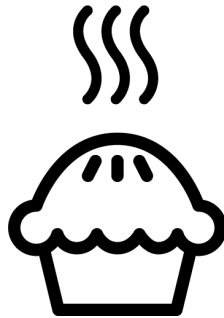


Hotpoint

Forno Manuale Utente



H6I8LMSAX

285381230_3/ IT/ R.AA/ 24.03.25 10:40
7734986521

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4	7 Utilizzo del forno.....	35
1.1 Uso previsto.....	4	7.1 Informazioni generali sull'uso del forno	35
1.2 Sicurezza dei bambini, delle per- sone vulnerabili e degli animali domestici	4	7.2 Funzionamento dell'unità di con- trollo del forno.....	35
1.3 Sicurezza elettrica.....	5	7.3 Cottura assistita a vapore	37
1.4 Sicurezza in fase di trasporto.....	7	7.4 Impostazioni	38
1.5 Installazione in sicurezza.....	8	8 Informazioni generali sulla cucina..	40
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	9	8.1 Informazioni generali sulla cottu- ra in forno	40
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	10	8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno....	41
1.8 Uso degli accessori.....	10	8.1.2 Carne, pesce e pollame.....	43
1.9 Sicurezza nella cottura.....	10	8.1.3 Grill	45
1.10 Induzione	12	8.1.4 Cottura assistita a vapore	46
1.11 Sistema a vapore.....	13	8.1.5 Funzione di frittura bassa o senza olio.....	46
1.12 Manutenzione e pulizia in sicu- rezza.....	13	8.1.6 Alimenti di prova	48
2 Istruzioni relative all'ambiente	14	9 Manutenzione e pulizia	49
2.1 Direttiva sui rifiuti	14	9.1 Informazioni generiche per la pulizia	49
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del pro- dotto di scarto.....	14	9.2 Accessori per la pulizia	51
2.2 Informazioni sull'imballaggio	14	9.3 Pulizia del piano cottura	51
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	14	9.4 Pulizia del pannello di controllo .	51
3 Il prodotto	14	9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura).....	52
3.1 Presentazione del prodotto	15	9.6 Pulizia a vapore facile.....	53
3.1.1 Piastre di cottura	15	9.7 Pulire lo sportello del forno.....	53
3.1.2 Sezione piano cottura.....	15	9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	54
3.2 Introduzione al pannello di con- trollo del forno	16	9.9 Pulizia della lampada del forno ..	55
3.3 Funzioni operative del forno	17	10 Risoluzione dei problemi.....	56
3.4 Accessori del prodotto.....	18		
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	18		
3.6 Specifiche tecniche	21		
4 Installazione	22		
4.1 Luogo idoneo per l'installazione...	22		
4.2 Collegamento elettrico.....	24		
4.3 Posizionamento del prodotto	25		
5 Primo utilizzo.....	25		
5.1 Prima impostazione del timer	25		
5.2 Pulizia iniziale	26		
6 Come utilizzare il piano cottura.....	26		
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	26		
6.2 Valdymo skydeliis.....	29		



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato fino ad un'altitudine massima di 2500 metri sul livello del mare.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.



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

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e cono-

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



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità

- con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
 - Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
 - Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.

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

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

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!

- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Non posizionare mai il prodotto su un pavimento coperto da moquette. In caso contrario, la mancanza di flusso d'aria sotto il prodotto causerà il surriscaldamento delle parti elettriche. Ciò comporterà problemi con il prodotto.
- Il prodotto deve essere posto direttamente su una superficie pulita, piana e rigida. Non deve essere posizionato su uno zoccolo o su un pianale. I prodotti non devono essere posizionati su piatti di cartone o di plastica.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:
Spegnerne tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.9 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio

di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano

sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.

- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

1.10 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consento-

no di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".

- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.
- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

1.11 Sistema a vapore

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

soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.

- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.

1.12 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, spugnette abrasive, filo per lavastoviglie o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno e il vetro dello sportello superiore del forno (se in dotazione). Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

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



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al

termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti dome-

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

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

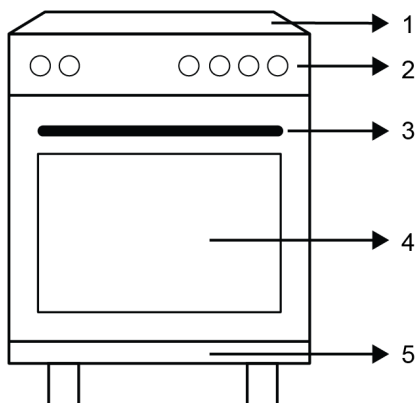
- Scongellare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli utilizzi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esser-

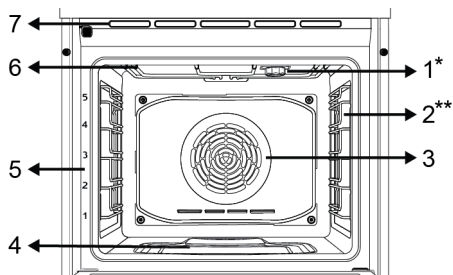
ci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda della tipologia del prodotto.

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Sezione piano cottura
- 2 Pannello di controllo
- 3 Maniglia
- 4 Sportello
- 5 Parte inferiore

3.1.1 Piastre di cottura



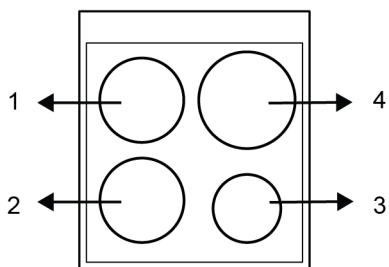
- 1 Lampada

- 2 Ripiani a filo
- 3 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 4 Vaschetta d'acqua per la cottura a vapore
- 5 Posizioni del ripiano
- 6 Riscaldatore superiore
- 7 Fori di ventilazione

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

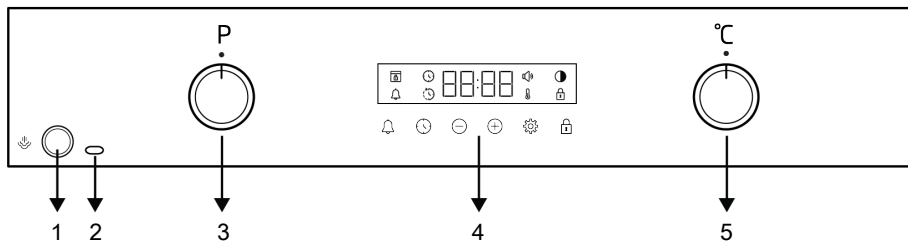
** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

3.1.2 Sezione piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Fornello a induzione
- 2 Anteriore sinistro - Fornello a induzione
- 3 Anteriore destro - Fornello a induzione
- 4 Posteriore destro - Fornello a induzione

3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno



- | | |
|--|---|
| <p>1 Pulsante di cottura / pulizia assistita da vapore</p> <p>3 Manopola selezione funzione</p> <p>5 Manopola di selezione della temperatura</p> | <p>2 Spia di cottura / pulizia assistita da vapore</p> <p>4 Timer</p> |
|--|---|

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

Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile capire la temperatura interna del forno dal simbolo della temperatura sul display del timer. Il simbolo della temperatura compare sul display quando inizia la cottura e il simbolo della temperatura scompare quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, ricompare il simbolo della temperatura.

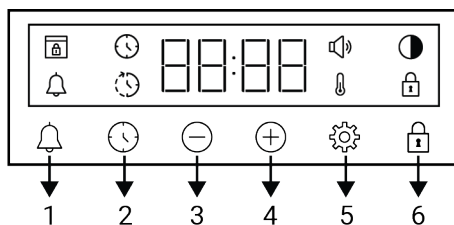
Pulsante di cottura / pulizia assistita da vapore

Utilizzato per la cottura e la pulizia assistita dal vapore. Non funzionerà in caso di interruzione di corrente.

Spia di cottura / pulizia assistita da vapore

Indica che la funzione è attivata quando si preme il pulsante per la cottura o la pulizia con vapore assistito. Non funzionerà in caso di interruzione di corrente.






Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

- : Simbolo del tempo di cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura *
- : Simbolo dell'allarme

-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo blocco sportello *

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


3.3 Funzioni operative del forno






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




Funzioni operative consigliate per la cottura assistita a vapore:

Ti consigliamo di utilizzare le funzioni operative "Funzione "3D"", "Riscaldamento a ventola superiore/inferiore" e "Riscalda-

mento ventola" sul tuo prodotto per la cottura assistita a vapore (non tutte queste funzioni potrebbero essere disponibili sul tuo prodotto). Sebbene il pulsante di cottura/pulizia assistita a vapore sia attivo in altre funzioni operative, la cottura più efficiente è fornita in queste funzioni in base ai test di cottura condotti. Puoi eseguire la cottura assistita a vapore senza dover premere il pulsante di cottura/pulizia assistita a vapore specificamente per la funzione "Funzione "3D"".

 Evitare di premere il pulsante di cottura/pulizia assistita dal vapore mentre si utilizza la funzione "Funzionamento con ventola". In caso contrario, la temperatura interna del forno aumenterà e ciò potrebbe avere effetti negativi sul cibo.


Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola / Airfry	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano. Grazie all'aria distribuita rapidamente tramite questa funzione, è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio. Per informazioni dettagliate, vedere la sezione "Airfry" .

	Funzione "3D"	*	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Girarrosto con grill basso	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

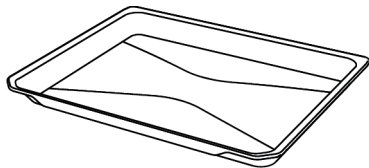
3.4 Accessori del prodotto

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

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

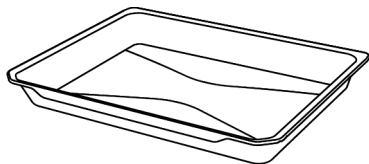
Vassoio standard

Viene utilizzato per dolci, cibi surgelati e per friggere pezzi di grandi dimensioni.



Vassoio profondo

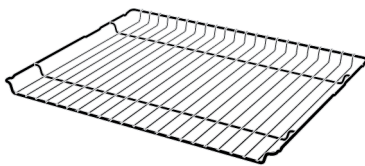
Viene utilizzato per dolci, friggere pezzi grandi, cibi succosi o per raccogliere gli oli che scorrono durante la cottura alla griglia.



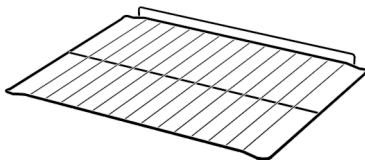
Grill a filo

Viene utilizzata per friggere o posizionare il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



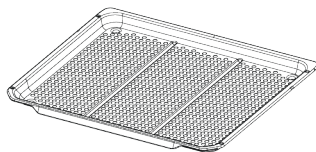
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Vassoio per friggere con rivestimento barriera (Airfry)

Utilizzata per la frittura bassa o senza olio degli alimenti.

Il vassoio/teglia da forno con rivestimento protettivo ha una minore aderenza rispetto agli altri vassoi/teglie.

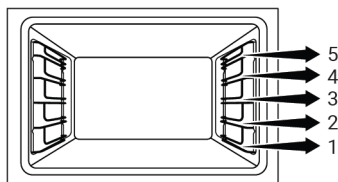


3.5 Uso degli accessori del prodotto

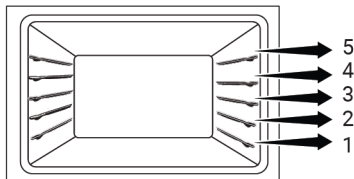
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



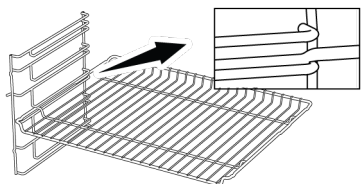
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

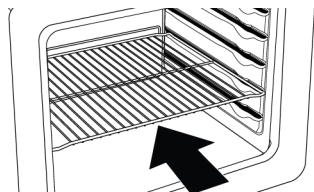
Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore. Per una cottura migliore, la griglia metallica deve essere fissata al punto di arresto sul ripiano a filo. Non deve superare il punto di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

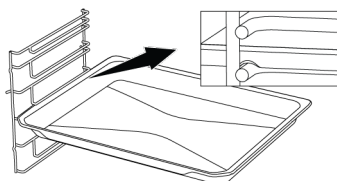
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando la si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

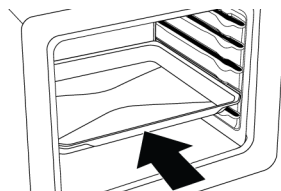
Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

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

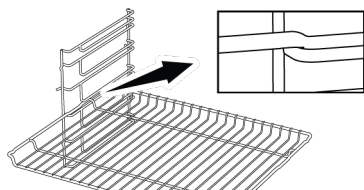


Funzione di arresto del grill a filo

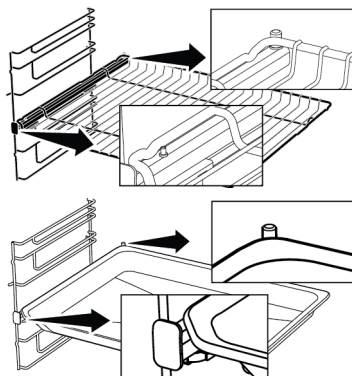
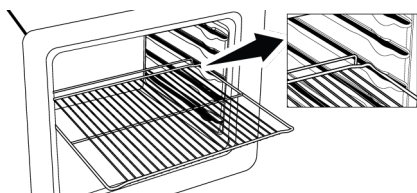
Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il

punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

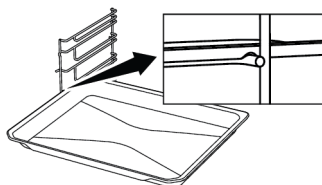


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

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



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

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o i ripiani metallici possono essere facilmente installati e rimossi. Prestare attenzione a posizionare i vassoi e i ripiani metallici sulle guide telescopiche come mostrato nella figura sottostante.

3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	min. 862 - max.935 /600 /600
Tensione/Frequenza	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	9,2
Tipo di forno	Forno multifunzione

Fornelli	
Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster: 2300 W
Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1600 W / Booster: 1800 W
Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster: 2300 W
Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2000 W / Booster: 2300 W

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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



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



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

4 Installazione

informazioni generali

- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione.

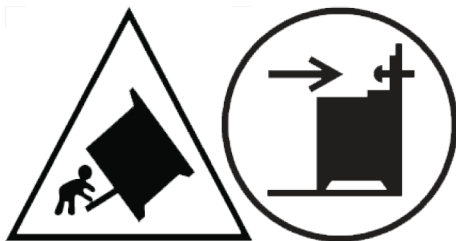
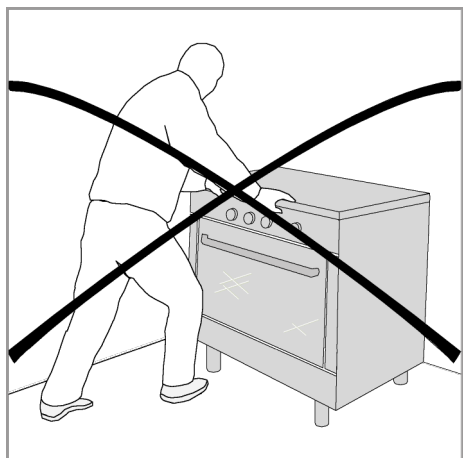
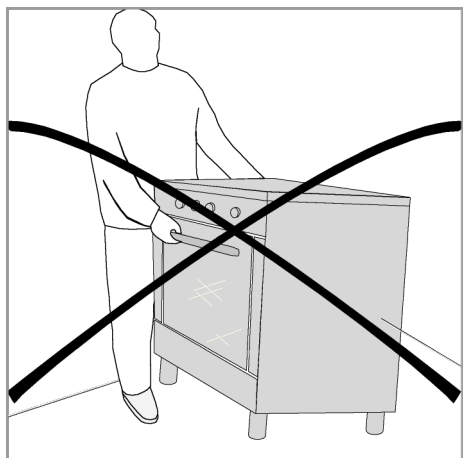
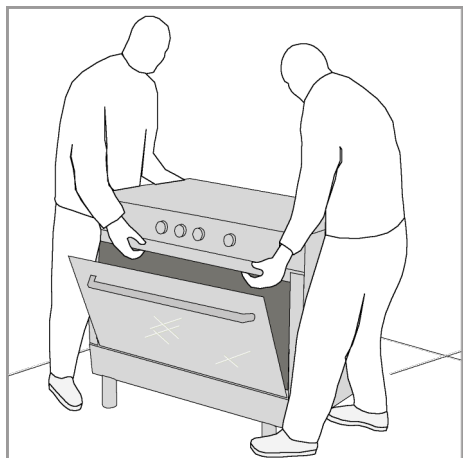
4.1 Luogo idoneo per l'installazione

- Posizionare il prodotto su una superficie dura per via dei condotti dell'aria sotto il prodotto. Non deve essere posizionato su una base o un piedistallo. I piedini del prodotto non devono appoggiarsi su superfici morbide, ad es. tappeto, ecc.
- Il pavimento della cucina deve essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura più il peso aggiuntivo di pentole, padelle e cibo.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 in base allo standard EN 30-1-1. Può essere posizionato accanto alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro prodotto di diverse dimensioni da dietro e su un bordo. I mobili o le attrezzature della cucina sull'altro lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.

- Può essere utilizzato con mobili su entrambi i lati, ma per avere una distanza minima di 400 mm sopra il livello della piastra riscaldante, lasciare uno spazio laterale di 65 mm tra l'apparecchio e qualsiasi parete, divisorio o mobile alto.
- Può essere utilizzato anche in posizione libera. Consentire una distanza minima di 750 mm al di sopra della superficie del piano cottura.
- Se è necessario installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione (min. 650 mm).
- I mobili della cucina accanto all'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

Trasporto del prodotto

- Trasportare il prodotto con almeno due persone.
- Non utilizzare la porta e/o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto. La porta, la maniglia o le cerniere potrebbero essere danneggiate.
- Il movimento dell'elettrodomestico si ottiene più facilmente sollevando la parte anteriore come segue e tirando verso.
- Il movimento dell'elettrodomestico si ottiene più facilmente sollevando la parte anteriore come indicato nel disegno. Durante la presa, si dovrebbe evitare di danneggiare gli elementi della griglia o i mobili interni del forno.

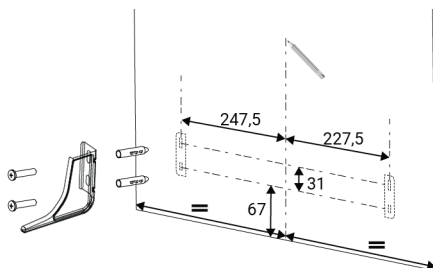


Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

Dispositivo di stabilità antiribaltamento

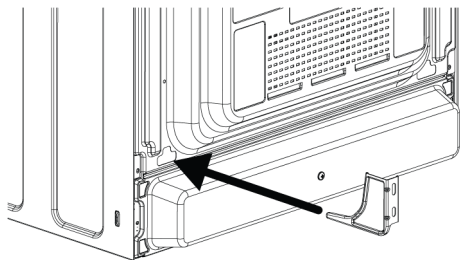
Il prodotto deve essere protetto contro la perdita dell'equilibrio e la caduta utilizzando il dispositivo di stabilità antiribaltamento fornito con il prodotto.

1. Disegna una linea verticale retta dal centro della parete posteriore dell'area in cui posizionerai il prodotto.
2. Usando il centro come riferimento, fissa il dispositivo di stabilità antiribaltamento alla parete nelle dimensioni esatte in base alle dimensioni indicate di seguito.

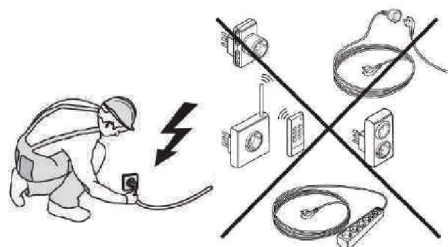
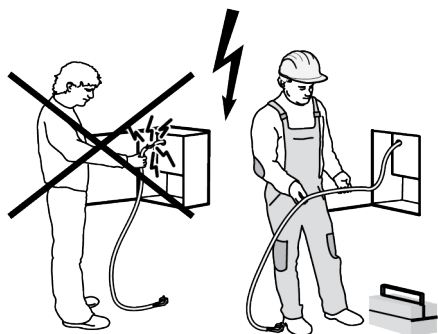


i Un dispositivo di stabilità antiribaltamento è fornito con il prodotto. Puoi usare questo pezzo a destra o a sinistra. Le dimensioni rilevanti per entrambi i lati sono riportate sopra. L'installazione è mostrata a sinistra come esempio.

3. Posiziona il dispositivo di stabilità antiribaltamento fissato alla parete nella fessura sul retro del prodotto come mostrato di seguito.



4.2 Collegamento elettrico

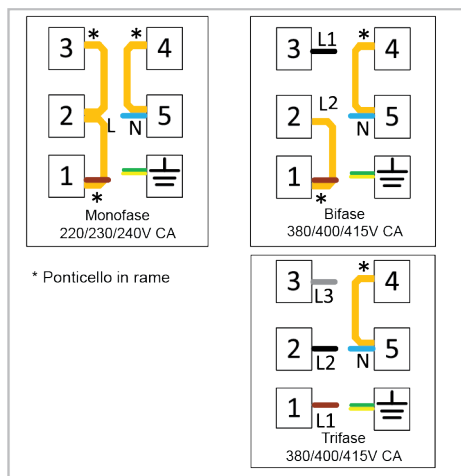


- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.

- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.
- **Se il prodotto sarà collegato direttamente alla rete elettrica:** se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, è necessario collegare un'unità di sezionamento con almeno 3 mm di distanza dai contatti (fusibili, interruttori di sicurezza di linea, contattori) e tutti i poli di questa unità di sezionamento devono essere adiacenti (non trovarsi sopra) al prodotto, in conformità alle direttive IEE. La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare problemi operativi e invalidare la garanzia del prodotto.
- Si consiglia una protezione aggiuntiva con un interruttore differenziale.

Se il prodotto è realizzato senza cavo:

- Al prodotto deve essere collegato un cavo di alimentazione che è definito nella tabella tecnica home, seguendo le istruzioni. Per motivi di sicurezza, il cavo di alimentazione non deve essere più lungo di 2 m.
- Aprire il coperchio della morsettieria con un cacciavite.
- Inserire il cavo di alimentazione attraverso il serracavo sotto il morsetto e fissarlo al corpo principale con la vite integrata sul componente serracavo.
- Collegare i cavi secondo lo schema fornito.



Se il tipo di cavo di alimentazione è a 3 conduttori, per il collegamento monofase:

- Marrone/Nero = L (Fase)
- Blu = N (Neutro)
- Filo verde/giallo = (E) (Messa a terra)

5 Primo utilizzo

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

5.1 Prima impostazione del timer



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

Se il tipo di cavo di alimentazione è a 5 conduttori, per il collegamento trifase:

- Marrone = L1 (Fase)
- Nero = L2 (Fase)
- Grigio = L3 (Fase)
- Blu = N (Neutro)
- Filo verde/giallo = (E) (Messa a terra)
- Dopo aver completato i collegamenti dei fili, chiudere il coperchio della morsettieria.
- Collegare il cavo di alimentazione per l'alimentazione elettrica instradandolo in modo che non entri in contatto con il prodotto e si schiacci tra il prodotto e la parete.

4.3 Posizionamento del prodotto

1. Spingere il prodotto verso la parete della cucina.
2. Regolare il piedino del forno

Regolare il piedino del forno

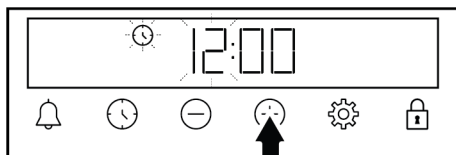
Le vibrazioni durante l'uso possono causare lo spostamento delle pentole. Questa situazione pericolosa può essere evitata se il prodotto è livellato ed equilibrato.



Per la propria sicurezza, assicurarsi che il prodotto sia a livello regolando i quattro piedini nella parte inferiore ruotandoli a sinistra o a destra e allineandoli al piano di lavoro.

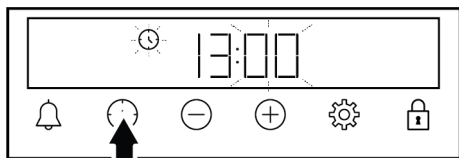
Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.

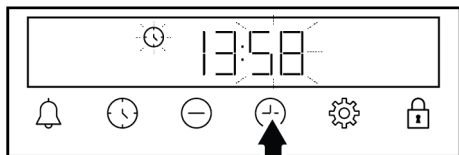
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti .




3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.





4. Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto  o .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .



Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo  continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto  quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.



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

6 Come utilizzare il piano cottura

6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

- Evitare di utilizzare pentole/padelle sbilanciate e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Evitare di riscaldare le pentole/padelle e le pentole vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.

5.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi astenersi dal mettere pentole/padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente tale materiale sulla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Evitare di posizionare i coperchi di pentole e padelle sui bruciatori/zone.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.
- Evitare di selezionare livelli di calore elevati quando si utilizzano pentole/padelle antiaderenti rivestite con poco olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato

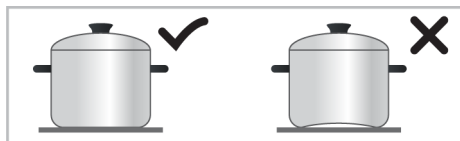
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

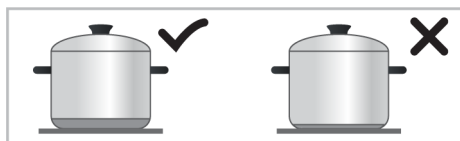
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.

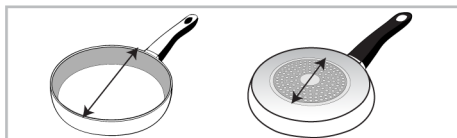


- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.

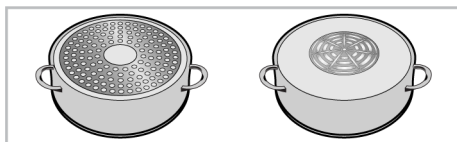


- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inol-

tre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



- i** La distribuzione uniforme delle pentole sulle zone di cottura destra, sinistra e centrale (se disponibile) per la selezione delle zone di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura durante la preparazione di più pasti sui piani cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

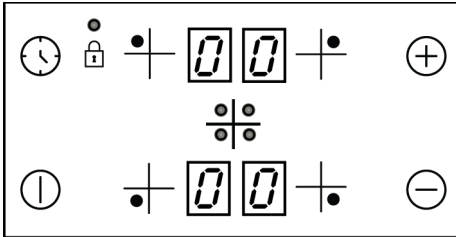
Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zona di cottura con ampia superficie	larghezza 230 - lunghezza 390

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utiliz-

zare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

6.2 Valdymo skydeliis



Tasti :

- Tasto On/Off
- Tasto del timer
- Tasto aumento
- Tasto di diminuzione

Simboli :

- Simbolo del lucchetto a chiave

Tasti di selezione della zona di cottura :

- Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore destra
- Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra

Informazioni generali per il pannello di controllo

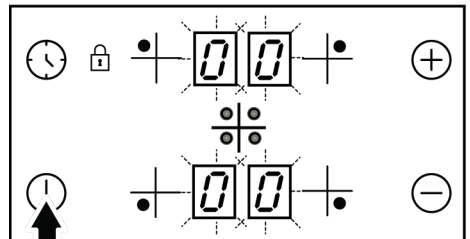
- Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.
- Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.

- Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto sul pannello di controllo.

⇒ L'icona "0" compare sui display di tutte le zone di cottura.



- Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Spegnimento del piano cottura


1. Toccare il tasto sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

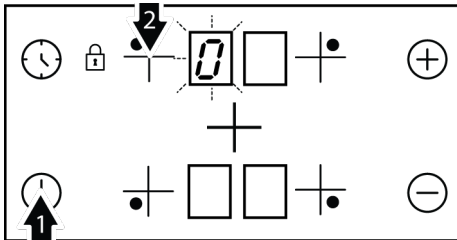
- "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.


Indicatore calore residuo


“H” che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto “h” e quindi il calore è diminuito.

 Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.



Accensione delle zone di cottura





1. Toccare il tasto  per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.
⇒ Il simbolo “0” compare sul display della zona di cottura e il display relativo si accende in modo più luminoso.

 Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccare i tasti  o  per impostare il livello di temperatura tra “1” e “9” o “9” e “1”.

 Dai livelli da 1 a 7, l'acqua o l'olio nella padella possono bollire o interrompere l'ebollizione. Questo può portare l'utilizzatore a pensare che l'apparecchio si accenda o si spenga in modo intermittente. Questo caso, osservato soprattutto quando acqua o olio sono scarsi, non rappresenta un guasto; è solo la modalità di funzionamento dell'apparecchio.

 La sezione esterna della zona del piano cottura a induzione di 280 mm (se l'apparecchio è dotato di una zona di 280 mm per il piano cottura a induzione) si attiva solo quando una padella abbastanza larga da coprire la zona di cottura è posizionata sulla zona di cottura e la temperatura è impostata a un livello superiore a 8.

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a “0”:** Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la regolazione della temperatura fino a “0”.
2. **Toccando il simbolo della zona di cottura pertinente per un determinato periodo di tempo:** Accendere la zona di cottura premendo il simbolo relativo per un determinato periodo di tempo facendo calare il valore della temperatura a “0”.
3. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. “0” o “00” compaiono sui relativi display. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

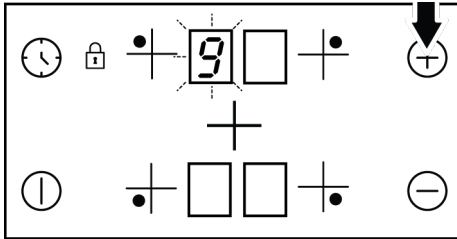
Alta potenza (Booster) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Per il riscaldamento rapido, si può usare la funzione Booster “P”. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura.

Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto  per accendere il piano cottura.

2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Toccare il tasto \oplus o \ominus per prima cosa per raggiungere il livello "9".



4. Quando la zona di cottura è sul livello "9", toccare il tasto \oplus una volta per impostare la temperatura della zona di cottura su "P".

Disattivazione ad alta potenza (Booster):

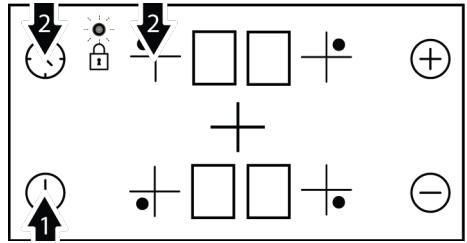
- Per disattivare la funzione Booster, toccare \ominus e impostare la temperatura a livello "9". La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".
- Si può diminuire il livello di temperatura toccando \ominus o si può spegnere completamente la zona di cottura portando il livello di temperatura a "0".

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare le funzioni per errore quando il piano cottura è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto \odot per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti \odot e \cdot contemporaneamente per attivare il blocco tasti.



⇒ Il blocco tasti si attiva e il punto sul simbolo \odot si illumina.



Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare i tasti \odot e \cdot contemporaneamente.
- ⇒ Il blocco tasti si disattiva e il punto sul simbolo \odot scompare.

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

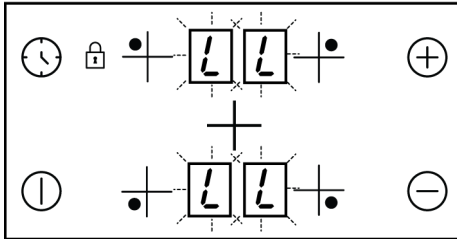
Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.



Il blocco bambini viene annullato in caso di interruzione di corrente..

Attivazione del blocco bambini

1. Toccare il tasto \odot per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti \ominus e \oplus contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare \oplus per attivare il blocco bambini.



⇒ Il blocco bambini sarà attivato e il simbolo "L" compare sul display di tutte le zone di cottura.

Disattivazione del blocco bambini

1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare il tasto ① per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti ⊖ e ⊕ contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare ⊖ per disattivare il blocco bambini.

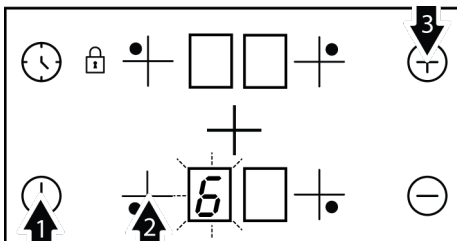
⇒ Il blocco bambini sarà disattivato e il simbolo "L" scompare dal display di tutte le zone di cottura.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura per te. Non sarà necessario occuparsi del piano cottura per tutto il periodo di cottura. La zona di cottura si spegnerà automaticamente alla fine del tempo che hai selezionato.

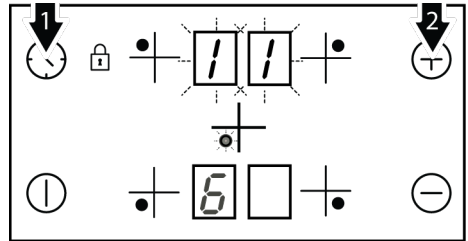
Attivazione del timer

1. Toccare il tasto ① per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.



3. Toccare i tasti ⊕ o ⊖ per impostare il livello di temperatura desiderato.
4. Toccare il tasto ⌚ per attivare il timer.

⇒ Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.



① I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

5. Toccare i tasti ⊕ o ⊖ per impostare l'orario desiderato.

① Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura già in uso.

① Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.

① Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.



① Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando di nuovo il tasto ⌚.

Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

- ✓ Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto  per attivare il timer.
3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare  per impostare il valore su "00".

⇒ Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura si spegne **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer si annulla.

Funzione di gestione dell'alimentazione
Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto dispone di una funzione di gestione dell'alimentazione. Con l'aiuto di questa funzione, è possibile modificare l'impostazione della potenza totale assorbita dal piano cottura.



La gestione dell'alimentazione può essere eseguita solo quando il prodotto viene installato e alimentato per la prima volta. È possibile completare l'impostazione seguendo i passaggi seguenti entro 30 secondi dalla prima accensione del prodotto.

Funzione di gestione dell'alimentazione - Livelli di potenza totale regolabili








Indicatore del display per la gestione dell'alimentazione Potenza totale

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Se la potenza totale del prodotto è inferiore alla potenza desiderata, il prodotto funzionerà al livello di potenza totale indicato nella tabella tecnica. (Specifiche tecniche)

Per modificare la potenza totale;

1. Quando il prodotto viene alimentato per la prima volta, toccare i tasti //// entro 30 secondi.
2. Il livello di gestione dell'alimentazione impostato viene visualizzato sul display del timer.
3. Tocca il  tasto per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
4. Confermare l'impostazione toccando  chiave e spegnere il piano cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato



I livelli di temperatura che è possibile assegnare ai piani cottura possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al piano cottura viene ridotto automaticamente in base all'impostazione di potenza che deve essere eseguita dal piano cottura. Questo non è un errore.



Se si preme un tasto diverso dalla sequenza specificata mentre si modifica il livello di potenza, l'impostazione non può essere effettuata. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210-280 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito. Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura. La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuto
P (Booster)	5-10 minuto *

(*) Il piano cottura scende fino al livello 9 dopo 5 minuti

Tabella 1: Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente

l'alimentazione e spegne il piano cottura. L'avvertenza "F" compare sul display durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.



Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

7 Utilizzo del forno

7.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Evitare di coprire queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.


Illuminazione del forno

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

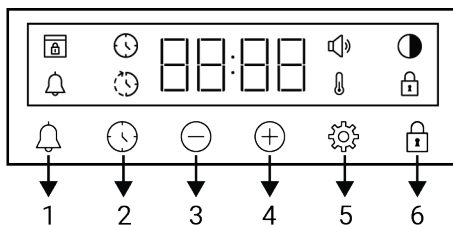
7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Informazioni generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5 ore e 59 minuti. In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.









- Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto .

Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura *
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo blocco sportello *

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

Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno



È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.





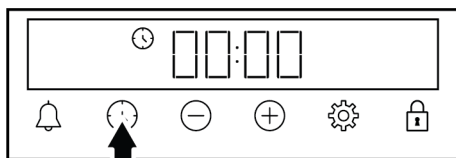
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.





⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il simbolo . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo a cottura completata. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).



Cottura con impostazione del tempo di cottura:

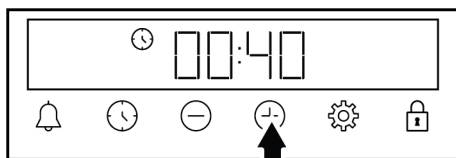
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.


1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .




 Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti /.


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





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

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato fa partire un conto alla rovescia e sul display appare il simbolo . Quando la

temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare.

5. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display appare "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

 Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).

7.3 Cottura assistita a vapore

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

informazioni generali

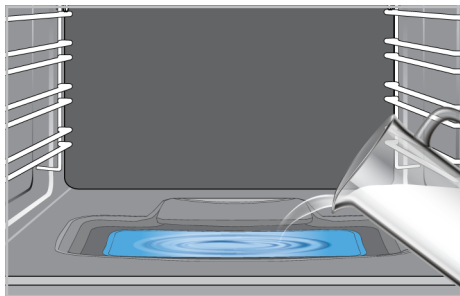
- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso.
- La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.
- Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione


di cottura assistita a vapore. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.

- Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.
- Se il prodotto dispone di una sonda per carne, assicurarsi che il coperchio della sonda per carne sia chiuso prima della cottura con vapore. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di vapore dalla presa della sonda per carne.

Per la cottura assistita a vapore:



1. Dopo aver controllato la tabella per la cottura a vapore e aver impostato la funzione, determinare la temperatura, il tempo e la quantità di acqua da aggiungere in base al cibo che si desidera cuocere. E' possibile impostare da soli questi valori per la cottura non inclusi nella tabella.
2. Versare la quantità di acqua che si utilizzerà in base al cibo nella vaschetta sul fondo del forno.



 Evitare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte.

3. Premere il pulsante di cottura / pulizia assistita da vapore sul pannello di controllo.

i Non premere il pulsante di cottura/pulizia a vapore per cucinare con Funzione "3D".


- ⇒ La spia di cottura/pulizia assistita con vapore sul pannello di controllo si accenderà.
4. Impostare la manopola delle funzioni sulla modalità di funzionamento di cottura a vapore assistita desiderata.
 5. Impostare la manopola della temperatura sul valore di temperatura desiderato.
 - ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato il simbolo  scompare.
 6. Mettere il cibo nel forno nella posizione della griglia consigliata.
 - ⇒ Inizia la cottura.
 7. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione della funzione e della temperatura in posizione off.

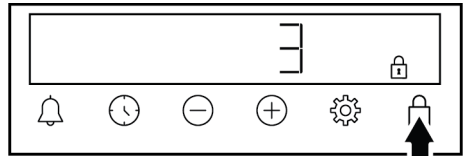
i Qualora rimanga dell'acqua nella parte bassa del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. Altrimenti, l'acqua residua sul piano del forno può causare calcificazione.



7.4 Impostazioni

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile salvaguardare il timer da interferenze.

1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo  sul display.





- ⇒ Sul display viene visualizzato il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia si attiva il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Se si rilascia il tasto prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non si attiva.

i Quando il blocco tasti è attivo, i tasti del timer non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.



Disattivazione del blocco tasti

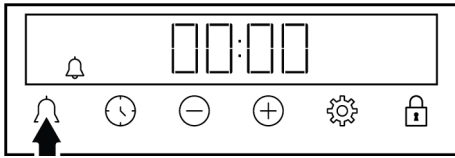
1. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.
 - ⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

Impostazione dell'allarme

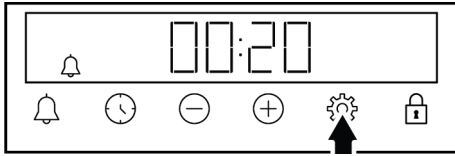
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

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

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti \oplus/\ominus .



⇒ Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

Spegnimento dell'allarme

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

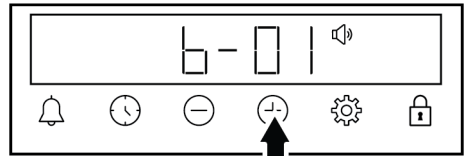
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

Se si vuole annullare l'allarme;

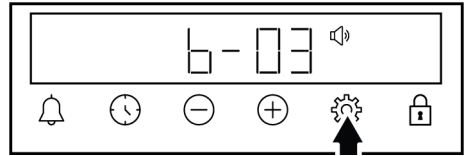
1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto \ominus fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .

Regolazione del volume

1. Toccare il tasto fino a che sul display non compare il simbolo .



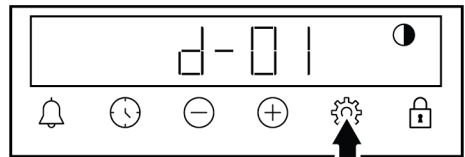
2. Impostare il livello desiderato con i tasti \oplus/\ominus . **(b-01-b-02-b-03)**



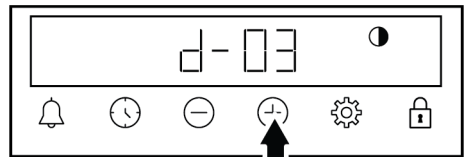
3. Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.

Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto fino a che sul display non compare il simbolo .



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti \oplus/\ominus . **(d-01-d-02-d-03)**

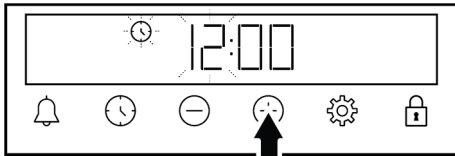


3. Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

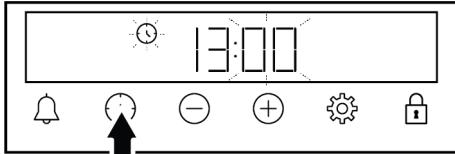
Modificare l'ora del giorno

sul forno per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

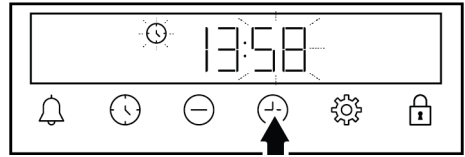
1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti \oplus/\ominus .



3. Toccare o per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto o .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .

8 Informazioni generali sulla cucina

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

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

8.1 Informazioni generali sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- La condensa o il vapore acqueo possono apparire come sudore o gocciolamento sul vetro interno del forno, a seconda del cibo. Questo fenomeno comune potrebbe verificarsi durante la cottura. Si consiglia di utilizzare un panno umido per pulire il vetro interno quando il prodotto si è raffreddato dopo la cottura.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- Utilizzando gli accessori in dotazione si ottengono le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35

Consigli per la cottura di torte

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

Suggerimenti per la pasticceria

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria ***	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 45
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	60 ... 75
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	220	10 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

***Premere il pulsante di cottura/pulizia assistita a vapore durante la cottura.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	35 ... 45
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

8.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 170	110 ... 120
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

8.1.3 Grill

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

informazioni generali

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto.**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.

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

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 4

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

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

Girarrosto con grill basso

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	Girarrosto con grill basso	4	200	30 ... 35
Pezzi di pollo	Grill a filo	Girarrosto con grill basso	4	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	Girarrosto con grill basso	4	250	30 ... 40
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Grill a filo - Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Girarrosto con grill basso	3	15 min. 250, dopo 180 ... 190	90 ... 110

Non preriscaldare i piatti raccomandati in questa tabella del grill.

8.1.4 Cottura assistita a vapore

Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso. Vedere la sezione "Funzioni operative forno" [► 17] per le funzioni di cottura assistita a vapore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.

- Le durate specificate al momento dell'erogazione dell'acqua indicano il tempo trascorso dal preriscaldamento.
- La tabella di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile impostare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo per i cibi che non sono in tavola.
- Eseguire la cottura assistita a vapore con una teglia.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di asunzione dell'acqua	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pane integrale	Vassoio standard *	Funzione "3D"	2	200	200	prima del preriscaldamento	30 ... 35
Pollo intero con verdure	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	25 min. 250/ max, dopo 190	300	prima del preriscaldamento	60 ... 80
Bistecca di costata	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	180	250	prima del preriscaldamento	65 ... 75
Stinchi di agnello con verdure	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	350	prima del preriscaldamento	90 ... 110
Panino tostato	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	150	prima del preriscaldamento	25 ... 35
Cheesecake	Vassoio standard *	Funzione "3D"	3	120	200	prima del preriscaldamento	45 ... 55

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

8.1.5 Funzione di frittura bassa o senza olio

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

informazioni generali

- Fare riferimento alla tabella delle cotture consigliate per la funzione "Airfry" .
- Per questa funzione utilizzare la vaschetta per friggere (Airfry) fornita con il prodotto.
- Per un buon risultato di frittura, disponete gli alimenti sulla teglia in modo che non si sovrappongano.
- **Posizionare una teglia da forno nel vassoio inferiore per raccogliere l'olio durante la frittura. Posizionare all'interno della teglia inserita della carta da forno resistente al calore o un materiale simile consigliato per l'uso in forno.**
- **Se non viene utilizzata una teglia sul ripiano inferiore, eventuali gocce di olio o altre sostanze provenienti dal cibo possono causare fumo intenso e persino fiamme.**

- È possibile utilizzare la funzione "Funzione "3D"" per accelerare il tempo di preriscaldamento. Passare alla funzione "Airfry" al completamento del preriscaldamento.

Tavolo da frittura - "Airfry"

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Quantità consigliata
Patate fatte in casa *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Patata congelata **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Coscia di pollo /Ala	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Petto di pollo	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Pollo intero	Airfry	3	15 min. 250/max dopo 190	60 ... 80	1800-2000 g
Pepita congelata **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Polpette di carne	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 quantità
Pesce intero	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 quantità
Pesce croccante congelato ** (Bastoncini di pesce)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Pasticceria surgelata **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 quantità)
Pizza congelata **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 quantità
Salsiccia	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 quantità
Verdure miste	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Focaccina	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità
Peperone ripieno	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità

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

** Preriscaldare.

8.1.5.1 Funzione di asciugatura

Utilizzare la funzione di asciugatura per conservare e/o essiccare gli alimenti compresi frutta, verdura ed erbe aromatiche. Sfruttando un termoventilatore ed una ventola sulla parete posteriore del forno per far circolare l'aria riscaldata in modo ottimale in tutto il forno, questa funzione rimuove delicatamente l'umidità.

- Utilizzare la funzione di asciugatura per essiccare prodotti tra cui frutta, verdura ed erbe aromatiche. Si consiglia di eseguire l'asciugatura tra i 50 ed i 70 °C.

- La quantità di umidità, il contenuto di zucchero, le dimensioni e lo spessore del cibo e l'umidità dell'ambiente influiscono sulla velocità con cui il cibo si asciuga.
- Tagliare la frutta e la verdura ad uno spessore di 1-2 cm.
- Per mantenere il colore durante l'asciugatura, lo sportello del forno deve essere lasciato aperto. Posizionare un cucchiaino di legno nell'angolo superiore tra lo sportello e il forno per consentire di mantenere lo sportello aperto. Assicurarsi che l'oggetto non tocchi la guarnizione del forno.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Mela	Vassoio per friggere (Airfry) / Griglia per friggere (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Fette d'arancia, bucce	Vassoio per friggere (Airfry) / Griglia per friggere (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Limone	Vassoio per friggere (Airfry) / Griglia per friggere (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Mela cotogna	Vassoio per friggere (Airfry) / Griglia per friggere (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Erbe aromatiche	Vassoio per friggere (Airfry) / Griglia per friggere (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.6 Alimenti di prova

Tabella di cottura per i pasti di prova

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

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 45

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	60 ... 75
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

9 Manutenzione e pulizia

9.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli

stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.

- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarci di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.

- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [► 53]").

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

9.2 Accessori per la pulizia

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

Pulizia degli accessori con rivestimento protettivo

Prima di utilizzare il vassoio con rivestimento protettivo per la prima volta, inserire il vassoio nel forno e far funzionare il forno a 200°C per 40 minuti solo una volta.

Per la pulizia degli accessori con rivestimento protettivo non si dovrebbero usare materiali abrasivi e aggressivi. Pulire preferibilmente con un panno morbido o una spugna con un detergente in crema per superfici.

Immergere gli accessori con rivestimento protettivo in acqua tiepida per 10 minuti dopo una cottura impegnativa (funzioni come grill, grill+ventilatore). Pulire, quindi, con un panno morbido o una spugna.

9.3 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

9.4 Pulizia del pannello di controllo

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

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

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

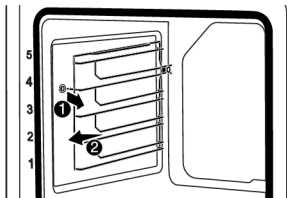
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



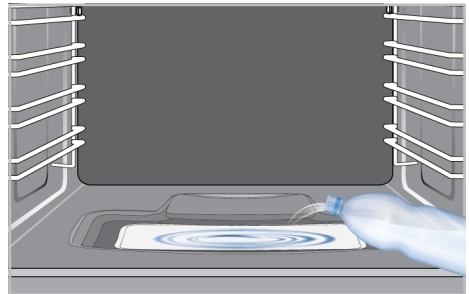
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

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.

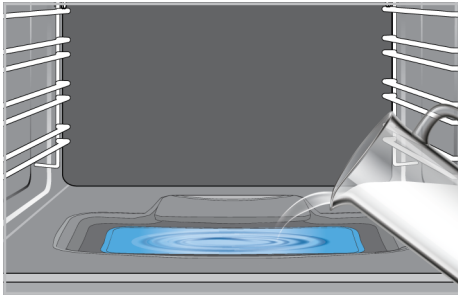
Per aumentare l'efficacia della decalcificazione probabile nella vaschetta d'acqua, oltre ai passaggi di decalcificazione sopra indicati, ogni 10 utilizzi:

Selezionare una funzione operativa in cui è attivo il riscaldatore inferiore e far funzionare il forno a 100 °C per 2-3 minuti. Quindi, spegnere il forno e spruzzare il detergente per forno e grill raccomandato sul sito, per la marca del vostro prodotto nella vaschetta dell'acqua sul fondo del forno e lasciare agire per 5 minuti. Dopo 5 minuti, pulire la vaschetta dell'acqua sul fondo del forno con un panno in microfibra umido e asciugare.

9.6 Pulizia a vapore facile

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

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Riempire lo spazio apposito sul fondo del forno con 200 ml di acqua.



i Evitare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte.

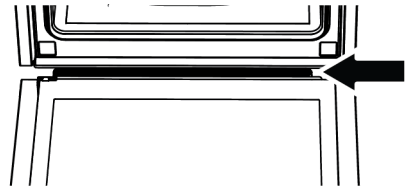
3. Premere il pulsante di cottura / pulizia assistita da vapore sul pannello di controllo.
 - ⇒ La spia di cottura/pulizia assistita con vapore sul pannello di controllo si accenderà.
4. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 20 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

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

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

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



9.7 Pulire lo sportello del forno

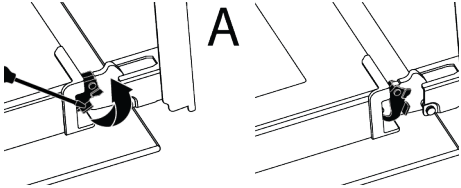
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "**Rimuovere lo sportello del forno**" e "**Rimuovere i vetri interni dello sportello**". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

Rimozione dello sportello del forno

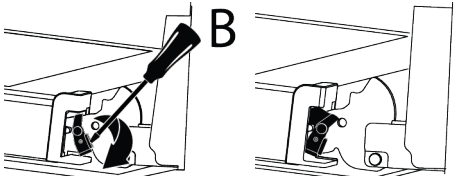
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.

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

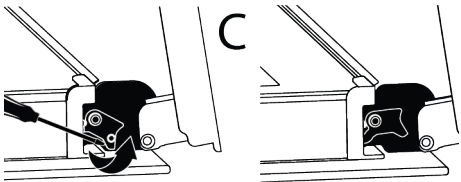
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



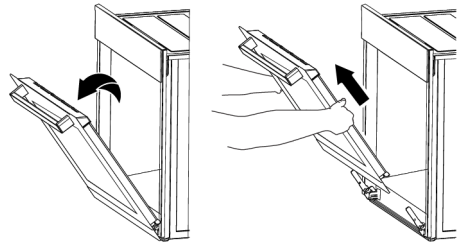
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



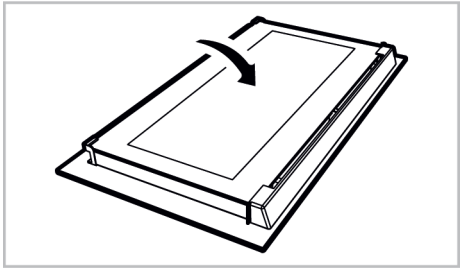
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

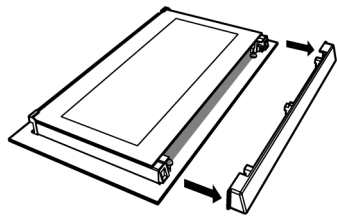
9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

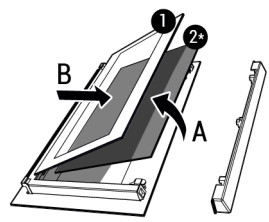
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Rimuovere il componente in plastica fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore tirandolo verso di sé.



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



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

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

9.9 Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

informazioni generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili

presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.

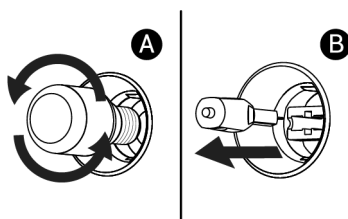
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



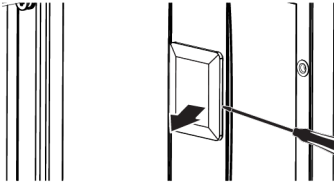
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

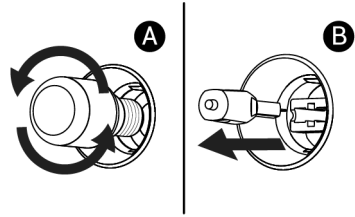
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituir

tuirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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

10 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

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

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

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.

- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il simbolo sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.
- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.
- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente

larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.
- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.

- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 1 – E 11	Si è verificato un errore di comunicazione del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 16 - E 21	Si è verificato un errore del sensore di temperatura del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 22 E 26	Il piano cottura a induzione si surriscalda.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 23 E 24	Si è verificato un errore del software del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 25	Si è verificato un errore nel funzionamento della ventola del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contatta il servizio autorizzato.
E 27 E 47	Non sono state utilizzate pentole compatibili con l'induzione.	L'errore scompare quando si utilizza una pentola compatibile con l'induzione.
E 31 - E 39	Si è verificato un errore hardware nella scheda elettronica del piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 42	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.
E 46	Uno o più tasti sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è stato lasciato sul pannello di controllo o è stato esposto al vapore.	Una volta tolta la mano dal piano cottura, il problema scomparirà. Una volta pulito il pannello di controllo, il problema scomparirà.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 48 E 49 E 51	Si è verificato un errore del sensore del piano cottura a induzione.	L'hardware del sensore deve essere conforme alle condizioni d'uso. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 52 - E 57	Si è verificato un errore di temperatura elevata sul piano cottura a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/ errore di alta temperatura nella modalità di cottura automatica.	Spegnerne il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 63	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
FF	Qualsiasi tasto può essere stato toccato per un lungo periodo di tempo.	Quando si rilascia un tasto per un lungo periodo,
	Potrebbe essere stata posizionata una pentola sull'unità di controllo.	Quando la pentola sull'unità di controllo viene rimossa,
	Il cibo/liquido potrebbe essere traboccato sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà una volta puliti i residui di cibo/liquido che traboccano.

