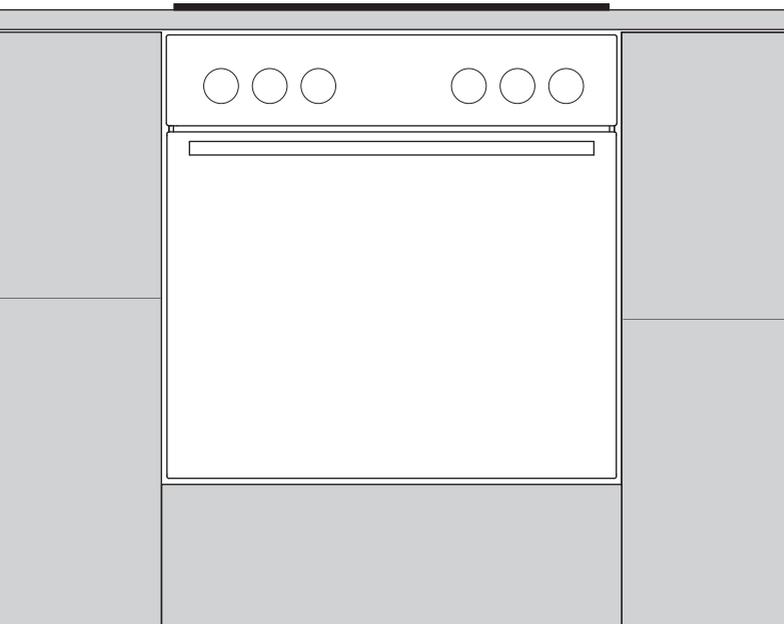
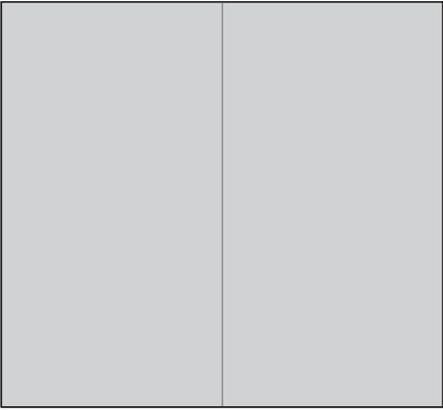


IT

**ISTRUZIONI**  
**DETTAGLIATE** PER  
L'UTILIZZO DELLA  
CUCINA ELETTRICA DA  
INCASSO

**SIBIR**



Grazie per la vostra fiducia dimostrata acquistando il nostro apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, abbiamo allegato delle istruzioni dettagliate che vi aiuteranno a conoscere velocemente il vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate danni dovuti al trasporto, si prega di contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino regionale da dove è partita la consegna. Il numero di telefono si trova sulla fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione ed il collegamento sono allegate su un foglio a parte.

Si possono trovare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio anche sul nostro sito internet:

[www.sibirgroup.ch](http://www.sibirgroup.ch)



informazioni importanti



consiglio, nota

# INDICE

---

<b>4 AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA</b> 5 Prima di collegare il l'apparecchio .....	<b>INTRODUZIONE</b>
<b>6 CUCINA ELETTRICA A INCASSO</b> 10 Pannello di comando 12 Dati tecnici	
<b>13 PRIMA DELLA PRIMA UTILIZZAZIONE</b> .....	<b>PREUTILIZZO DELL'APPAREC- CHIO</b>
<b>14 PIANO DI COTTURA</b>	<b>PASSI DI COTTURA</b>
<b>16 PASSI DI COTTURA (1 - 4)</b> 16 1° Passo: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA 18 2° Passo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI 19 3° Passo: AVVIO DELLA COTTURA 19 4° Passo: SPEGNIMENTO DEL FORNO .....	
<b>20 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA</b>	
<b>36 PULIZIA E MANUTENZIONE</b> 37 Pulizia della superficie in vetrocerca-mica 39 Pulizia classica del forno 40 Pulizia del forno con la funzione aqua clean 41 Rimozione e pulizia delle griglie metalliche laterali e di quelle estraibili telescopiche 42 Montaggio dei supporti catalitici 43 Pulizia della parte superiore del forno 44 Rimozione e risistemazione della porta del forno 47 Rimozione e risistemazione del vetro dela porta 48 Sostituzione della lampadina	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>
<b>49 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI</b> .....	<b>SOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>
<b>50 SMALTIMENTO</b>	

# AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

---



## LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER IL FUTURO

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

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

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

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

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

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

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

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

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

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

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

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

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

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

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

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

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

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

## PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO:

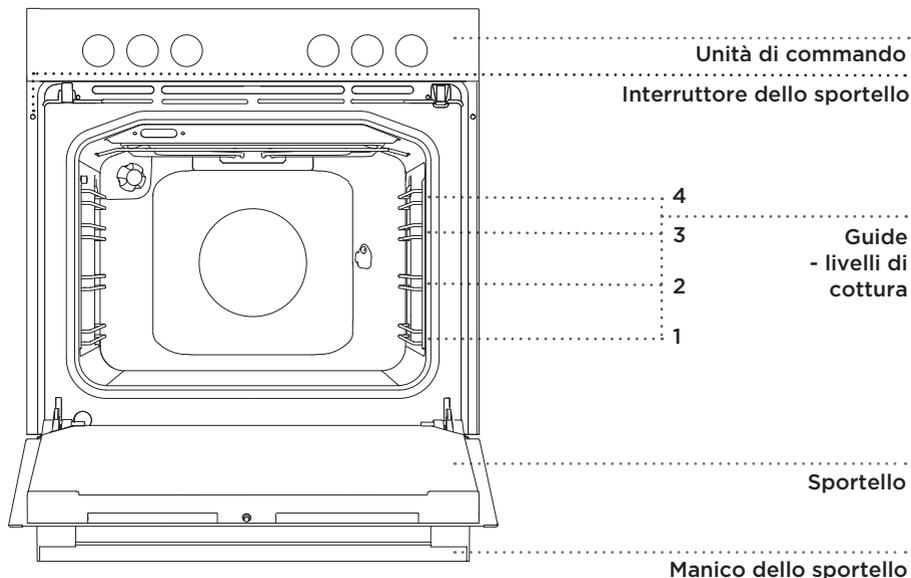


**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.**

# CUCINA ELETTRICA A INCASSO

## (DESCRIZIONE DELLA CUCINA E DEGLI ACCESSORI - DIPENDE DAL MODELLO)

Gli apparecchi per quali sono state preparate queste istruzioni, possono avere anche diverse attrezzature, perciò possono essere descritte anche le funzioni e attrezzature che il vostro apparecchio non possiede



## PULSANTE A SCOMPARSA

Premere leggermente il pulsante per farlo fuoriuscire e poi ruotarlo



Dopo ogni utilizzo, ruotare il pulsante in posizione di funzionalità disattivata e premerlo dentro. Il pulsante a scomparsa può essere spinto indietro solo quando l'interruttore è interrotto o ossia in posizione di funzionalità disattivata.

## SPIE DI CONTROLLO

### Spia gialla

La spia gialla si accende quando l'apparecchio è acceso per qualsiasi funzione.

**La luce rossa** si accende quando nel forno si utilizza il riscaldamento e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata

Quando viene selezionata una qualsiasi funzione si illumina il quadrante del pulsante inserito.

**L'illuminazione del forno** si attiva automaticamente selezionando un sistema.

## **GRIGLIE LATERALI**

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

I livelli 3 e 4 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

## **GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE**

Possono avere le griglie estraibili laterali telescopiche il secondo, terzo e quarto livello. I livelli estraibili possono avere le griglie laterali completamente estraibili o solo in parte.

## **INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO**

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

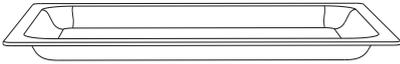
## **VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO**

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

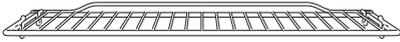
## **FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO**

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno.

## ACCESSORI DEL FORNO

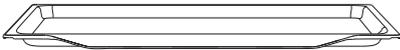


La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.

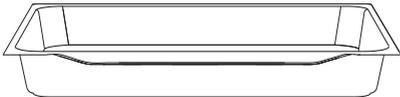


La **GRIGLIA** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.

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



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



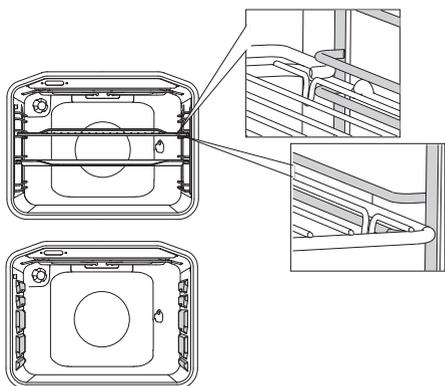
La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi.

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

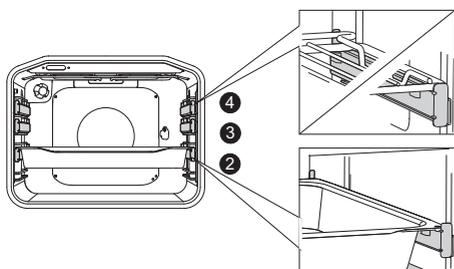
 La teglia profonda non deve essere mai posta durante la cottura nel primo livello, tranne quando si arrostitisce o si utilizza la griglia, allora la teglia profonda funge da leccarda.



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

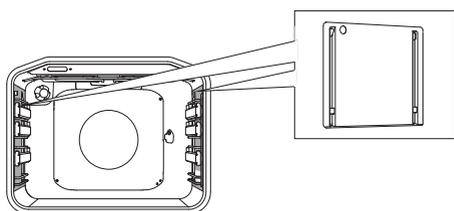


Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



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

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



Gli **INSERTI DI FACILE PULIZIA** impediscono gli spruzzi di grasso sui lati del forno durante la cottura.



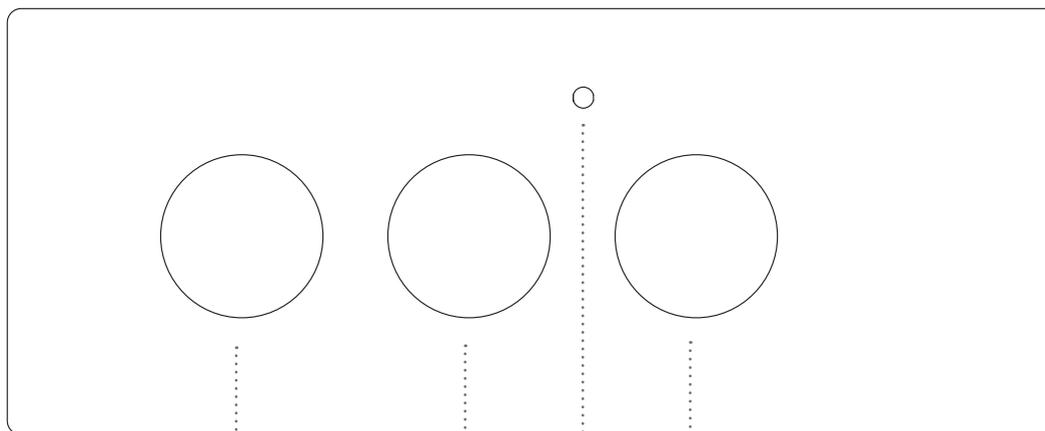
Il **GIRARROSTO** si usa per arrostitire la carne. Il set è composto da un supporto per il girarrosto, uno spiedo con viti e una maniglia estraibile.



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

# PANNELLO DI COMANDO

(DIPENDE DAL MODELLO)



**1** MANOPOLA  
DEL PIANO  
DI COTTURA  
A SINISTRA  
POSTERIOR-MENTE

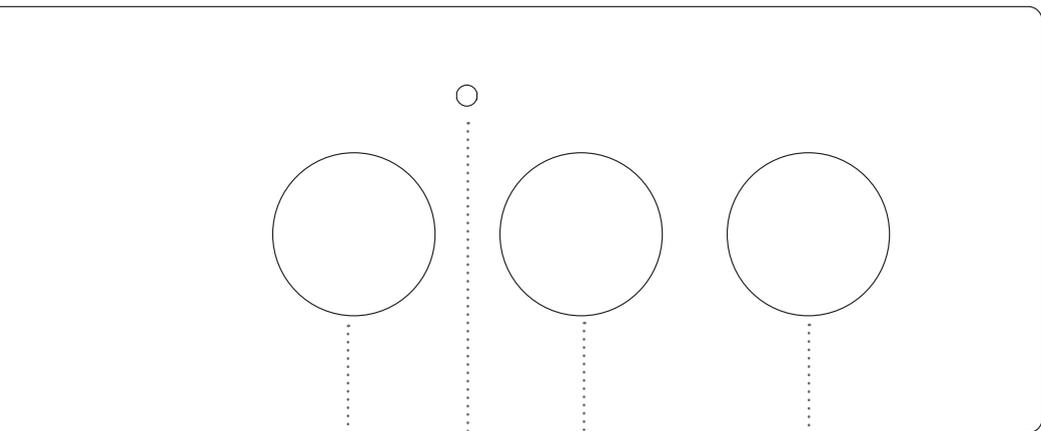
**2** MANOPOLA  
DEL PIANO  
DI COTTURA  
A SINISTRA  
ANTERIOR- MENTE

**3** SPIA GIALLA  
Spia si accende  
quando è attivata  
qualsiasi funzione  
dell'apparecchio.

**4** MANOPO-  
LA  
DI SELEZIONE  
DEL SISTEMA DI  
COTTURA

## ANNOTAZIONE:

Simboli dei sistemi di cottura possono essere posizionati sulla manopola o sul pannello anteriore (dipende dal modello dell'apparecchio).



**5** MANOPOLA  
PER IMPO-  
STAZIONE  
TEMPERATURA

**6** LA LUCE ROSSA  
si accende  
quando nel  
forno si utilizza  
il riscaldamento  
e si spegne al  
raggiungimento  
della temperatura  
imposta

**7** MANOPOLA  
DEL PIANO DI  
COTTURA A DESTRA  
ANTERIOR-MENTE

**8** MANOPOLA  
DEL PIANO DI  
COTTURA A DESTRA  
POSTERIOR-MENTE

# DATI TECNICI

(DIPENDE DAL MODELLO)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

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

# PRIMA DELLA PRIMA UTILIZZAZIONE

---

La superficie in vetroceramica pulire con un panno umido e con un po' di detersivo per lavare i piatti a mano. Non utilizzare i detersivi abrasivi, come per esempio, i lucidi grossolani che causano i graffi, spugne per stoviglie, sostanze per eliminare la ruggine o smacchiatori.

Al ricevimento dell'apparecchio prendere tutte le parti, compresi mezzi di trasporto, dal fornello.

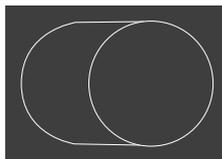
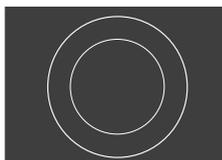
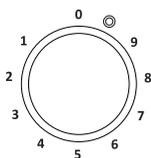
Tutte le parti degli accessori devono essere pulite con acqua calda e con detersivo tradizionale. Non utilizzare i detersivi abrasivi.

Durante il primo riscaldamento del fornello si sviluppa il caratteristico odore "di nuovo", per questo ventilare radicalmente lo spazio durante il riscaldamento.

# PIANO DI COTTURA

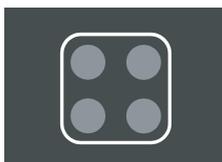
## PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

- Piano di cottura in vetroceramica raggiunge velocemente la potenza o la temperatura di riscaldamento impostata, ma la vicinanza dei piani di cottura caldi rimane fredda.
- Piano di cottura in vetroceramica è resistente alle variazioni della temperatura.
- Piano di cottura in vetroceramica è resistente anche agli urti. Il contenitore può essere sistemato sul piano di cottura in vetroceramica anche più ruvidamente ma il piano non sarà danneggiato.
- Se il piano di cottura in vetroceramica utilizzate come l'area di stoccaggio, potrebbe essere danneggiato o graffiato.
- Preparazione degli alimenti nei contenitori di alluminio o di plastica sui piani di cottura caldi non è consentita. Non appoggiare gli oggetti di plastica o fogli di alluminio sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non utilizzare il piano di cottura in vetroceramica incrinato o rotto. La caduta dell'oggetto sul piano di cottura in vetroceramica con bordo tagliente può causare la frattura del piano di cottura. Le conseguenze sono visibili immediatamente o solo dopo un certo tempo. Se appare qualsiasi fessura visibile, scollegare immediatamente l'alimentazione dell'energia elettrica all'apparecchio.



### GESTIONE DEL PIANO DI COTTURA A CIRCUITO DOPPIO

Al piano di cottura in vetroceramica a circuito doppio, la superficie di riscaldamento di piano di cottura può adattarsi ad una certa dimensione e forma. Il piano di cottura in vetroceramica più grande attivare ruotando la manopola appartenente per riscaldatore a circuito doppio fino alla fine (si sente un «click») e poi impostare il livello di potenza desiderato.

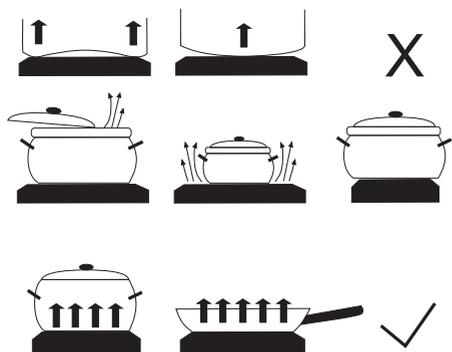


### INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Ogni piano di cottura in vetroceramica ha una spia di segnale che s'illumina quando il piano di cottura è caldo. Quando il piano di cottura in vetroceramica si raffredda, la spia si spegne.

Indicatore di calore residuo può essere acceso anche se posizionate un piatto caldo sul piano di cottura che non è stato utilizzato.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER L'USO DELLE STOVIGLIE



- Utilizzare sempre le stoviglie di qualità con un fondo piatto e stabile.
- Il fondo della stoviglia e il piano di cottura devono avere lo stesso diametro.
- Piatto di vetro ignifugo con un fondo appositamente affilato è adatto per l'uso sulle piastre di cottura se corrisponde al diametro della piastra di cottura. Contenitori con un diametro maggiore possono rompersi a causa delle tensioni termiche.
- Il contenitore deve essere posizionato al centro del piano di cottura.

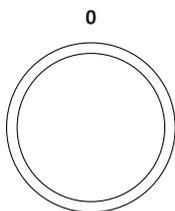
- Quando si utilizza la pentola a pressione (la pentola "economia"), non lasciarla incustodita fino a raggiungere la pressione giusta. Pentola a pressione deve prima operare sulla potenza massima e poi, secondo le istruzioni del produttore della pentola a pressione, utilizzare il sensore appropriato per ridurre la potenza di funzionamento.
- Assicurarsi che nella pentola a pressione come nei tutti altri vasi e contenitori sempre sia abbastanza dei fluidi perché l'utilizzazione della pentola vuota sul piano di cottura, dovuto al surriscaldamento, danneggia sia la pentola a pressione e il piano di cottura.
- Quando si utilizzano le pentole speciali, seguire sempre le istruzioni del produttore

## RISPARMIO DI ENERGIA

- Il diametro della base delle padelle e delle pentole deve corrispondere al diametro della zona di cottura. Se il contenitore è troppo piccolo, appare una perdita di calore e la zona di cottura può essere danneggiata.
- Utilizzare sempre il coperchio se la preparazione dei cibi lo rende possibile.
- Il contenitore deve essere di dimensioni adeguate anche nella relazione alla quantità di cibo. Preparazione di piccole quantità di cibo in un grande contenitore comporta una perdita di energia.
- Piatti con lunghi tempi di cottura preparare in una pentola a pressione (la pentola "economia").
- Varie verdure, patate etc. si può cucinare nella piccola quantità di acqua. Così, il cibo viene cotto, ma è importante che il coperchio sia ben chiuso. Dopo bollito, ridurre la potenza sul livello che assicura una bollitura lenta.

# PASSI DI COTTURA (1 - 4)

## 1° PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA



Ruotando la manopola (sinistra e destra) selezionare il sistema di cottura (vedere tabella dei programmi, dipende dal modello).



Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.

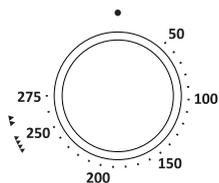
SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PROPOSTA (°C)
<b>SISTEMI DEL FORNO</b>		
»»»»	<b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b> Viene usato se si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Questa funzione non è adatta per la cottura di piatti. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento cessa.	160
— —	<b>RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE</b> Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200
— —	<b>RISCALDAMENTO SUPERIORE</b> Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti (per prendere colore).	180
— —	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE</b> Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	180
▼▼	<b>GRILL</b> Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	230
▼▼▼	<b>GRILL GRANDE</b> Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	230
▼▼▼ 🌀	<b>GRILL CON VENTOLA</b> Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PROPOSTA (°C)
	<b>RISCALDAMENTO SUPERIORE E VENTOLA</b> Sono attivi il riscaldamento superiore e la ventola. Questo sistema si utilizza per la cottura di grandi pezzi di carne e di pollame. È adatto anche per piatti gratinati.	170
	<b>ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE</b> Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200
	<b>ARIA CALDA</b> Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrostato o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180
	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA</b> Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180
	<b>RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE</b> Funziona il riscaldamento superiore e inferiore del forno e la ventola che trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. Si usa per la cottura di dolci, per scongelare e per essiccare frutta e verdure.	180
	<b>PER RISCALDARE I PIATTI</b> Si usa se si vuole preriscaldare i piatti e le scodelle per mantenere il cibo caldo più a lungo.	60
	<b>COTTURA LENTA <sup>1)</sup></b> La funzione permette la cottura delicata, lenta e costante cui risultato è il cibo morbido e succoso. È adatto per la cottura delle carni, pesci e prodotti da forno su un livello. Impostare la temperatura tra i 140 fino ai 220 gradi.	180
	<b>SCONGELAMENTO</b> L'aria circola senza accensione degli elementi riscaldanti. Funziona solo la ventola. Si usa per scongelare lentamente il cibo surgelato.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Si riscalda solo il riscaldatore inferiore. Si utilizza per rimuovere le macchie e residui di cibo nel forno. Il programma dura 30 minuti.	70

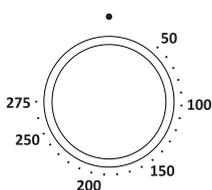
<sup>1)</sup> Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

## 2° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

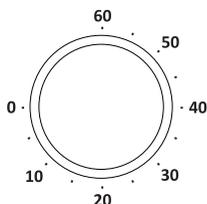
### CAMBIAMENTO DELLA TEMPERATURA DI COTTURA



 Girare la manopola della temperatura su quando  si usa il sistema del forno grill o grill grande.

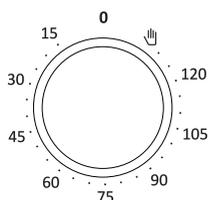


### IMPOSTAZIONE DELL'ORA



#### IL CONTAMINUTI

Impostare l'ora ruotando la manopola in senso orario, poi ruotare in direzione opposta per raggiungere l'impostazione corretta. Il tempo massimo che si può impostare è di 60 minuti. Quando il tempo impostato scade, si attiva un segnale acustico che dura circa cinque secondi.



#### SPEGNIMENTO DEL CONTAMINUTI (interruttore del timer)

In primo luogo, impostare il sistema e la temperatura di cottura. Impostare il tempo ruotando la manopola in senso orario. Allo scadere dell'ora impostata, il sistema di riscaldamento selezionato si spegne.

 Se non si desidera utilizzare l'interruttore del timer o se il tempo occorrente per la cottura è minore di 15 minuti o maggiore di 120 minuti, si consiglia di utilizzare l'impostazione manuale. Ruotare la manopola verso sinistra fino al simbolo (mano). Nella posizione 0 il forno non funziona.

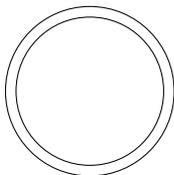
## 3° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA

Dopo aver impostato il sistema e la temperatura avviare la cottura.

## 4° PASSO: SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per spegnere ruotare le manopole per SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA e per LA TEMPERATURA in posizione "0".

0



 Alla fine della cottura, la ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per un po' di tempo, a seconda della temperatura. Se si lascia la pietanza appena cotta nel forno, può rilasciare umidità che porta alla creazione di condensa sul pannello frontale e nella porta del forno.

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

# DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

---

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

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

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

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

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

Utilizzare teglie scure rivestite di silicone o teglie smaltate in quanto queste hanno una buona conduttività termica.

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

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

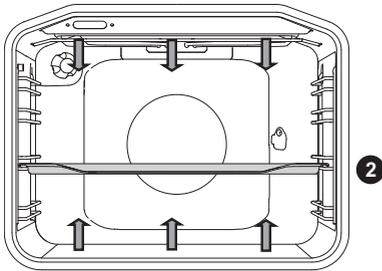
**Verso la fine del tempo di cottura**, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

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

## Gradi usuali di livello di cottura e temperature ultime raccomandate interne per i diversi tipi di carne

Alimento	Temperatura del nucleo delle pietanze (°C)	Colore della carne nella sezione trasversale e colore del succo
<b>CARNE DI MANZO</b>		
Cottura cruda	40-45	carne rossastra come cruda, poco succo
Cottura mezzo cruda	55-60	rossastra, molto succo rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosata, poco succo rosa pallido
Arrosto (completamente)	75-80	grigio marron, poco succo senza coloreez
<b>CARNE DI MANZO</b>		
Arrosto (completamente)	75-85	rosso-marron
<b>CARNE DI MAIALE</b>		
Mezzo cotta	65-70	rosa chiaro
Arrosto (completamente)	75-85	giallo-marron
<b>CARNE DI AGNELLO</b>		
Arrosto (completamente)	79	grigia, succo leggermente rosa
<b>CARNE DI PECORA</b>		
Cottura cruda	45	rossastra
Cottura mezzo cruda	55-60	rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosa al centro
Arrosto (completamente)	80	grigia
<b>CARNE DI CAPRETTO</b>		
Mezzo cotta	70	rosa pallido, succo rosa
Arrosto (completamente)	82	grigio, succo appena visibile rosa
<b>CARNE DI POLLO</b>		
Arrosto (completamente)	82	grigio chiaro
<b>PESCI</b>		
Arrosto (completamente)	65-70	bianca fino a grigio marron

## RISCALDIMENTO SUPERIORE E INFERIORE



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

### Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore. Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Arrosto di maiale	1500	2	180-200	90-110
Spalla di maiale	1500	2	180-200	100-120
Involtino di carne di maiale	1500	2	180-200	120-140
Arrosto di carne tritata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	170-190	120-140
Involtino di carne di vitello	1500	2	180-200	90-120
Schiena di agnello	1500	2	180-200	80-100
Schiena di coniglio	1500	2	180-200	50-70
Coscia di capriolo	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
<b>PESCI</b>				
Stufato di pesce	1000g / al pezzo	2	210	50-60

Cuocere il pollo con questo sistema se l'apparecchio non ha

Cuocere la pizza con questo sistema se non si ha sistema

Il segno \* significa, che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

### Cottura di dolci:

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

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

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>DOLCI</b>			
Soufflé di verdure	2	190-200	30-35
Soufflé dolce	2	190-200	30-35
Focacce *	2	190-210	20-30
Pane bianco *	2	180-190	50-60
Pane di grano saraceno *	2	180-190	50-60
Pane integrale *	2	180-190	50-60
Pane di segale *	2	180-190	50-60
Pane di farro *	2	180-190	50-60
Potizza di noci	2	170-180	50-60
Pan di Spagna *	2	160-170	25-30
Focaccia di formaggio	2	170-180	65-75
Focaccine	2	170-180	25-30
Pasticcini di pasta sfoglia	2	200-210	20-30
Zeljrate piroške (focacce ripiene di cavolo)	2	185-195	25-35
Torta di frutta	2	150-160	40-50
Meringhe	2	80-90	120-130
Buhteljni (specie di bomboloni)	2	170-180	30-40

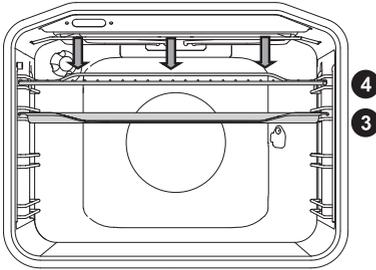
Il segno \* significa che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

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



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

## GRANDE GRILL, ARROSTO



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

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

La temperatura massima consentita:  
240° C.

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

L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

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

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

### Tabella di cottura con grill - grill piccolo

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Bistecche, di filetto di manzo, rosa	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	150 g/al pezzo	3	230	18-22
Costoletta	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
<b>PANE TOSTATO</b>				
Toast	/	4	230	3-6
Panini aperti	/	4	230	3-6

## Tabella di cottura con grande grill - griglia

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Bistecche di manzo, arrosto	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	180 g/al pezzo	3	230	18-25
Bistecche da calcio di maiale	150 g/al pezzo	3	230	20-25
Costolette	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Bistecca di vitello	140 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
Carne macinata con formaggio	150 g/al pezzo	3	230	10-15
<b>PESCI</b>				
Fettine di salmone	200 g/al pezzo	3	230	15-25
<b>PANE TOSTATO</b>				
Toast	/	4	230	1-3
Panini imbottiti	/	4	230	2-5

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che ci sia liquido sufficiente affinché la carne non si bruci. Girare la carne durante la cottura.

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

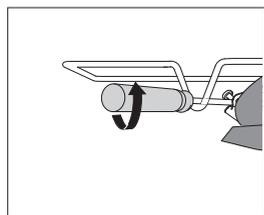
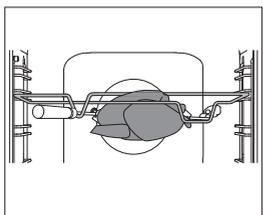
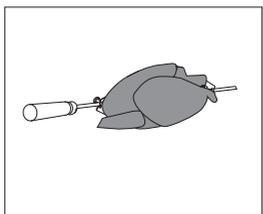
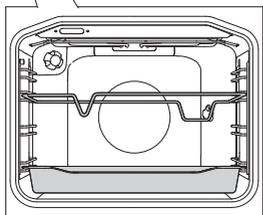
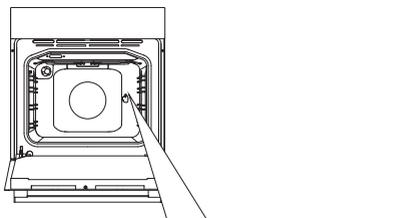


**Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa.**

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

## Cottura col girarrosto (dipende dal modello)

Usando il girarrosto la temperatura massima consentita è di 240°C.



**1** Collocare il supporto del girarrosto nella terza guida dal basso, nella prima invece inserire una teglia profondo per raccogliere il grasso colante.

**2** Mettete la carne sulla forcella e serrare le viti.

**3** Porre il manico della forcella sul supporto anteriore del girarrosto e infilarne la punta nel foro sul lato destro della parete in fondo del forno (il foro è protetto da un diaframma girevole).

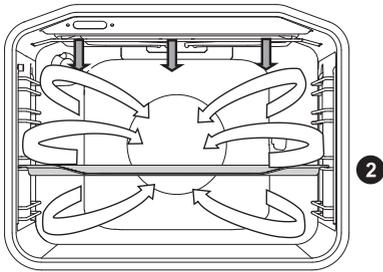
**4** Girare il manico del girarrosto e chiudere la porta.

Avviare il forno col sistema GRANDE GRILL.



**Il grill funziona solo quando la porta è chiusa.**

## GRILL CON VENTOLA

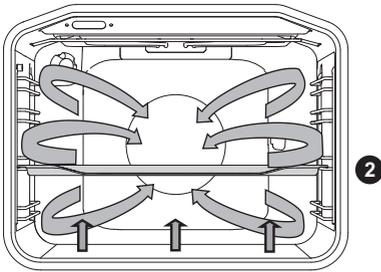


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

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

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Anatra	2000	2	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Coscia di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
<b>PESCI</b>				
Trote	200 g/al pezzo	2	200-220	20-30

## ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE



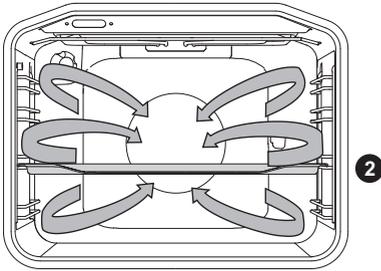
Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

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

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Focaccia al formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (torta Lorraine), pasta frolla	2	180-200	35-40
Focaccia di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta filo	2	170-180	45-65

Il segno \* significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.

## ARIA CALDA



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

### Cottura della carne:

Si può usare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o di ghisa. Le teglie in acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura assicurarsi che la carne abbia abbastanza liquido affinché non si bruci. Girare la carne durante la cottura. Se l'arrosto si copre rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Anatra	2000	2	160-170	120-150
Oca	4000	2	150-160	180-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-220
Petti di pollo	1000	3	180-200	60-70
Pollo con ripieno	1500	2	170-180	90-110

## Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

I pasticcini possono essere cotti in teglie basse su diversi livelli (2 e 3).

Si noti che il tempo di cottura sulle teglie uguali può variare. Potrebbe essere necessario togliere dal forno prima la teglia superiore che quella in basso.

Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

I piccoli dolci devono essere preparati con lo stesso spessore per cuocere uniformemente.

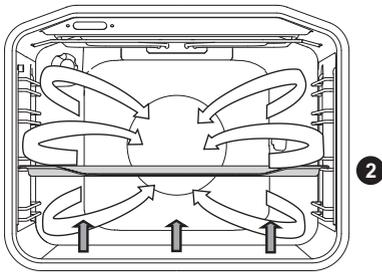
Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>DOLCI</b>			
Torta di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Torta con spolveratura	2	160-170	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Rotolo di pan di Spagna *	2	160-170	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta a iniezione *	2	140-150	15-25
Pasticcini, lievitati	2	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	2	170-180	20-30
<b>ALIMENTI SURGELATI</b>			
Strudel di mele, di ricotta	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patate fritte al forno	2	170-180	20-35
Crocchette al forno	2	170-180	20-35

Il segno \* significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.



**Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello**

## RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA



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

## CONSERVE

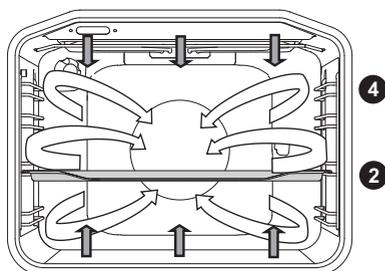
Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

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

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

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo fino a quando appaiono le prime bolle (min)	Temperatura e tempo dopo esser apparse le bolle (min)	Tempo di riposo nel forno (min)
<b>FRUTTA</b>					
Fragole	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutta col nocciolo	2	160-180	30-45	/	20-30
Composta di mele	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>VERDURE</b>					
Cetrioli sottaceto	2	160-180	30-45	/	20-30
Fagioli / carote	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## RISCALDAMENTO SUPERIORE, INFERIORE E VENTOLA



Si utilizza per la cottura di tutti i tipi di dolci, per scongelare il cibo, per essiccare la frutta e per le verdure. Prima di inserire i cibi nel forno già caldo, attendere fino a quando la spia luminosa si spegne per la prima volta. I migliori risultati di cottura si ottengono quando si cuoce a un livello.

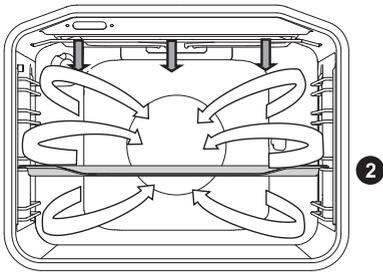
Il forno deve essere preriscaldato. Utilizzare il 2° o 4° livello da sotto.

**Tabella di cottura con riscaldamento superiore e inferiore e ventola**

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>DOLCI</b>			
Torta marmorizzata	2	140-150	45-55
Torta in teglia quadrata	2	130-140	45-55
Torta alla ricotta	2	130-140	55-65
Torta alla frutta - pasta frolla	2	140-150	35-45
Torta al pan di Spagna	2	140-150	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	130-140	35-45
Involentino di pan di Spagna	2	140-150	15-25
Pagnotta di Natale	2	130-140	50-60
Buhteljnj (specie di bomboloni)	2	150-160	25-35
Šarkelj (specie di panettone)	2	130-140	40-50
Biscotti di pasta frolla	2	140-150	15-25
Biscotti ad iniezione *	2	130-140	10-15
Pasticcini lievitati	2	140-150	15-20
Pane *	2	170-180	45-55
Torta Lorraine	2	150-160	35-45
Strudel di mele	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pasticceria di pasta sfoglia	2	150-160	18-25

Il segno \* significa che il forno deve essere preriscaldato al sistema di cottura selezionato.

# COTTURA LENTA



La funzione permette la cottura delicata, lenta e costante cui risultato è il cibo morbido e succoso. È adatto per la cottura delle carni, pesci e prodotti da forno su un livello.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Anatra	2000	2	150	90-110
Arrosto di maiale	1500	2	160	80-100
Spalla di maiale	1500	2	150	130-160
Coscia di maiale	1000	2	150	130-150
Metà pollo	700	2	190	60-70
Pollo	1500	2	190	80-100
<b>PESCI</b>				
Trote	200 g/al pezzo	2	200	20-30

## SCONGELAMENTO



Con questa modalità l'aria circola senza avviare il riscaldamento.

Sono adatte per lo scongelamento le torte con panna crema a base di burro, focacce e dolcetti, pane e panini, e frutta surgelata.

Nella maggior parte dei casi, si consiglia di rimuovere il cibo dall'imballaggio (non dimenticare di togliere qualunque clip metallica).

A metà del tempo di scongelamento, girare il cibo e separarlo dagli altri pezzi se congelato assieme ad altri.

# PULIZIA E MANUTENZIONE



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

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

## Superfici di alluminio dell'apparecchio

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.

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

## Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

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

## Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli e le maniglie della porta, gli adesivi e le targhette non devono essere pulite con detergenti abrasivi o con accessori per la pulizia ruvidi e neppure con detergenti a base di alcool o con il solo alcool.

Bisogna pulire immediatamente le macchie con un panno non abrasivo morbido e acqua per evitare di danneggiare la superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti per tali superfici rispettando le istruzioni del produttore del detergente.



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

# PULIZIA DELLA SUPERFICIE IN VETROCERA-MICA

La superficie in vetroceramica raffreddata pulire dopo ogni uso, altrimenti con ogni successivo utilizzo anche il più piccolo sporco si brucia sulla superficie calda.

Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramica utilizzare sempre gli agenti speciali per pulizia, che formano sulla superficie in vetroceramica una pellicola protettiva contro lo sporco.



Prima di ogni utilizzo, dalla superficie del piano di cottura in vetroceramica e dal fondo del contenitore pulire la polvere o altri eventuali corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie.



con lana d'acciaio, con spugnette di pulizia e con polveri abrasive si potrebbe graffiare la superficie. Altresì, la superficie potrebbe essere danneggiata dall'uso dello spray aggressivi e dall'uso dei detersivi liquidi non adeguati.



Indicazioni e iscrizioni possono essere cancellate dai detersivi abrasivi o dall'uso dei fondi delle pentole ruvidi o danneggiati.

Macchie minori vengono rimosse con panno inumidito morbido e poi devono essere asciugate.

Macchie d'acqua vengono rimosse con una soluzione di aceto mite, ma non si deve pulire il telaio (su alcuni modelli), perché il telaio potrebbe perdere il suo splendore. Non utilizzare gli spray aggressivi e i detersivi per decalcificare.



Macchie più pesanti possono essere rimosse con detersivi speciali per pulizia della superficie in vetroceramica. Osservare le istruzioni del produttore. Assicurarsi che dopo la pulizia vengono accuratamente rimossi i residui dei detersivi in quanto potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento dei riscaldatori.



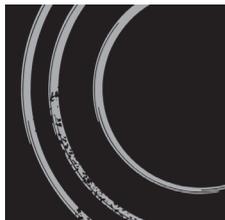
Le macchie difficili e bruciate vengono rimosse con un raschietto per vetro. Quando si utilizza questo raschietto fare l'attenzione a non danneggiarsi.



**Utilizzare il raschietto per vetro solo nei casi in cui non è possibile rimuovere lo sporco con un panno umido o con detersivi speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica.**



Tenere il raschietto per vetro sotto il corretto angolo (45° a 60°). Con leggera pressione scivolare sul vetro sopra le indicazioni per rimuovere lo sporco. Assicurarsi che la maniglia del raschietto di plastica (su alcuni modelli) non venga a contatto con la superficie di piano di cottura calda.



**Non posizionare il raschietto per vetro ad angolo retto e con sua punta non graffiare la superficie di vetro.**

Lo zucchero e i piatti contenenti lo zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica e di conseguenza lo zucchero e i piatti dolci devono essere rimossi immediatamente con raschietto per vetro, anche se il piano di cottura è ancora caldo.



Scolorimento di superficie in vetroceramica non influenza il funzionamento e la stabilità della superficie. Questo è molto spesso la conseguenza dei residui dei cibi che vengono bruciati o causati dal fondo del contenitore (per esempio di alluminio o di rame) che è molto difficile da rimuovere completamente. Avvertenza: tutti difetti menzionati sono soprattutto di carattere estetico e non influenzano direttamente il funzionamento dell'apparecchio. La rimozione di questi difetti di conseguenza non è coperta dalla garanzia

# PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

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

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

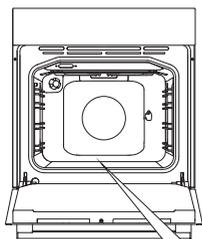
In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detergenti usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detergenti.

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

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

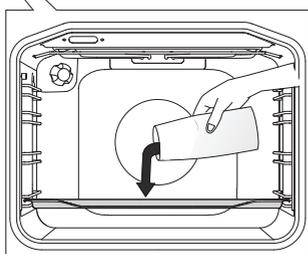
Il forno, l'interno del forno e le teglie sono rivestiti di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo speciale rivestimento facilita la pulizia a temperatura ambiente.

# PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN



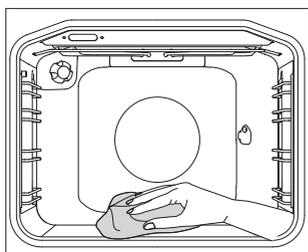
**1** Girare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA sulla funzione Aqua clean. Impostare il pulsante per la temperatura su 70°.

.....



**2** In una pirofila di vetro, versare 0,6 litri di acqua e metterla nella guida inferiore.

.....



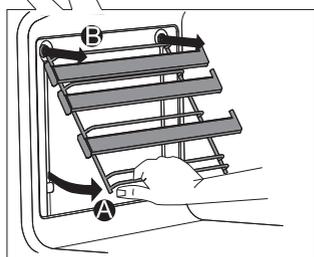
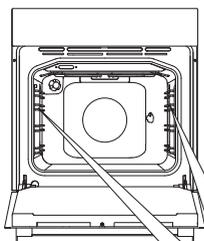
**3** Dopo 30 minuti i residui di cibo nel rivestimento di smalto si ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.



Usare la funzione Aqua clean quando il forno si è completamente raffreddato.

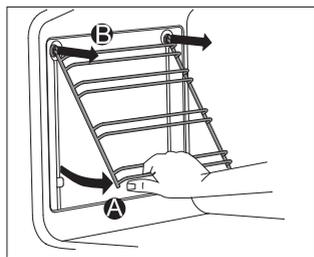
# RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE METALLICHE LATERALI E DI QUELLE ESTRAIBILI TELESCOPICHE

Le griglie devono essere pulite solo con prodotti di pulizia usuali.



**A** Prendere le griglie sul fondo e tirarle verso l'interno del forno.

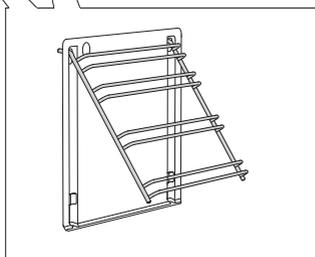
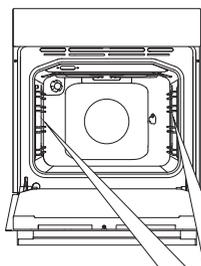
**B** Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.



Le guide telescopiche estraibili non possono essere lavate in lavastoviglie.

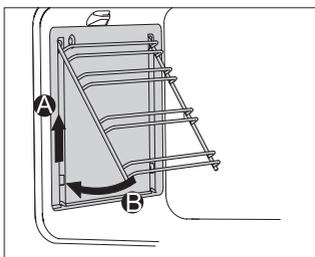
# MONTAGGIO DEI SUPPORTI CATALITICI

I supporti devono essere puliti solo con prodotti di pulizia usuali.

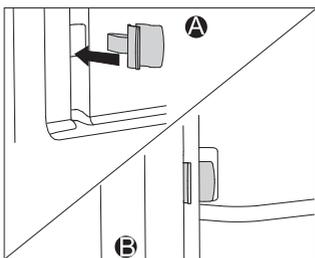


Eliminare le griglie laterali o quelle telescopiche.

**1** Inserire le griglie laterali negli inserti catalitici.



**2** Agganciarle assieme nei fori previsti e tirarle verso l'alto.



Quando si montano le guide telescopiche estraibili (estrazione completa) con gli inserti catalitici, inserire i fermi forniti nel foro inferiore sulla parete del forno e inserirli nelle guide.

I fermi servono per fissare meglio le guide.

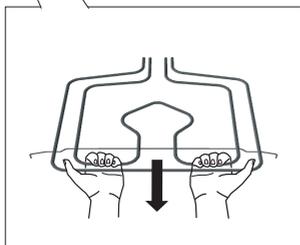
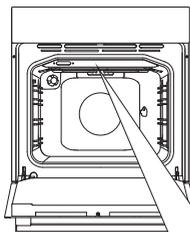


**I supporti catalitici non devono essere lavati in lavastoviglie.**

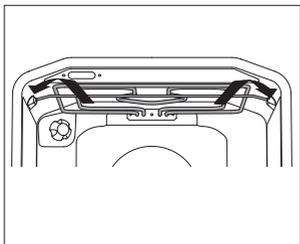
# PULIZIA DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO

(dipende dal modello)

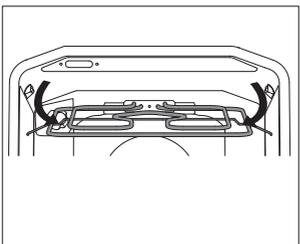
Per facilitare la pulizia della parte superiore del forno, nel forno si trova inserito il riscaldamento a raggi infrarossi pieghevole. Prima di pulire il forno, togliere le teglie, la griglia e le griglie laterali.



Tirare l'elemento riscaldante fino a quando si libera il perno trasversale che scatta dai punti a sinistra e destra del forno.



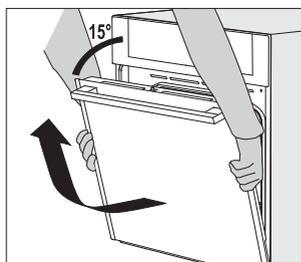
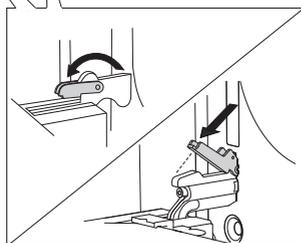
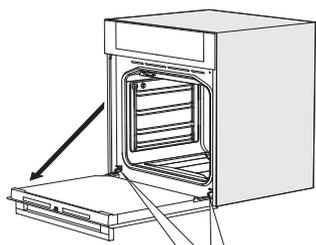
.....  
 Non usare mai l'elemento riscaldante quando si trova nella posizione verso il basso. Dopo la pulizia, riporre l'elemento riscaldante nella posizione di prima in modo che il perno trasversale scatti indietro.



**Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

**L'elemento riscaldante deve essere raffreddato, altrimenti si corre il pericolo di ustioni.**

# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO



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

- 2** **A** Alzare leggermente le serrature rimovibili e tirare verso di sé (per la chiusura classica).  
**B** Nella chiusura morbida, ruotare le serrature rimovibili indietro fino a 90°.

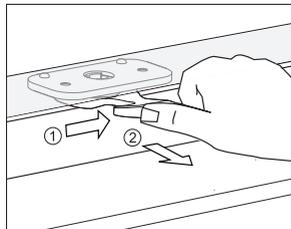
**3** Chiudere lentamente la porta fino a quando le serrature ritornano nel loro posto. Nell'angolazione di 15° (rispetto alla posizione della porta chiusa), sollevare ed estrarre la porta da ambo le sedi dei cardini dell'apparecchio.

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



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

## BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



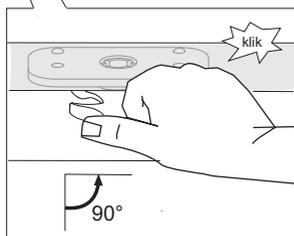
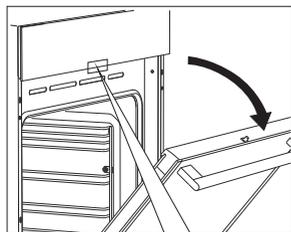
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

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

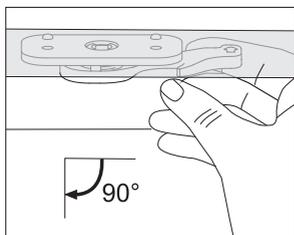
### DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



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



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

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

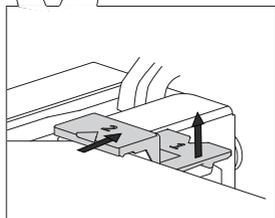
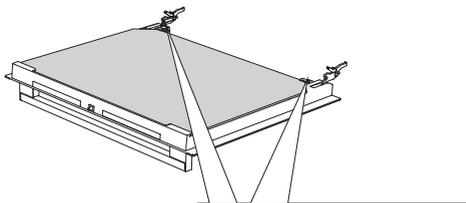
La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta) è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente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



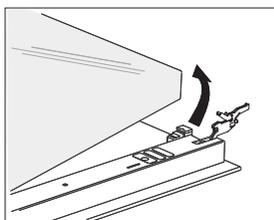
**Se la forza di chiusura o di apertura è troppo forte, l'effetto del sistema si riduce, si riduce pure la sicurezza**

# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA

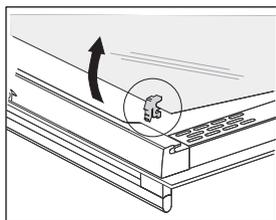
Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e sistemazione della porta del forno).



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



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



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

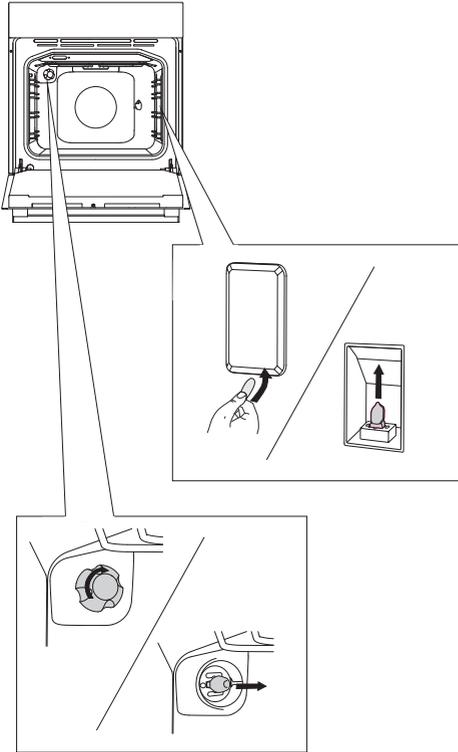


Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

# SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W, lampadina normale E14 25W 230V)



Utilizzando un cacciavite piatto, rimuovere il coperchio della lampadina e rimuovere la lampadina.



Fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

.....

Svitare il coperchio della lampadina ed estrarre la lampadina.



Utilizzare una protezione per evitare scottature.

# TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

---

Difetto/errore	Causa
<b>Il fusibile di casa spesso si disconnette ...</b>	Chiamare il centro assistenza.
<b>L'illuminazione del forno non funziona ...</b>	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
<b>I dolci sono cotti male...</b>	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?

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

# SMALTIMENTO

---



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

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

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

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



EV\_ MULTI



it (12-19)