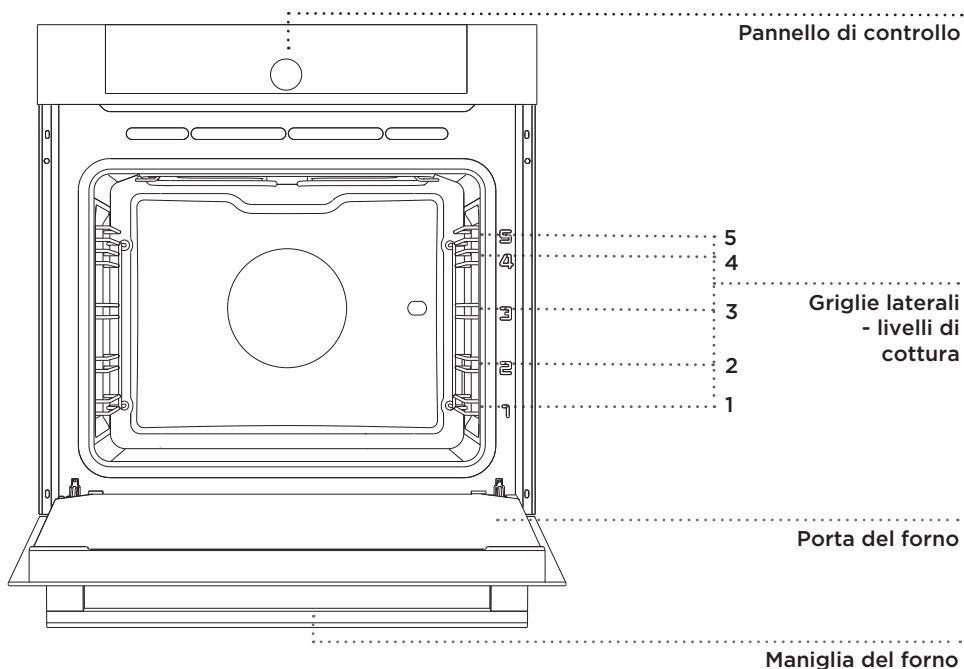


Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le riparazioni dei guasti o reclami causati da installazione o uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

# FORNO ELETTRICO PIROLITICO

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

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



## GRIGLIE LATERALI

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

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

## GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

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

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

## INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Gli interruttori spengono il riscaldamento del forno e la ventola quando durante il funzionamento si apre la porta del forno. Quando la porta si richiude, gli interruttori riattivano il riscaldamento.



## VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

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

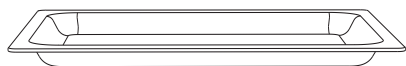
## FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

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

## ACCESSORI DEL FORNO (secondo il modello)



**Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e togliere dal forno tutte le attrezzature, comprese le guide telescopiche.**



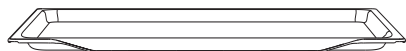
La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i modi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.



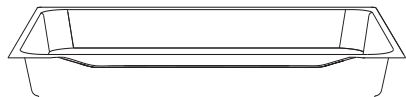
La **griglia** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.



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



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



La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi.

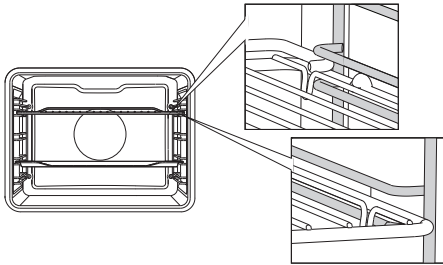
Viene usata anche la leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).



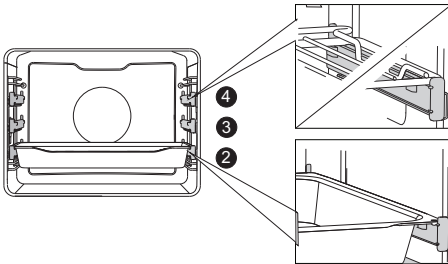
La teglia profonda non deve mai essere inserita nella prima guida durante la cottura, tranne quando si griglia e la teglia profonda serve per raccogliere il grasso che cola.



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



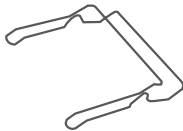
Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



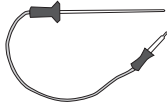
Con le guide telescopiche estraibili bisogna prima estrarre la guida di un livello, porre sopra la griglia o le teglie e spingere con la mano fino in fondo.



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



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



**SONDA** della temperatura per la cottura della carne.

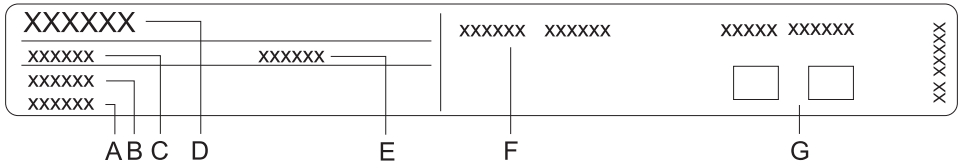


Il **GIRARROSTO** si usa per cucinare la carne. Il set è composto da un supporto per il girarrosto, uno spiedo con viti e una maniglia estraibile.



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

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

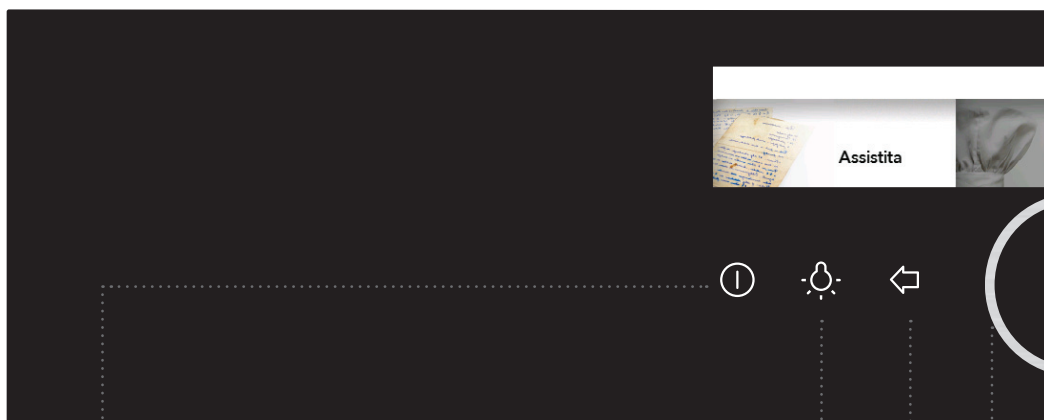


- A Numero di serie
- B Codice
- C Tipo
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Codici di conformità

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

# PANNELLO DI COMANDO

(secondo il modello)



**1** TASTO ON/OFF

**2** TASTO ON/OFF  
LUCE

**3** TASTO  
INDIETRO

**4** MANOPOLA DI  
SELEZIONE E  
CONFERMA

**Tocca brevemente**  
per ritornare al menù  
precedente.

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

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

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



**5** ALLARME/  
TIMER

**6** TASTO  
BLOCCO  
BAMBINO

**7** TASTO START/  
STOP

**8** DISPLAY -  
visualizza tutte le  
impostazioni

**Pressione lunga:**  
START

**Pressione  
lunga durante il  
funzionamento:**  
STOP

**NOTA:**

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

# PREUTILIZZO

---

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

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

# PRIMA ACCENSIONE

## SELEZIONE DELLA LINGUA

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

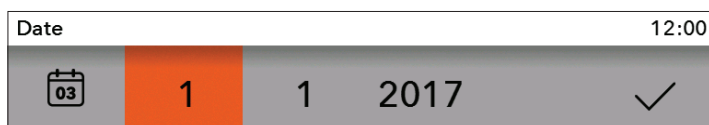


Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



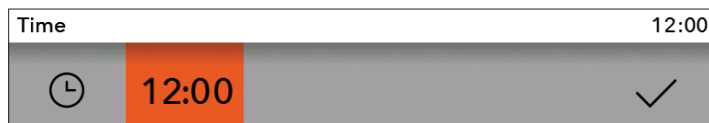
Ruotare il TASTO e selezionare la lingua. Confermare la selezione.

## IMPOSTAZIONE DELLA DATA



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

## IMPOSTAZIONE DELL'ORA



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



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

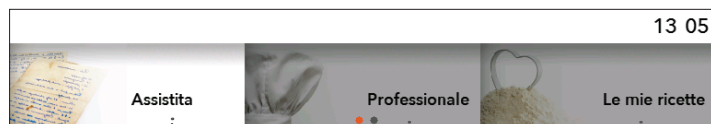
Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

## CAMBIAMENTO DELLE IMPOSTAZIONE DELL'ORA

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

# SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

Esistono diversi modi di cottura:



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



**Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.**

## A) Chef/Assistita

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

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

## B) Professionale

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

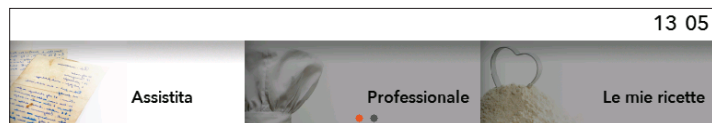
## C) Le mie ricette

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

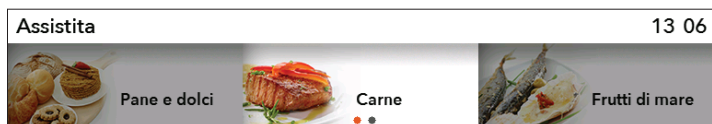


# A) COTTURA CON SELEZIONE DEL TIPO DI CIBO (modalità Assistita)

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



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





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




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

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

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

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

## PRERISCALDAMENTO

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

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

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

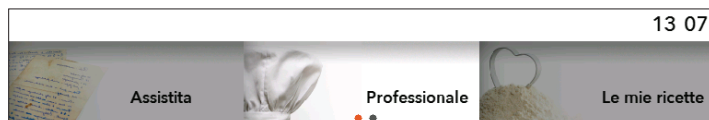


Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

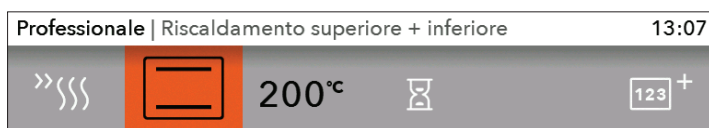
## B) COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale e modalità di cottura a vapore)



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



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



Scegliere le proprie impostazioni principali.

1

2

3

4

5

### IMPOSTAZIONI PRINCIPALI


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

### IMPOSTAZIONI EXTRA:

- 4 durata di funzionamento (vedere il capitolo FUNZIONI DI TEMPO)
- 5 programmi a passi (vedere il capitolo COTTURA A FASI COMBinate)

## PRERISCALDAMENTO

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

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










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



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



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

## SISTEMI DI COTTURA (dipende dal modello)


SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
<b>SISTEMI DEL FORNO</b>			
	<b>RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE</b> Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200	30 - 300
	<b>RISCALDATORE SUPERIORE</b> Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti.	150	30 - 235
	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE</b> Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	160	30 - 235
	<b>GRIGLIA PICCOLA</b> Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	240	30 - 275
	<b>GRIGLIA GRANDE</b> Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	240	30 - 275
	<b>GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE</b> Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170	30 - 275
	<b>ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE</b> Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200	30 - 275
	<b>ARIA CALDA</b> Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180	30 - 275
	<b>Aria calda ECO <sup>1)</sup></b> Per ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Si utilizza per cuocere la carne e i dolci.	180	120 - 275

SISTE- MA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
<b>SISTEMI DEL FORNO</b>			
	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE</b> Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180	30 - 230
	<b>ARROSTIRE</b> Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e quello a circolo. Viene usato per la cottura di tutti i tipi di carne.	180	30 - 240

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

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

Tocca il tasto **START/STOP** per iniziare il processo di cottura al forno.  
Il display visualizza tutte le impostazioni selezionate.

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

## FUNZIONI DI TEMPO - TIMER - DURATA



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



Durata del funzionamento

Attivazione ritardata



### Impostazione della durata di funzionamento

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

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

Sul display appare il tempo di funzionamento rimanente.

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



### Impostazione per l'attivazione ritardata del forno

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

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Tempo di cottura: 2 ore

Fine della cottura: alle 18:00

Prima bisogna impostare il TEMPO DI DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma dell'ora del giorno e l'ora della durata di funzionamento del forno (14:00). Poi stabilire ancora la FINE DEL FUNZIONAMENTO impostando l'ora (18:00). Premere START per iniziare la cottura. Il timer attende il momento di inizio della cottura. Il display visualizza l'avviso: **"L'avvio della cottura è rinviato. Inizierà alle ore 16:00."**



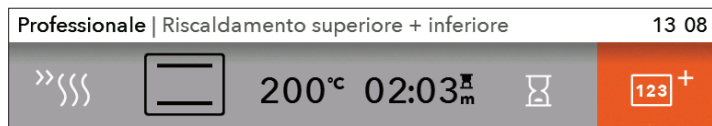
Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico e nel menù appare la scritta Fine.

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

## PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo consente con una cottura di combinare tre diversi modi di preparare il cibo susseguenti.

Selezionando le varie impostazioni si ottiene la preparazione di piatti nel modo desiderato.



Nella **modalità professionale** di base si può selezionare Preparazione a passi. Confermare la selezione premendo il TASTO.



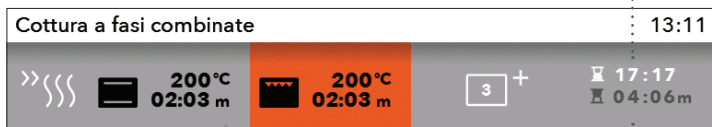
Selezionare: passo 1, passo 2, passo 3. Confermare la selezione premendo il TASTO.



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



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




Intero tempo di cottura - fine

Funzionamento del passo attuale

Temperatura e durata del passo selezionato

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

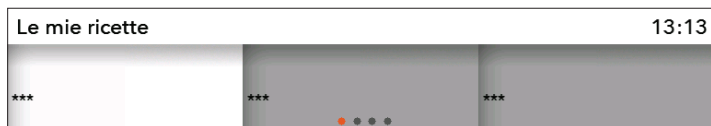
<b>Cottura a fasi combinate</b>   Passo 1/2		<b>13:11</b>
 <b>200°C</b> <b>02:03 m</b>	 <b>200°C</b> <b>02:03 m</b>	 <b>17:17</b>  <b>04:06m</b>

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



## C) SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

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

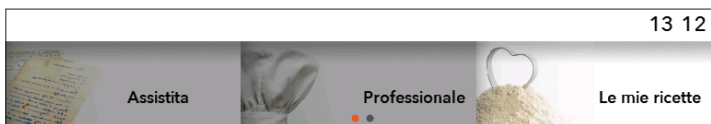


Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Le mie ricette**. Confermare la selezione.

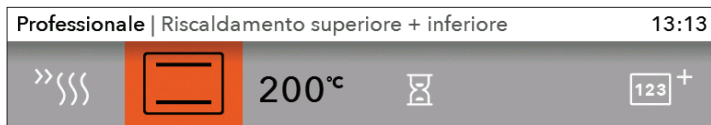
 È possibile memorizzare 12 ricette.




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



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



Vengono visualizzati i valori preimpostati che possono ancora essere modificati.

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

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

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


# AVVIO DELLA COTTURA

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

Si avvia la cottura toccando brevemente il tasto START/STOP.

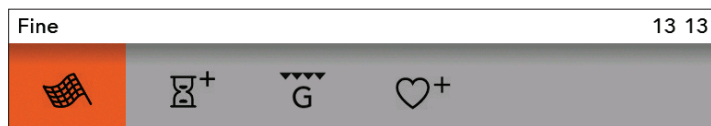
Per modificare le impostazioni correnti durante la cottura, ruotare il TASTO selezionando l'impostazione o il valore. Conferma la selezione.



 Se la porta viene aperta durante il funzionamento, la cottura si arresta e continua quando la porta viene nuovamente chiusa. Bisogna richiuderla entro 3 minuti, altrimenti il funzionamento viene interrotto e sul display viene visualizzato Fine.

# FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO

La cottura viene interrotta toccando a lungo il tasto START/STOP.



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



## Fine

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



## Prolungamento del tempo di funzionamento

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




## Aggiungi gratin

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



## Aggiungi alle mie ricette

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

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

# SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA



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

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

## Pirolisi

La funzione consente la pulizia automatica del forno con l'aiuto dell'alta temperatura con cui i depositi di grasso e altra sporcizia si bruciano e inceneriscono. Quando il programma di pulizia con pirolisi si è concluso e il forno si è raffreddato, rimuovere la cenere all'interno del forno con un panno umido. Vedere il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

## Pulizia / Aqua clean

Il programma consente di rimuovere più facilmente le macchie nel forno (vedere il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE).

## Scongelamento

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

## Riscaldamento

Si usa per mantenere caldi i piatti già pronti. Selezionando il simbolo, impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine del riscaldamento.

## Riscaldamento dei piatti

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

## Preriscaldamento rapido

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

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

## Sabbath

In questa modalità, impostare la temperatura da 85 a 180° e il tempo (massimo 74 ore) fino a quando il Sabbath sarà attivo. Premendo START, l'ora inizia il conto alla rovescia. Nel forno si accende la luce. Tutti i suoni e le modalità sono disattivate tranne il tasto ON/OFF. Al termine, le impostazioni possono essere salvate.



In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath viene disattivata e il forno ritorna nella posizione iniziale.



**Avvertenza: il produttore non è responsabile per l'uso improprio della modalità Shabbat.**

Fine

13 14

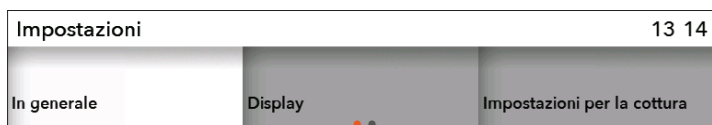


Ruotare il TASTO, appare il menù **Fine** con i simboli.

# SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI



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



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

## In generale

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

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

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

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

**Volume** - è possibile scegliere tra tre volumi.

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

## Display

In questo menù è possibile impostare:

**L'illuminazione** - si possono impostare tre diversi livelli.

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

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

## Impostazioni per la cottura

Potenza del programma predefinito.

## Sistema

### Informazioni sull'apparecchio

#### Impostazioni di fabbrica

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

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



## SICUREZZA BAMBINI

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



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

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

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



## IMPOSTAZIONE DELL'ALLARME

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

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



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

# DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

---

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

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

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

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

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

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

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

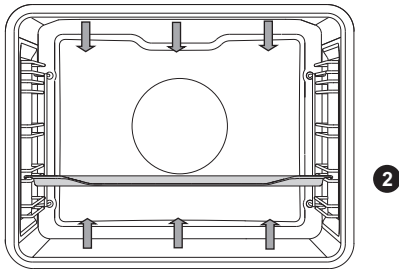
**Verso la fine del tempo di cottura**, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

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



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

## RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE



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

### Cottura della carne

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

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

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

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



### Cottura di dolci:

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

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

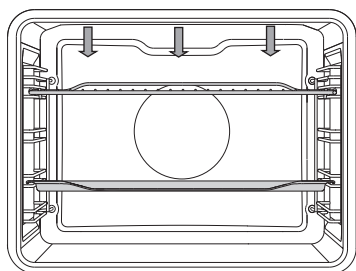
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>PANE E PASTE</b>			
Soufflé di verdure	2	190-210	35-45
Soufflé dolce	2	170-190	40-50
Panini *	3	190-210	20-30
Pane bianco, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pane di farina saracena, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane integrale,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

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



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

## GRIGLIA GRANDE, GRIGLIA PICCOLA



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

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

La temperatura massima consentita: 230° C.

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

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

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

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

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

### Tabella di cottura con grill - arrosto

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

## Tabella di cottura con grande grill – arrosto

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

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

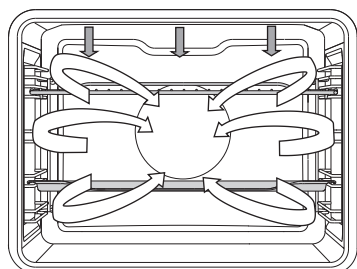
Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.



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

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

## GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE

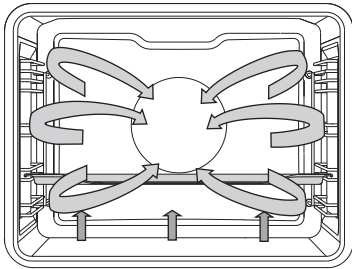


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

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

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

## ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE



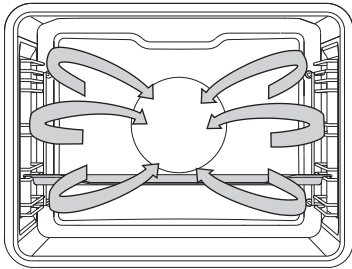
2

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

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

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

## ARIA CALDA



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

### Cottura della carne:

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

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

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

### Cottura di dolci:

Si consiglia di preriscaldare il forno.

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

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

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

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

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

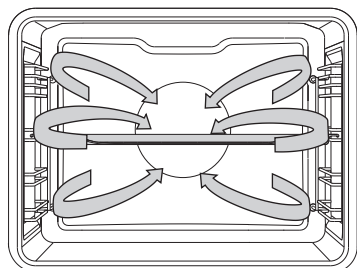


**La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.**



## ARIA CALDA ECO

eco



Sono attivi il riscaldatore circolare e la ventola.

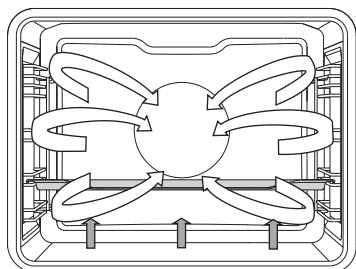
La ventola sulla parete posteriore del forno consente la circolazione continua di aria calda intorno alla carne, le verdure o i dolci.

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



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

## RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE



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

### CONSERVE

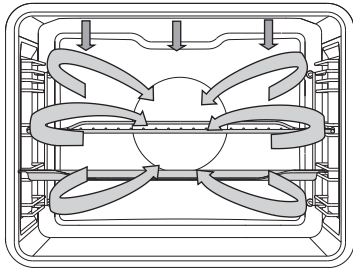
Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

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

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

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

# ARROSTIRE



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

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

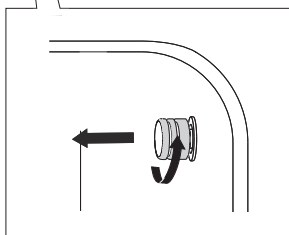
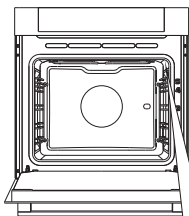
Quando si arrostitisce la carne nella teglia, inserirla nella 2° guida.

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

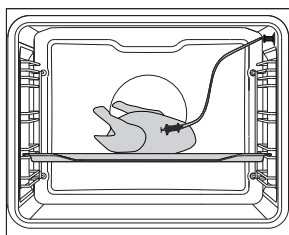
\* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C

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

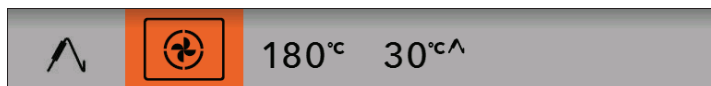
Grazie a questa modalità puoi impostare la temperatura del nucleo dei cibi. Il forno funziona fino a che il nucleo non raggiunge la temperatura desiderata. La temperatura del nucleo viene misurata con la sonda.



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




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



Seleziona il sistema (ad esempio: aria calda).

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

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

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

## Livelli di cottura della carne e temperature al cuore consigliate

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



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

# PULIZIA E MANUTENZIONE



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

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

## Superfici di alluminio dell'apparecchio

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette che lasciano graffi.

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

## Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

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

## Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

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

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

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



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

# PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

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

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

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

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

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

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

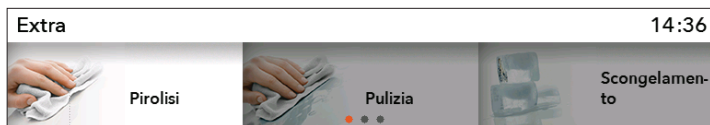
# PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO - PIROLISI

La funzione consente la pulizia del forno e della teglia profonda e di quella bassa con l'aiuto dell'alta temperatura con cui i depositi di grasso e altra sporcizia si bruciano e inceneriscono.

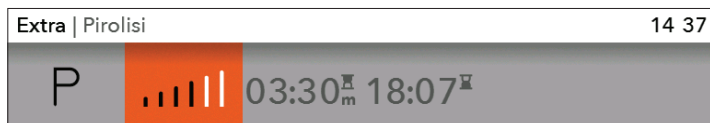
I residui di cibo e grasso possono incendiarsi durante il processo di pirolisi, quindi prima di avviare il programma tutti i residui di sporco e i residui di cibo visibili devono essere rimossi dall'interno del forno.



**Prima di procedere con la pulizia con pirolisi del forno, rimuovere tutti gli accessori (comprese le guide telescopiche).**



Nel menù principale selezionare Extra e **Pirolisi**. Confermare la selezione premendo il TASTO.



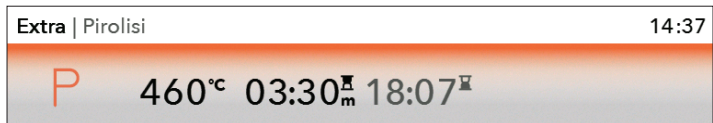
Selezionare il livello di pulizia selezionato

A seconda del modello: è possibile scegliere tra diversi livelli di intensità di pulizia dell'apparecchio.

Più lo sporco è persistente, più elevato deve essere il livello di pulizia.



È possibile impostare solo il livello di pulizia; il tempo di esecuzione è fisso e dipende dal livello selezionato.





La porta del forno si blocca automaticamente per sicurezza dopo un certo periodo di tempo (quando la temperatura raggiunge i 250° C). Sul display appare il simbolo della CHIAVETTA.

Durante la pulizia, l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere mai oggetti infiammabili come panni per le pentole e simili sulla parte anteriore dell'apparecchio.



**Non tentare di aprire la porta del forno durante la pulizia automatica! Il programma si può interrompere e c'è il rischio di ustioni!**

Durante il processo di pirolisi possono fuoriuscire odori sgradevoli dall'apparecchio, pertanto si consiglia di ventilare gli ambienti.

Quando il programma di pulizia pirolitica è completato e il forno si è raffreddato, eliminare la cenere con un panno umido o una spugna morbida dall'interno del forno, dalla porta e dall'area delle guarnizioni. Non strofinare le guarnizioni.

**Per un uso medio del forno, si consiglia di utilizzare la funzione di pulizia pirolitica una volta al mese.**

#### **PULIZIA DELLA TEGLIA PROFONDA E DI QUELLA POCO PROFONDA:**



**Prima di iniziare la pulizia pirolitica, usare obbligatoriamente le guide in dotazione (secondo il modello).**

Dopo aver usato la teglia, pulirla prima con acqua calda e detergente per i piatti, asciugarla con un panno e inserirla nelle guide al livello 2 o 3. Non inserire la teglia al livello 1.



C'è la possibilità che le teglie durante il funzionamento della pirolisi possano cambiare il colore o perdere la lucentezza. Ciò non influisce sull'utilità dell'attrezzatura.



Se si pulisce anche la teglia col processo di pulizia pirolitica, l'interno del forno non sarà completamente pulito alla fine del ciclo.

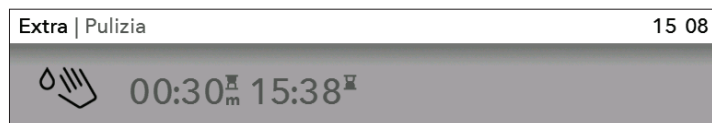
# PROGRAMMA DI PULIZIA DEL FORNO AQUA CLEAN

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


In una teglia profonda versare 0,6 litri di acqua calda e inserirla nella seconda guida. Impostare il programma di pulizia del forno.




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



Premere il tasto START.

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

Alla fine dei 30 minuti del programma le macchie nel rivestimento di smalto del forno si ammorbidiscono consentendo una pulizia più facile. Pulire le macchie con un panno umido.

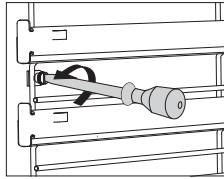
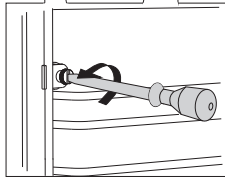
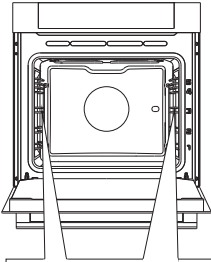
 In caso di pulizia non riuscita (in caso di sporco ostinato), ripetere il processo di pulizia.



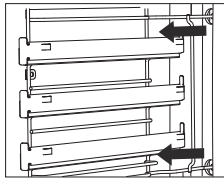
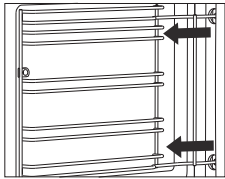
**Utilizzare il programma di pulizia quando il forno si è completamente raffreddato.**

# RIMOZIONE E PULIZIA DEI CAVI E DELLE GUIDE ESTENDIBILI TELESCOPICHE

Per pulire le guide usa solo detergenti convenzionali.



**1** Svitare la vite.

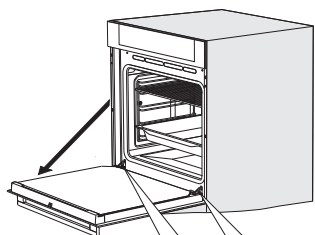


**2** Tirare fuori le griglie dai fori nella parete posteriore.

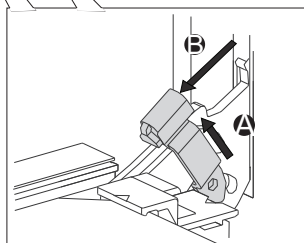


Dopo la pulizia, le viti delle griglie devono essere nuovamente ben avvitate con un cacciavite.

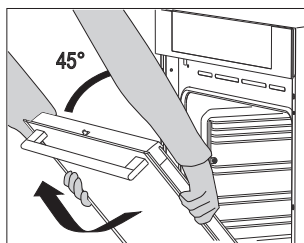
# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO




**1** Aprite prima del tutto la porta del forno.



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



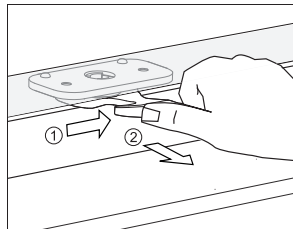
**3** Chiudere lentamente la porta fino all'angolazione di 45° (rispetto alla posizione di chiusura della porta), quindi sollevare ed estrarre.

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




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


## BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



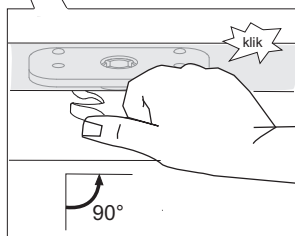
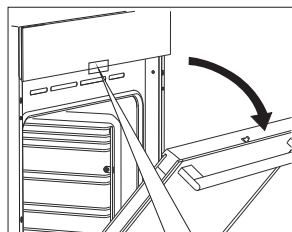
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

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

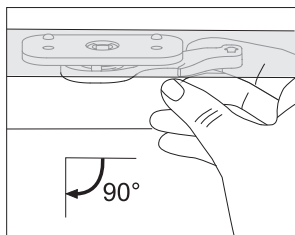
### DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



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



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

## **APERTURA MORBIDA DELLA PORTA** (dipende dal modello)

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

## **CHIUSURA MORBIDA DELLA PORTA** (dipende dal modello)

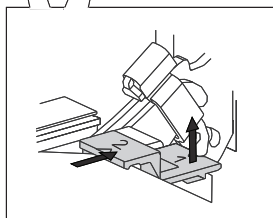
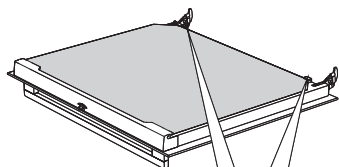
La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta), è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente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



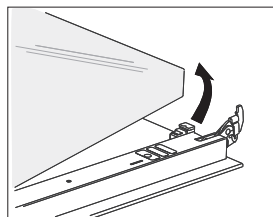
**Se la forza di chiusura o di apertura è troppo forte, l'effetto del sistema si riduce, si riduce pure la sicurezza.**

# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA

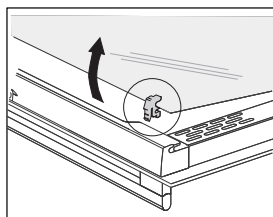
Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e risistemazione della porta del forno).



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



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



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

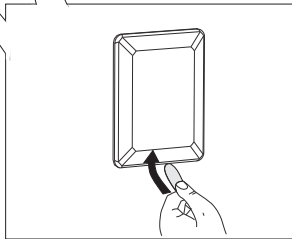
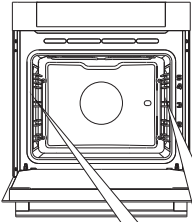


Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

# SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

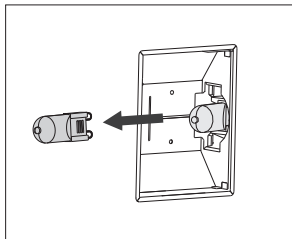
La lampadina è un materiale di consumo e non è quindi coperta dalla garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovi le vaschette, la griglia e le guide.

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




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

NOTA: Assicurati di non danneggiare lo smalto.



**2** Rimuovi la lampadina alogena.

 Usa una protezione per evitare scottature.



# TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

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

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



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

# SMALTIMENTO

---



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

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

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

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



BIO MULTI PIR \_C\_DM\_60



**820166**

it (01-20)