



FORNO INCASSATO

MANUALE UTENTE

GEIDD 27000 B

IT

www.grundig.com

285.4460.62/R.AE/24.09.2019/10-7
7757882938

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

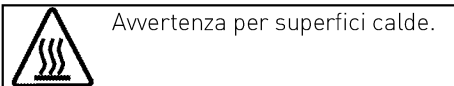
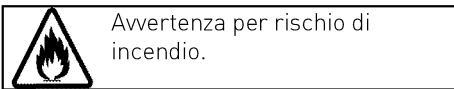
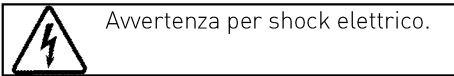
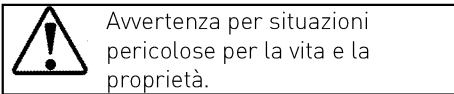
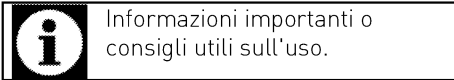
Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente. Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

INDICE

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

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

2 Informazioni generali **12**

Panoramica.....	12
Contenuto della confezione.....	13
Specifiche tecniche.....	16

3 Installazione **17**

Prima della installazione.....	17
Installazione e collegamento.....	19
Smaltimento di vecchi prodotti.....	21

4 Preparazioni **22**

Consigli per il risparmio energetico.....	22
Uso iniziale.....	22
Impostazione orario.....	22
Prima pulizia del prodotto.....	23

Regolare il livello di durezza dell'acqua	24
Riscaldamento iniziale.....	25

5 Come utilizzare il forno **26**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill.....	26
Come utilizzare il forno elettrico.....	27
Modalità di funzionamento.....	30
Introduzione pannello di controllo.....	33
Menù Programmi Cottura.....	34
Tasto funzioni di cottura automatica.....	38
Menu programmi supplementari.....	43
Menù Impostazioni.....	51
Tabella tempi di cottura.....	53
Come utilizzare il grill.....	56
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	60

6 Manutenzione e cura **61**

Informazioni generali.....	61
Pulizia del pannello di controllo.....	61
Pulizia del forno.....	62
Rimozione dello sportello del forno.....	63

7 Ricerca e risoluzione dei problemi **64**

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non

valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza

messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica

- fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
 - Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
 - Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
 - In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
 - Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

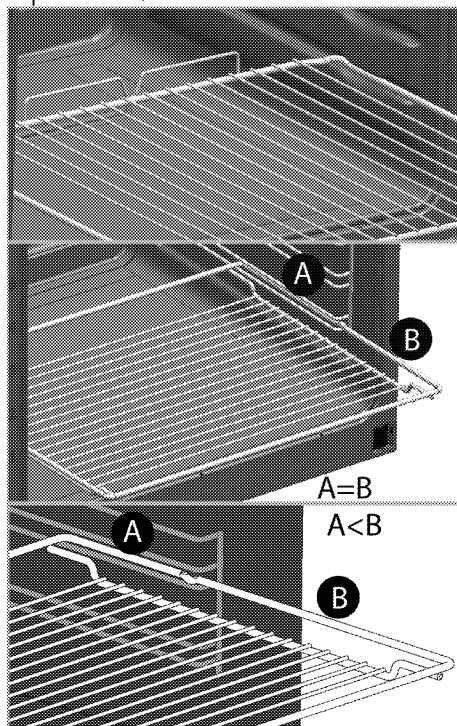
Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare

attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

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



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello

- anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
 - Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
 - Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno preriscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
 - Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido. Rimuovere tutti gli accessori dall'interno del forno. Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno. vedere *Contenuto della confezione, pagina 13*
 - Le superfici calde provocano ustioni! Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.
 - Durante la pulizia pirolitica, le superfici possono diventare più calde rispetto all'utilizzo standard. Tenere i bambini a distanza.
 - Usare solo la sonda per temperatura consigliata per questo forno.

- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per la cottura a vapore:

- Quando si cucina a vapore, il vapore può fuoriuscire se si apre lo sportello del forno. Ciò potrebbe comportare il rischio di scottature. Prestare attenzione quando si apre lo sportello.
- Non versare acqua all'interno del forno. Altrimenti può verificarsi formazione di vapore.
- Un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. A fine cottura, lasciar raffreddare l'apparecchio. Non conservare alimenti umidi all'interno del forno per periodi di tempo prolungati.
- Non utilizzare il forno in presenza di acqua. Le superfici interne del forno possono danneggiarsi.

- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio dell'acqua.
- Non asciugare mai il serbatoio dell'acqua all'interno del forno.
- Vuotare e lavare il serbatoio dell'acqua dopo ogni impiego. Per motivi di igiene, non riutilizzare l'acqua restante per le cotture successive.
- Il contenitore acqua deve essere asciugato e conservato in questo modo.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie. Pulirlo con una spugna pulita e umida e infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Per la decalcificazione, utilizzare le pastiglie decalcificanti fornite dal produttore. (È possibile anche utilizzare prodotti anticalcare commerciali consigliati per i dispositivi con sistema di cottura

assistita a vapore, seguendo le istruzioni per l'uso).

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto è adatto per l'utilizzo in altezze fino a 2.500 metri.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill,

asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.

- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

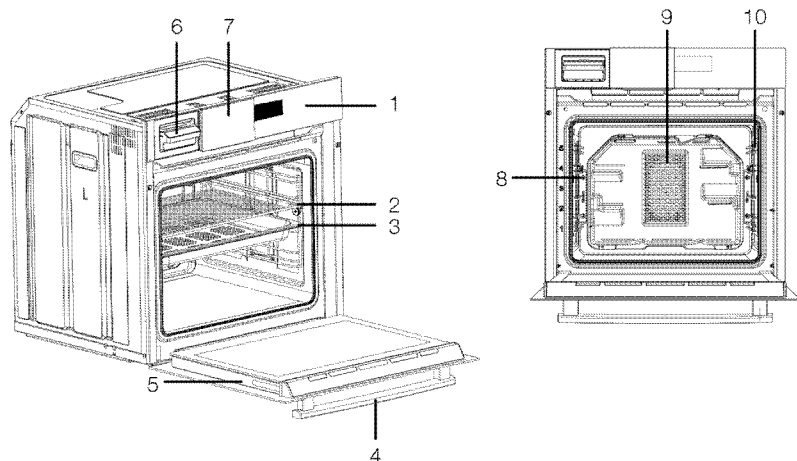
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

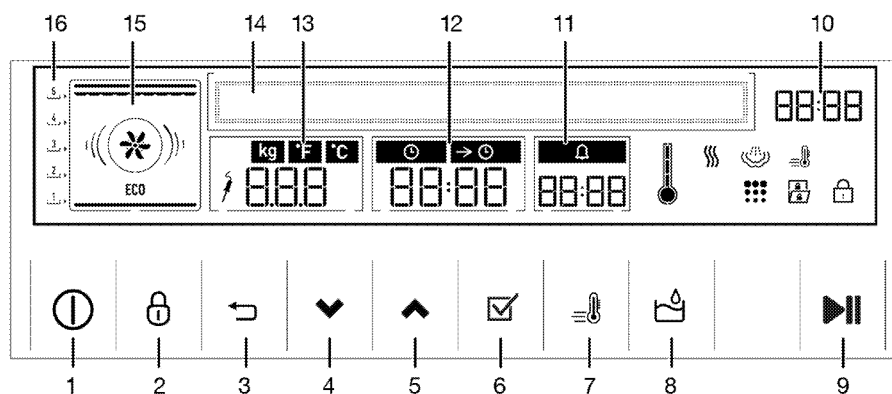
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Pannello di controllo | 7 | Coperchio del contenitore di vetro |
| 2 | Ripiano metallico | 8 | Fori di uscita del vapore |
| 3 | Vassoio | 9 | Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio) |
| 4 | Maniglia | 10 | Posizioni ripiani |
| 5 | Sportello anteriore | | |
| 6 | Contenitore di vetro | | |



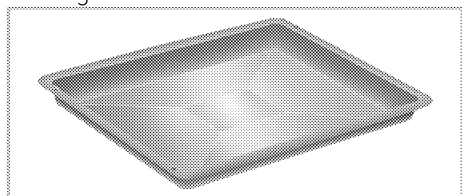
- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Tasto ON/OFF | 9 | Tasto avvio/arresto cottura |
| 2 | blocco tasti | 10 | Campo indicatore ora corrente |
| 3 | Tasto indietro | 11 | Impostazione allarme |
| 4 | Tasto giù (Scelta Menu) | 12 | Durata cottura e orario fine cottura |
| 5 | Tasto su (Scelta Menu) | 13 | Campo indicatore temperatura/peso |
| 6 | Tasto OK | 14 | Display testo |
| 7 | Tasto di riscaldamento rapido | 15 | Display funzioni |
| 8 | Chiave coperchio serbatoio d'acqua | 16 | Posizioni ripiani |

Contenuto della confezione

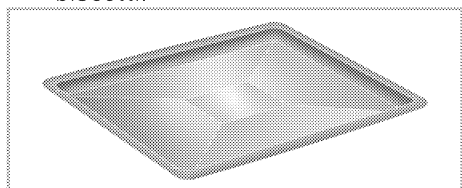


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

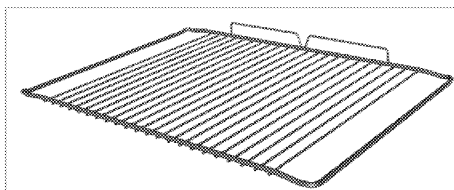
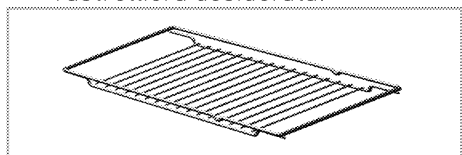
1. **Manuale utente**
2. **Vassoio standard**
(Pyro proof - Resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate)
Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



3. **Vassoio per dolci**
(Pyro proof - Resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate)
Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



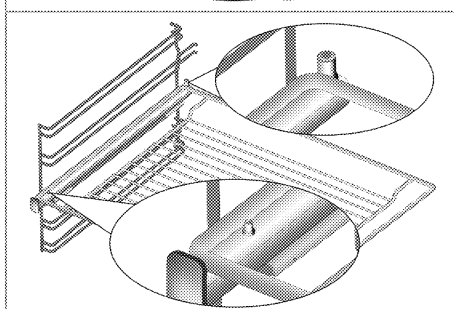
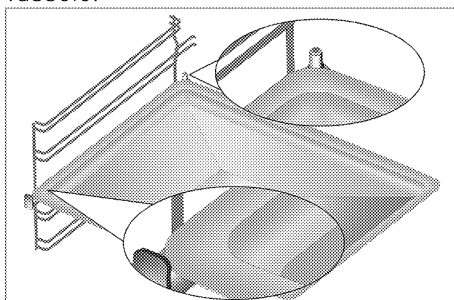
4. **Grill metallico**
forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. **Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche** (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

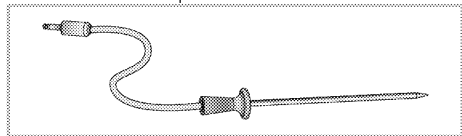
Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

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



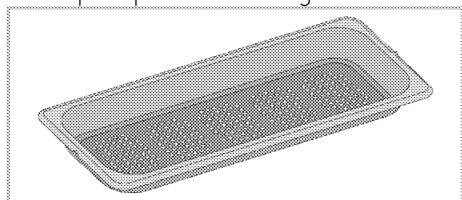
6. **Sonda carne**

Quando si cucinano i piatti a base di carne, si usa infilando la sua estremità sottile e lunga nella carne e collegando l'altra estremità nell'apertura della parete laterale della struttura per cuocere il piatto delicatamente.



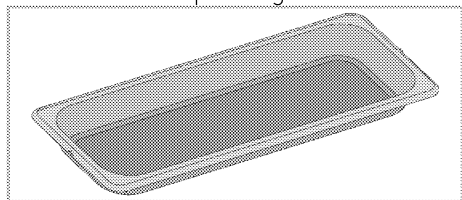
7. **Piccolo vassoio forato per cottura a vapore**

Adatto per la cottura a vapore. I vassoi forati sono adatti per scaricare la condensa d'acqua o i liquidi provenienti dagli alimenti.



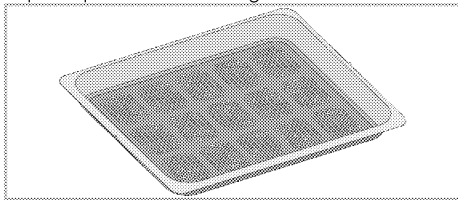
8. **Piccolo vassoio non forato per cottura a vapore**

È utilizzato per la cottura a vapore di alimenti quali legumi.



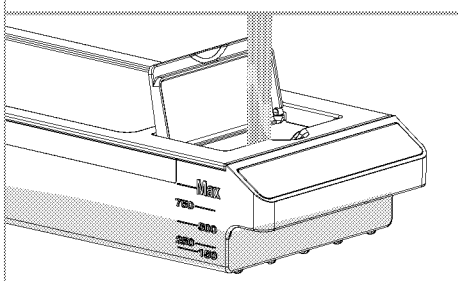
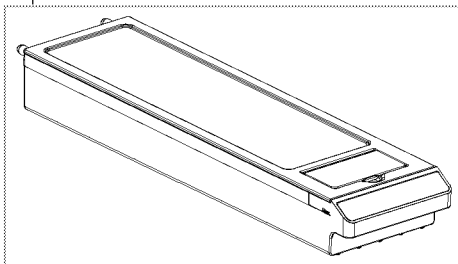
9. **Grande vassoio forato per la cottura a vapore**

Adatto per la cottura a vapore. I vassoi forati sono adatti per scaricare la condensa d'acqua o i liquidi provenienti dagli alimenti.



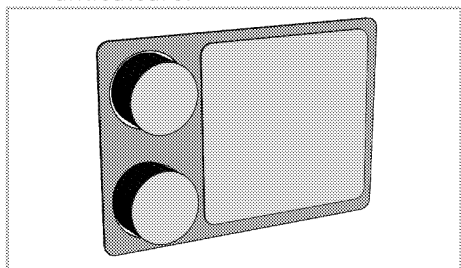
10. **Serbatoio dell'acqua**

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



11. Pastiglia anticalcare

Viene utilizzata per la funzione di decalcificazione. Il prodotto è fornito con due pastiglie anticalcare.



ATTENZIONE

Dannoso se ingerito. Provoca irritazione cutanea. Provoca irritazione oculare grave. Potrebbe causare una reazione allergica cutanea. Potrebbe causare irritazione delle vie respiratorie. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Lavare bene le mani dopo il contatto. SE INGERITO Contattare un CENTRO AVELENAMENTI/medico in caso di problemi di salute. SE ENTRA A CONTATTO CON GLI OCCHI: Sciacquare con cautela con acqua per diversi minuti. Rimuovere le lenti a contatto, se presenti e se l'operazione è semplice. Continuare a sciacquare. Se l'irritazione oculare persiste: Chiedere a un medico. Smaltire il contenuto/il recipiente in accordo con le normative locali. Le compresse contengono acido maleico. Conservare esclusivamente in un luogo asciutto e fresco. I residui possono essere lavati via con acqua.



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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.4 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno a vapore
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione, pagina 17*.



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




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





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

3 Installazione

Rivolgersi all'agente autorizzato per l'assistenza più vicino per la installazione del prodotto. Assicurarsi che le installazioni elettriche e del gas siano a posto prima di chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza, per far preparare il prodotto all'uso. Se non è così, chiamare un elettricista e installatore qualificato perché esegua le regolazioni necessarie. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

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

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


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

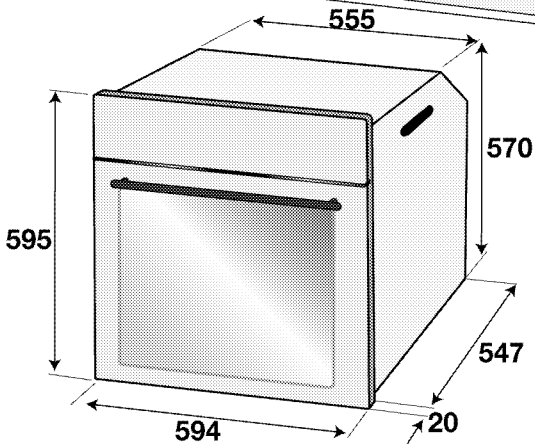
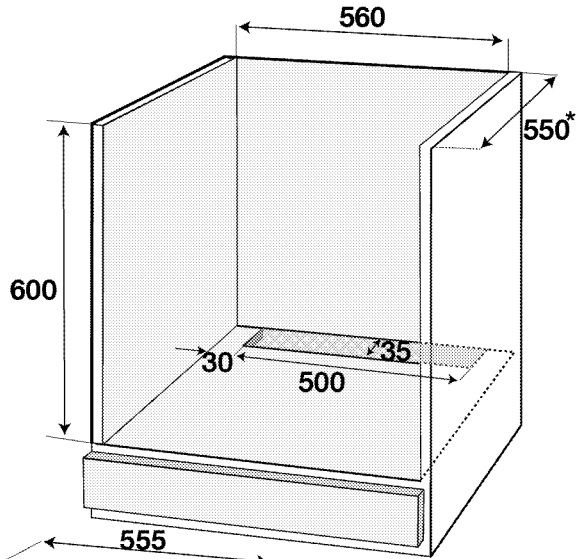
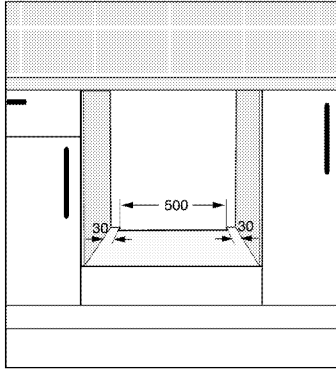
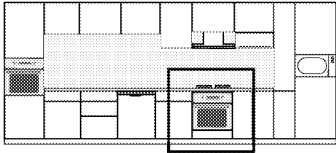
Prima della installazione

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

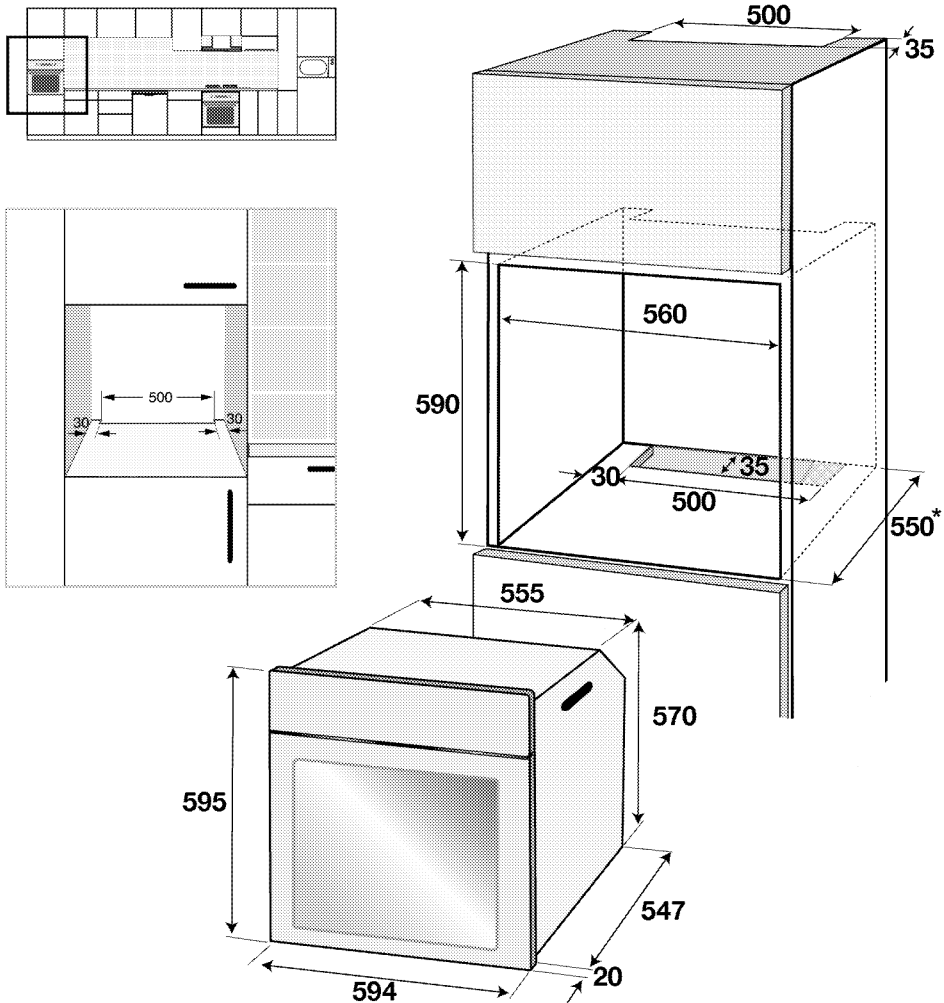
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno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

 Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.

 Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

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

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

**PERICOLO:**

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

**PERICOLO:**

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

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

**PERICOLO:**

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



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

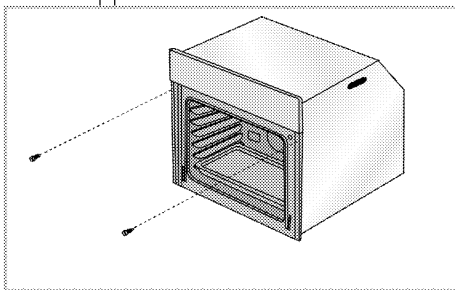


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

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

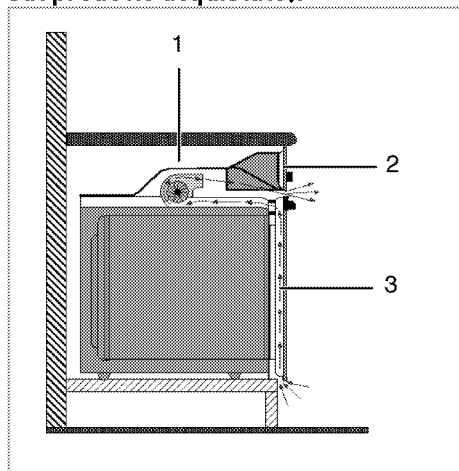


Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

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

installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

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



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

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



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

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

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

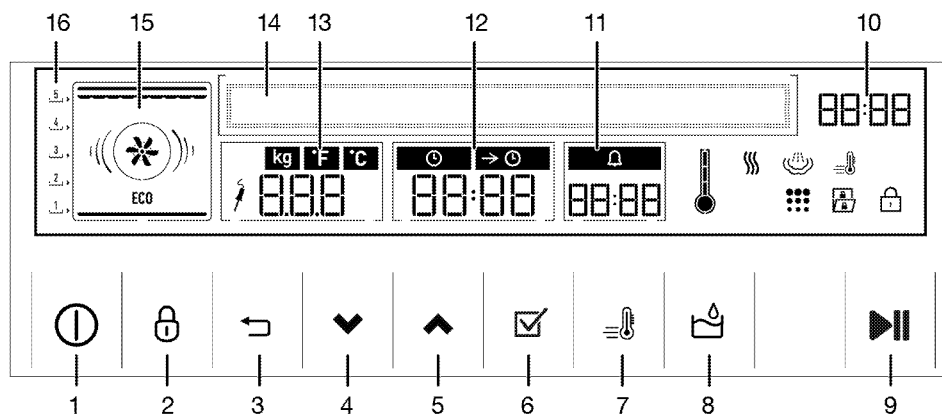
Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare energia in modalità di riscaldamento con

ventola ECO FAN HEATING e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.

- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.










Uso iniziale Impostazione orario



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Tasto ON/OFF | 8 | Chiave coperchio serbatoio d'acqua |
| 2 | blocco tasti | 9 | Tasto avvio/arresto cottura |
| 3 | Tasto indietro | 10 | Campo indicatore ora corrente |
| 4 | Tasto giù (Scelta Menu) | 11 | Impostazione allarme |
| 5 | Tasto su (Scelta Menu) | 12 | Durata cottura e orario fine cottura |
| 6 | Tasto OK | 13 | Campo indicatore temperatura/peso |
| 7 | Tasto di riscaldamento rapido | | |










- 14 Display testo
- 15 Display funzioni
- 16 Posizioni ripiani

Impostazione della lingua

1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Programmi di cottura".
2. Premere   finché sul display di testo non viene visualizzato "Impostazioni".
3. Premere 
4. Premere   finché sul display di testo non viene visualizzato "Lingua".
5. Premere  Sul display viene visualizzata la lingua preimpostata.
6. Premere   per selezionare la lingua desiderata.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazione dell'ora

Quando si accende il forno per la prima volta, sul display compare l'ora "00:00".
Per modificare l'ora:

1. Quando il forno è acceso, sul display di testo viene visualizzato "Programmi di cottura".
2. Premere   finché sul display di testo non viene visualizzato "Impostazioni".
3. Premere 
4. Premere   finché sul display di testo non viene visualizzato "Orologio".
5. Premere 
6. Premere   per impostare l'ora esatta.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Prima pulizia del prodotto



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

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

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

Regolare il livello di durezza dell'acqua

Al primo utilizzo, è necessario regolare il livello di durezza dell'acqua per il forno. Il range entro il quale è possibile regolare il livello di durezza dell'acqua da utilizzare è indicato nella seguente

tabella. Questo serve per poter rimuovere il calcare dalle superfici del sistema di generazione del vapore quando è necessario.

Il processo di preparazione della striscia reattiva è descritto di seguito.

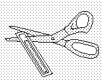


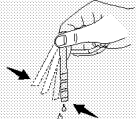
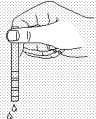








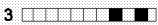









A	B	C	D	E	F
					<p>1  Niente calcare</p> <p>2  Molto poco calcare</p> <p>3  Poco calcare</p> <p>4  Calcare</p> <p>5  Tropo calcare</p> <p>6  Quantità eccessiva di calcare</p>
Estrarre la striscia reattiva dalla confezione.	Lasciare scorrere l'acqua del rubinetto per 1 minuto.	Immergere la striscia nell'acqua per 1 minuto.	Estrarla e scuoterla.	Attendere 1 minuto.	Regolare il livello di durezza dell'acqua del prodotto in base al risultato ottenuto con la striscia reattiva.

Tabella di regolazione durezza acqua

Livello di durezza	Livello di durezza dell'acqua britannico °dE	Livello di durezza dell'acqua tedesco °dH	Livello di durezza dell'acqua francese °dF	Livello di durezza	Livello di durezza dell'acqua da impostare per il forno
1 	0-5	0-4	0-8	Acqua dolce	1
2 	6-9	5-7	9-13	Acqua parzialmente dolce	
3 	10-15	8-12	14-22	Acqua parzialmente medio-dura	2
4 	16-19	13-15	23-27	Acqua medio-dura	
5 	20-24	16-19	28-34	Acqua parzialmente dura	3
6 	25-62	20-50	35-90	Acqua dura	

- Non tenere la striscia sotto l'acqua corrente; eseguire la misurazione in un bicchiere.
- L'attesa superiore a 1 minuto porterà a risultati non corretti.
- Se l'acqua risulta dura, è possibile utilizzare l'acqua in bottiglia. Se si desidera, è possibile ripetere la misurazione per l'acqua in bottiglia.
- Selezionare dalla tabella qui sopra il valore di input adatto per il numero di aree che cambiano colore sulla striscia reattiva e inserire le informazioni sulla relativa schermata menu.
- Dopo la misurazione, tenere la striscia lontano dai bambini e smaltirla. Svuotare il bicchiere utilizzato per la misurazione.

Livello durezza acqua

1. Quando si accende il forno per la prima volta, verrà visualizzato il messaggio **"Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato **"Impostazioni"**.
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato **"Durezza dell'acqua"**.
5. Premere . Viene visualizzato il livello di durezza dell'acqua impostato in precedenza.
6. Premere  /  per selezionare il livello corretto in base alla durezza dell'acqua misurata.
7. Premere per confermare l'impostazione.

Riscaldamento iniziale

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



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 27*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegner il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 27*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere .
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegner il grill; vedere



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

5 Come utilizzare il forno

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



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore. Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

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

Suggerimenti per l'arrosto

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

Suggerimenti per la cottura con grill

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

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per

la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



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

Suggerimenti per la sonda per la carne

- Cucinare infilando la sonda per la carne della parte più doppia della carne. Non lasciare che la sonda tocchi il recipiente, l'osso o il tessuto grasso.
- Quando si cucina un pollo intero, infilare la sonda tra il ventre e la coscia grazie alla cavità della sezione del petto.
- Quando si cucina la carne in pezzi, selezionare pezzi di dimensione più o meno simile. Infilare la sonda per la carne nel pezzo più spesso.
- Se si pensa che la carne non è cotta bene alla fine della cottura, ripetere il processo di cottura infilando la sonda in un punto diverso.

Come utilizzare il forno elettrico

Tabella programmi cottura

La tabella delle funzioni indica le funzioni che si possono usare nel forno e le loro rispettive temperature massime e minime.



Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.



Per motivi di sicurezza, il tempo massimo da impostare come "Tempo di cottura" è di 6 ore eccetto per le funzioni "Scaldavivande" e "Bassa Temp. di Cottura".



Quando si imposta una funzione, si illumina il riquadro corrispondente.



Il programma verrà annullato in caso di interruzione di corrente. Si deve riprogrammare il forno.



Non è possibile impostare l'ora corrente quando il forno sta eseguendo altre funzioni o se è stato impostato in programmazione semi-automatica o automatica.

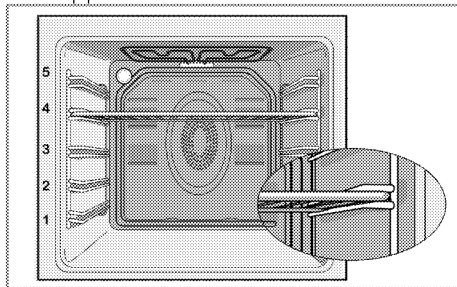


Anche se spento, quando si apre lo sportello del forno la lampadina si accende.

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Vapore	100	40-100
Vapore+Statica+Ventola	175	40-280
Statica	180	40-320**
Statica+Ventola	200	40-280
Cottura a vapore	175	40-280
Riscaldamento ventola eco	180	160-220
Riscaldamento con ventola	180	40-280
Cottura 3D	200	40-280
Vapore+Grill compl+ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill	280	40-280
Grill compl+ventola	200	40-280
Vapore+Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320**
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Cottura a bassa temperatura	100	50-150
Mantenere in caldo	65	40-100

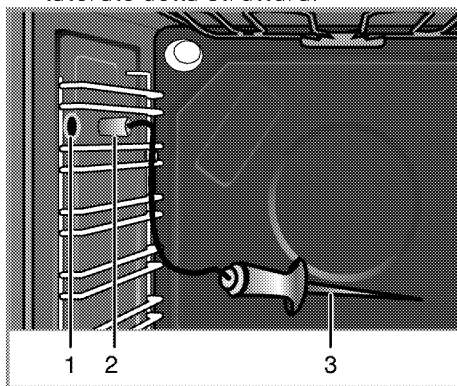
* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
 **La temperatura può essere impostata fino a 310°C nei modelli con funzione di autopulizia pirolitica (pirolisi)

(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Uso della sonda per la carne

1. Dopo aver impostato il forno a una certa funzione e temperatura, mettere la presa di collegamento della sonda per la carne (2) nell'apertura (1) sulla parete laterale della struttura.



- 1 Apertura per la sonda
- 2 Presa di collegamento della sonda
- 3 Estremità sensore della sonda

Spegnimento del forno elettrico

Premere il pulsante per spegnere il forno.

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura. Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

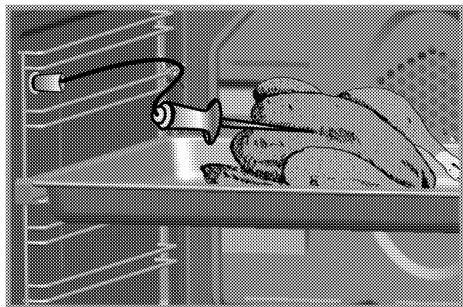


La sonda per la carne è attiva durante lo svolgimento delle funzioni in cui il simbolo della sonda è visualizzato in modo continuo.

i Se il timer del forno è stato impostato per un certo tempo di cottura prima di usare la sonda, questa impostazione si annulla automaticamente quando si collega la sonda.

i Quando si cucina utilizzando la sonda per la carne, i ripiani sulla presa della sonda per la carne non possono essere usati.

2. Infilare l'estremità con il sensore della sonda nella carne.



» Il forno rileva automaticamente la sonda per la carne quando viene inserita e nel campo della temperatura appare **P75/075**. Il sensore della sonda per la carne rileva automaticamente il raggiungimento della temperatura interna impostata e quindi arresta la cottura.

i Se **P75/075** non compare nel campo della temperatura, assicurarsi che la presa di collegamento è stata posizionata in modo sicuro nell'apposita apertura.

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

(Per le funzioni a vapore è possibile modificare questa temperatura da 40 a 90 °C.)

- Pulire la sonda con un panno umido e asciugare con un panno asciutto dopo ogni uso.

i Se si usa la sonda senza infilare la punta del sensore nella carne, la punta rileverà la temperatura interna del forno e arresterà la cottura quando verrà raggiunta la temperatura impostata. Se la sonda per la carne, però, è sottoposta a una temperatura pari o superiore a 250 °C, il sensore sarà inutile.

i La cottura si interrompe se si rimuove la sonda per la carne prima che il processo di cottura sia concluso.

Livello di cottura	Temperatura parte interna carne (°C)
Molto al sangue	55-59
Al sangue	60-62
Mediamente al sangue	63-70
Cottura media	71-76
Ben cotta	77-81
Molto ben cotta	78-82

i * Per sicurezza, si consiglia che la parte interna (la più fredda) della carne rossa raggiunga almeno 63°C.

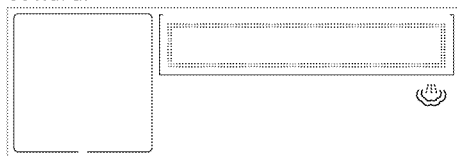
* Per sicurezza, si consiglia che la parte interna (la più fredda) del pollame raggiunga almeno 74°C.

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità. È possibile visualizzare sul display le varie funzioni cottura e le posizioni ottimali delle griglie corrispondenti.

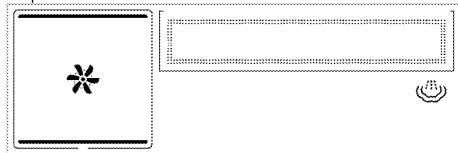
Vapore

La cottura viene eseguita utilizzando il vapore. Adatta per la cottura al vapore di verdure, carni rosse, pesce e pollo. Poiché il vapore copre la superficie degli alimenti, i nutrienti non vengono persi durante la cottura.



Vapore+Statica+Ventola

Resistenza di riscaldamento calore inferiore e superiore uniformemente distribuite grazie alla ventola. Inoltre, questa funzione include anche la cottura a vapore. Cottura su un solo livello.



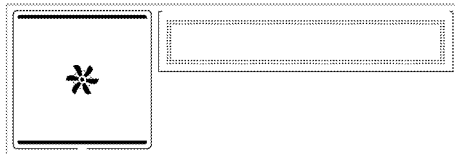
Statica

Gli alimenti sono cotti da entrambe le resistenze contemporaneamente. Ideale per la cottura di torte, dolci o alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cottura su un solo livello.



Statica+Ventola

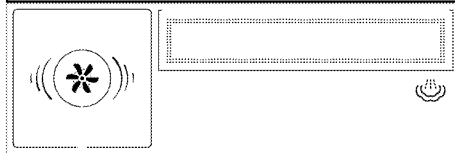
Resistenza di riscaldamento calore inferiore e superiore uniformemente distribuite grazie alla ventola. Cottura su un solo livello.



Cottura a vapore

Grazie alla ventola, l'aria calda emessa dal resistenza di riscaldamento posteriore è distribuita velocemente all'interno del forno. Inoltre, questa funzione include anche la cottura a vapore. Ideale per la cottura su più livelli e nella maggior parte dei casi senza dover preriscaldare. Ideale per la cottura su più livelli.

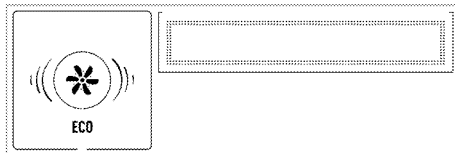
i Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.



Riscald ventola eco

Per risparmiare energia, al posto della cottura finale è possibile scegliere questa funzione ad un intervallo di temperatura di 160-220°C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.

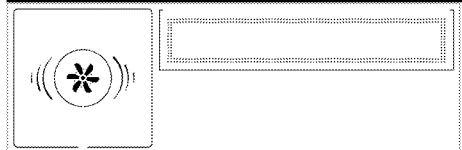
I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella 'Riscaldamento ventola Eco'.



Riscaldamento con ventola

Grazie alla ventola, l'aria calda emessa dal resistenza di riscaldamento posteriore è distribuita velocemente all'interno del forno. Ideale per la cottura su più livelli e nella maggior parte dei casi senza dover preriscaldare. Ideale per la cottura su più livelli.

i Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.



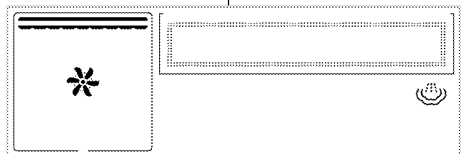
Cottura 3D

Resistenza di riscaldamento posteriore, inferiore e cottura ventilata contemporaneamente. Gli alimenti sono cotti rapidamente e in modo uniforme. Cottura su un solo livello.



Vapore+Grill compl+ventola

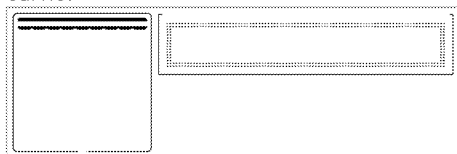
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Ideale per grigliare una grossa quantità di carne. Inoltre, questa funzione include anche la cottura a vapore.



- Inserire porzioni grandi o medio-grandi correttamente sotto il grill.
- Impostare la temperatura al massimo livello.
- A metà cottura, girare il prodotto.

Grill completo

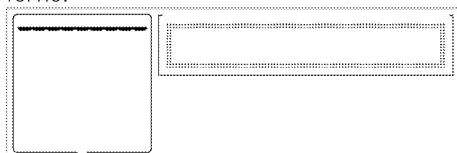
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Ideale per grigliare una grossa quantità di carne.



- Inserire porzioni grandi o medio-grandi correttamente sotto il grill.
- Impostare la temperatura al massimo livello.
- A metà cottura, girare il prodotto.

Grill

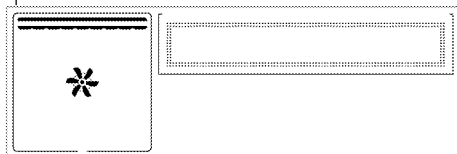
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. È adatto per cucinare grigliate e piatti al forno.



- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al massimo livello.
- A metà cottura, girare il prodotto.

Grill compl+ventola

Grazie alla ventola, l'aria calda emessa dal grill è distribuita velocemente all'interno del forno. Ideale per grigliare una grossa quantità di carne.



Grill compl+ventola

- Inserire porzioni grandi o medio-grandi correttamente sotto il grill.
- Impostare la temperatura al massimo livello.
- A metà cottura, girare il prodotto.

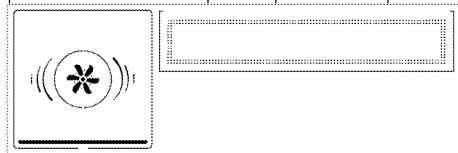
Vapore + pizza

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Inoltre, questa funzione include anche la cottura a vapore. È adatta per cucinare pizza e prodotti a base di pasta.



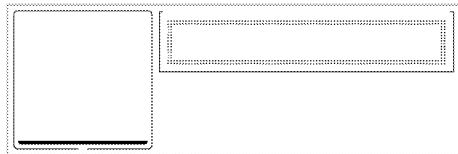
Pizza

Questa funzione prevede l'utilizzo simultaneo di aria calda proveniente dal basso e ventilazione assistita (nella parete posteriore). Ideale per impastare la pizza.



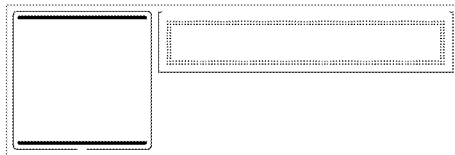
Riscaldamento inferiore

È attivo solo il riscaldamento inferiore. Ideale per pizze e per una seconda rosolatura di alimenti.



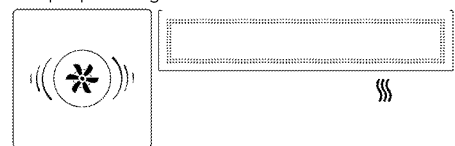
Cottura a bassa temperatura

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Adeguato per cottura lenta di carni arrostiti/scottate (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne rimanga succosa e morbida all'interno. Utilizzare tipi di carne adeguati dal punto di vista igienico. Sul piano cottura, grill, ecc., pre-arrostire/scottare tutte le superfici della carne in una padella calda. La carne pre-arrostita/scottata può essere cotta a lungo con la funzione "cottura a bassa temperatura". Cucinare con un solo vassoio.



Mantenere in caldo

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura costante per un periodo di tempo prolungato.



SUPPORTO VAPORE

Le seguenti funzioni sono dotate di supporto vapore.

- Vapore+Statica+Ventola
- Cottura a vapore
- Vapore+Grill compl+ventola
- Vapore + pizza

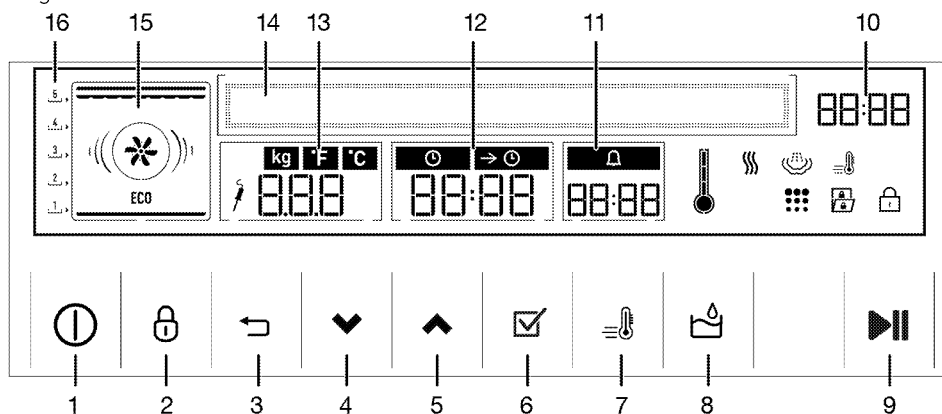
Ogni funzione è dotata di tre diversi livelli di vapore: basso, medio e alto. Queste funzioni emettono vapore per la cottura a intervalli regolari.

Si consiglia di utilizzare il livello di vapore basso per cucinare i prodotti a base di pasta come torte, focacce, ecc. Si consiglia di utilizzare il livello di vapore medio per cucinare alimenti come il pane. Il vapore assicura che la superficie della pasta sia più brillante, la crosta più croccante e la dimensione più grande.

Il livello di vapore alto è consigliato per le carni (grandi pezzature di carne, pollo intero, ecc.).

Il vapore riduce la perdita di umidità durante la cottura, consentendo alla carne di restare più umida e succosa.

Introduzione pannello di controllo










- 1 Tasto ON/OFF
- 2 blocco tasti
- 3 Tasto indietro
- 4 Tasto giù (Scelta Menu)
- 5 Tasto su (Scelta Menu)
- 6 Tasto OK
- 7 Tasto di riscaldamento rapido
- 8 Chiave coperchio serbatoio d'acqua
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Campo indicatore ora corrente
- 11 Impostazione allarme
- 12 Durata cottura e orario fine cottura
- 13 Campo indicatore temperatura/peso
- 14 Display testo
- 15 Display funzioni
- 16 Posizioni ripiani




- : Simbolo Booster
 - : Simbolo tempo di cottura
 - : Simbolo tempo di fine cottura
 - : Simbolo allarme
 - : simbolo Temperatura interna
 - : simbolo Scaldavivande
 - : Simbolo blocco tasti
 - : Simbolo sportello aperto
 - : Simbolo sonda carne*
 - : Simbolo pulizia automatica (pirolisi)*
 - : Simbolo cottura a vapore
- *(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)










Menù Programmi Cottura





Utilizzo delle funzioni del forno per la cottura senza vapore

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menù principale.
3. Premere  per accedere al menù programmi cottura.
4. Premere  /  per selezionare la funzione di cottura senza vapore desiderata. Premere  per attivare la funzione.
5. Per modificare le temperature, premere  /  quando il riquadro è su temperatura / peso e impostare la temperatura desiderata. Il valore della temperatura è confermato non appena modificato.




L'area di visualizzazione Temperatura/Peso, Tempo di cottura e Allarme è circondata da un riquadro. Premere  per muovere il riquadro a destra, o premere  per muoverlo a sinistra. Premere di nuovo  quando il riquadro è sull'area di visualizzazione temperatura/peso a sinistra per tornare al menù precedente.

6. Premere **per impostare l'ora di cottura**, premere  per muovere il riquadro su durata cottura / fine ciclo cottura.  compare. Premere  /  per impostare il tempo di cottura desiderato.
7. **per modificare la durata di cottura**, premere  dopo aver impostato la durata.   compare. Premere  /  per impostare la fine ciclo desiderata.

8. **per impostare un allarme senza compromettere la suoneria**, premere  per spostare il riquadro su quello dell'allarme.  compare. Premere  /  per impostare la suoneria. L'allarme serve da promemoria, non influenza la durata della cottura o il funzionamento del forno. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno in un determinato momento.




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


9. Se le funzioni di cottura, temperatura, durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme vanno bene, premere  per iniziare la cottura. La cottura inizia, e il display visualizza la funzione operativa impostata e il messaggio di "Cottura" rispettivamente.



Le impostazioni durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme non sono necessarie per il funzionamento del forno. Sono impostazioni facoltative.



Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sul display compare il simbolo .









- » **se la durata di cottura non è stata impostata**; il forno è attivo in modalità manuale. Se il cibo è cotto, premere  per spegnere il forno. Altrimenti, il forno continua a funzionare.
- » » **Solo se la durata di cottura è stata impostata**; il forno viene spento a fine

cottura. Il display visualizza rispettivamente la funzione del forno e "Cottura terminata". Il forno inizia ad emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

» » **Se sia la durata di cottura che fine del ciclo cottura sono stati attivati;**




l'orologio del forno sottrae la durata di cottura dal fine ciclo di cottura per calcolare l'avvio della cottura. Quando è giunta l'ora di avvio della cottura, viene attivata la funzione del forno selezionata e il forno viene riscaldato alla temperatura impostata. La temperatura viene conservata fino alla fine del ciclo di cottura. il forno si spegne alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizza rispettivamente la funzione del forno e "Cottura terminata". Il forno inizia ad emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.




Utilizzare le funzioni del forno per attivare la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale.
3. Premere  per accedere al menu programmi di cottura.
4. Premere  per selezionare la cottura a vapore o la funzione di cottura assistita a vapore desiderata. Premere  per attivare la funzione.
5. Premere . Utilizzare  per regolare il livello di vapore. Premere di nuovo  per confermare le impostazioni.
6. Per modificare la temperatura, premere  nel campo temperatura / peso e impostare la







temperatura desiderata. Il valore della temperatura verrà confermato non appena modificato.




Quando i campi di temperatura/peso, tempo di cottura e allarme sono attivi, sono circondati da un riquadro. Premere  per muovere il riquadro verso i campi a destra, o premere  per muoverlo verso sinistra. Premere di nuovo  quando il riquadro è sul campo temperatura/peso a sinistra per tornare al menu precedente.


7. **Per impostare il tempo di cottura,** premere  per spostare il riquadro fino al campo tempo di cottura/ora di fine cottura. Verrà visualizzato . Premere  per impostare il tempo di cottura desiderato.

Questa funzione non permette di iniziare a cucinare senza aver impostato la durata della cottura. La durata della cottura è automaticamente impostata a 30 minuti sul display.

8. **Per modificare la durata della cottura,** premere  dopo aver impostato la durata. Verrà visualizzato . Premere  per impostare l'ora di fine cottura desiderata.
9. **Per impostare un allarme senza modificare il promemoria,** premere  per spostare il riquadro su allarme. Verrà visualizzato . Premere  per impostare l'orario di allarme desiderato. L'allarme serve da promemoria, non influenza la durata della cottura o il funzionamento del forno. Per


esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno in un determinato momento.

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


10. Se le funzioni di cottura, temperatura, durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme vanno bene, premere  per iniziare la cottura.


11. Fasi operative della funzione vapore:


Se la cottura a vapore non viene utilizzata da molto tempo, verrà visualizzato il messaggio **"Aggiungere acqua pulita"**.


12. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.

13. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max."

 Rischio per la salute! Non usare liquidi diversi dall'acqua potabile nel sistema a vapore.


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



 Grazie al coperchio, è possibile riempire il serbatoio senza doverlo estrarre.


14. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il

coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.

 Prima di avviare la cottura a vapore o la cottura assistita a vapore, assicurarsi che il coperchio dell'alloggiamento della sonda per la carne sia chiuso.

 Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sul display compare il simbolo .


 Se durante la cottura finisce l'acqua nel serbatoio, sul display comparirà il messaggio **"Si prega di aggiungere acqua"** e il forno emetterà un segnale acustico. La cottura si interromperà. Una volta riempito il serbatoio di acqua e rimesso a posto, la cottura riprenderà dal punto in cui si è fermata.

» » **Solo se è stato impostato un tempo di cottura;** il forno si spegnerà alla fine del tempo di cottura. Il display visualizzerà la funzione del forno e il messaggio **"Cottura terminata"**. Il forno inizierà a emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.


» » **Se è stato impostato un tempo di cottura e un'ora di fine cottura;** l'orologio del forno sottrarrà il tempo di cottura dall'ora di fine cottura impostata per calcolare l'ora di inizio della cottura. All'ora di inizio cottura, verrà attivata la funzione del forno selezionata e il forno verrà riscaldato alla temperatura impostata. La


temperatura viene conservata fino alla fine del ciclo di cottura. Il forno si spegnerà alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizzerà la funzione del forno e il messaggio **"Cottura terminata"**. Il forno inizierà a emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

15. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

 L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.


16. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"




 Se la funzione di asciugatura automatica è attiva, si avvierà automaticamente alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore.

17. **Per continuare la cottura: 5 minuti dopo che il ciclo di cottura è terminato**, è possibile premere  per attivare nuovamente la funzione vapore/ assistita a vapore.


» Il forno continuerà a funzionare con le stesse impostazioni di temperatura e funzioni di cottura.


18. Se si vuole utilizzare il forno nuovamente **5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura**, verrà visualizzato il messaggio **"Forno in preparazione"** che indica che il forno ha iniziato a mandare l'acqua del sistema di generazione di vapore

al serbatoio. Quando il messaggio scompare, è possibile premere  per iniziare la cottura. Poiché l'acqua del sistema di generazione vapore è stata inviata al serbatoio, verrà visualizzato il messaggio **"Aggiungere acqua pulita"**.

19. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.
20. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max.".
21. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.

 Se lo sportello del forno viene aperto durante l'utilizzo di una funzione vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per creare una barriera d'aria.

 Durante gli ultimi 3 minuti di cottura a vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per ridurre la densità del vapore nel forno.

22. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.



L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

23. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"



Quando la funzione di asciugatura automatica è attiva, apparirà sul display del forno alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore. È possibile premere per avviarla.



Prima di avviare la funzione di asciugatura, estrarre gli alimenti e gli accessori come vassoi, griglie, ecc. dal forno.

Impostazione del Booster (riscaldamento rapido)

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente. Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Premere una volta. Il simbolo compare sul display.
2. Dopo aver impostato il tempo e la durata, premere per attivare la cottura.

» Il simbolo scompare non appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e riprende la funzione precedente.

3. Premere per cancellare la funzione di booster. La funzione

booster viene disattivata e scompare.

Attivazione del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.



Il blocco tasti può essere utilizzato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il pulsante anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.

1. Premere finché "🔒" compare sul display.
» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Blocco tasti attivo" e il simbolo compaiono sul display quando si preme qualsiasi tasto (tranne con i tasti /).




Il pulsanti del forno non funzionano quando la funzione blocco tasti è attivata. Il blocco tasti non verrà annullato in caso di mancanza di corrente.





Disattivazione del blocco tasti






1. Premere fino a quando scompare dal display.
» Il blocco bambini sarà disattivato.






Tasto funzioni di cottura automatica

1. Premere il pulsante per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere / finché compare il messaggio "Menu cottura automatica".
3. Premere per accedere al menu di cottura automatica.
4. Premere / per selezionare il menu principale del tipo di alimento che si vuole cucinare. (Fare

riferimento alla tabella menu di cottura automatica). Premere  per confermare.


5. Premere  /  per selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare.
6. Per cambiare il peso, premere  /  quando il riquadro si trova sul campo temperatura / peso e impostare il peso. Il valore del peso verrà confermato non appena modificato. Il tempo di cottura viene impostato automaticamente a seconda del peso.




	È possibile modificare il peso solo per gli alimenti per cui è indicato un peso.
	Quando i campi di temperatura/peso, tempo di cottura e allarme sono attivi, sono circondati da un riquadro. Premere  per muovere il riquadro verso i campi a destra, o premere  per muoverlo verso sinistra. Premere di nuovo  quando il riquadro è sul campo temperatura/peso a sinistra per tornare al menu precedente.



7. **Per impostare il tempo di cottura**, premere  per spostare il riquadro fino al campo tempo di cottura. Verrà visualizzato . Premere  /  per impostare il tempo di cottura desiderato. Il numero di modifiche possibili del tempo di cottura in base al peso dell'alimento è limitato.
8. Se la funzione di cottura, temperatura, peso e tempo di cottura sono corrette, premere  per iniziare la cottura.

9. Se l'alimento selezionato contiene la funzione vapore, seguire le istruzioni per la funzione vapore qui sotto:


Se la cottura a vapore non viene utilizzata da molto tempo, verrà visualizzato il messaggio "Aggiungere acqua pulita".



10. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.
11. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max.".


	Rischio per la salute! Non usare liquidi diversi dall'acqua potabile nel sistema a vapore.
	Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio dell'acqua.
	Grazie al coperchio, è possibile riempire il serbatoio senza doverlo estrarre.

12. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.


 Prima di avviare la cottura a vapore o la cottura assistita a vapore, assicurarsi che il coperchio dell'alloggiamento della sonda per la carne sia chiuso.

 Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sul display compare il simbolo .


 Se durante la cottura finisce l'acqua nel serbatoio, sul display comparirà il messaggio **"Si prega di aggiungere acqua"** e il forno emetterà un segnale acustico. La cottura si interromperà. Una volta riempito il serbatoio di acqua e rimesso a posto, la cottura riprenderà dal punto in cui si è fermata.

» » **Se è stato impostato un tempo di cottura**; il forno si spegnerà alla fine del tempo di cottura. Il display visualizzerà la funzione del forno e il messaggio **"Cottura terminata"**. Il forno inizierà a emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.


13. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

 L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.


14. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"


 Se la funzione di asciugatura automatica è attiva, si avvierà automaticamente alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore.

15. **Per continuare la cottura: 5 minuti dopo che il ciclo di cottura è terminato**, è possibile premere


 per attivare nuovamente la funzione vapore/assistita a vapore.

» Il forno continuerà a funzionare con le stesse impostazioni di temperatura e funzioni di cottura.

16. Se si vuole utilizzare il forno nuovamente **5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura**, verrà visualizzato il messaggio **"Forno in preparazione"** che indica che il forno ha iniziato a mandare l'acqua del sistema di generazione di vapore al serbatoio. Quando il messaggio scompare, è possibile premere  per iniziare la cottura. Poiché l'acqua del sistema di generazione vapore è stata inviata al serbatoio, verrà visualizzato il messaggio **"Aggiungere acqua pulita"**.


17. Premere  Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.


18. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max."

19. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il


coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.



 Se lo sportello del forno viene aperto durante l'utilizzo di una funzione vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per creare una barriera d'aria.


 Durante gli ultimi 3 minuti di cottura a vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per ridurre la densità del vapore nel forno.

20. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

 L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

21. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"

 Quando la funzione di asciugatura automatica è attiva, apparirà sul display del forno alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore. È possibile premere  per avviarla.

 Prima di avviare la funzione di asciugatura, estrarre gli alimenti e gli accessori come vassoi, griglie, ecc. dal forno.

Funzioni di cottura automatica:

Possono variare a seconda dei modelli

Verdure	Pane, torte & crostate	Pollame	Pesce	Carne	Specialità
Patate fresche in pezzi (*)	Panini al formaggio (*)	Pollo←1.6Kg (*)	Trota	Roast beef al vapore (*)	Pasta al forno
Cime di broccoli (*)	Dolce lievitato (*)	Pollo→1.6Kg (*)	Spigola	Polpettone	Lasagna
Fagioli freschi (*)	Pane (*)	Coscia di tacch. (*)	Pesce verd.	Arrostito di manzo	Torta di frutta
Peperoni imb.	Dolci con noci	Pollo←1.6Kg	Alici bollite	Cosciotto di agnello	Torta di mele
Patate in crosta	Torta	Pollo→1.6Kg	Trota "on Tile"	Arrostito di agnello	Strudel di mele
Moussaka	Rotlè cann.	Pollo in pezzi	Spigola, filetto	Arrostito di vitello	Meringa
Patate Boereks	Pasta fillo form	Filetto di pollo	Pesce Shish	Agnello Tandoori	Éclair
Patate	Biscotti	Baguette al pollo	Pesce cass.	Bistecca	Pudding di riso
In casseruola	Torta di uvetta	Arr. tacchino	Salmone	Polpettone	Crème Caramel
Verd. cong.,gratin.	Pasta sfoglia	Coscia di tacch.	-	Polpette	Soufflé caldo ciocc.
	Tea Bread	Fil. tacch.	Salmone al sale	Polp. maiale	Crème Brûlée
	Baguette	Anatra		Arr. maiale	Mele con miele
	Pane	Oca		Carne di maiale	Dolce al cacao
	Dolce lievitato	Coniglio			Frolla sciroppo
	Croissant	Fagiano alla cacciatore			Dolce sem. con scir.
	Torta pasquale	Fagiano			Mela essiccata
	Con. rip. al form.				Cotogna secca
	Bagel				Pere essiccate
	Pizza				In casseruola
	Torta ciocc.				Quiche
	Pan di Spagna				Quiche di patate

* Questi piatti contengono la funzione vapore.










Menu programmi supplementari







Prima di avviare la cottura a vapore o la cottura assistita a vapore, assicurarsi che il coperchio dell'alloggiamento della sonda per la carne sia chiuso.

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

Si raccomanda di utilizzare il programma di decalcificazione per il calcare accumulato nel sistema di generazione del vapore. Il forno avvertirà di eseguire la decalcificazione in base al livello di durezza dell'acqua impostato. Insieme al prodotto vengono fornite due pastiglie anticalcare. (È possibile anche utilizzare prodotti anticalcare commerciali consigliati per i dispositivi con sistema di cottura assistita a vapore, seguendo le istruzioni per l'uso).

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato "Decalcificazione".
5. Premere . Premere  per avviare il processo.
6. Verrà visualizzato il messaggio "Mettere 250 ml di acqua e la pastiglia nel serbatoio".
7. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà

lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.

8. Aggiungere 250 ml di acqua pulita e la pastiglia nel serbatoio. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio.
9. Premere di nuovo  per avviare il processo.
10. Durante il processo di decalcificazione, la pastiglia si scioglierà per rimuovere il calcare accumulato nel generatore di vapore del forno. Il forno eseguirà questo processo automaticamente e alla fine verrà visualizzato il messaggio, "Svuotare il serbatoio e aggiungere 250 ml di acqua".
11. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.
12. Svuotare il serbatoio e aggiungere 250 ml di acqua pulita. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio. Il processo riprenderà.
13. Alla fine del processo di decalcificazione, verrà visualizzato il messaggio "Operazione conclusa".





La prima fase della decalcificazione dura quasi 90 minuti e la seconda fase dura circa 20 minuti.









» Aprire lo sportello del forno per far uscire il vapore e scaricare l'acqua rimanente nel serbatoio dell'acqua.

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

Consente l'asciugatura dell'interno del forno facendo evaporare l'acqua residua dopo la cottura a vapore. Si

consiglia di utilizzare questa funzione dopo ogni cottura a vapore per motivi di igiene.

	Prima di iniziare il processo di asciugatura, estrarre gli alimenti e i vassoi dal forno.
	Prima di utilizzare la funzione di asciugatura, utilizzare un panno asciutto per eliminare l'acqua (se presente) accumulata sulla base del forno.









1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Menu Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Asciugatura".
5. Premere .
6. Premere  per avviare l'asciugatura.
7. Dopo 10 minuti, ossia la durata dell'asciugatura automatica, sul display apparirà il messaggio "Aprire lo sportello del forno".

» Aprire lo sportello del forno per far uscire il vapore.

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

Funzione adatta per riscaldare i piatti già cucinati. Il vapore impedisce che gli alimenti secchino.

- Utilizzare recipienti resistenti al calore.
- Utilizzare un vassoio forato per la cottura a vapore.









- Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.
1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
 2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
 3. Premere .
 4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Riscaldamento".
 5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, vengono visualizzati la temperatura e il tempo consigliati. È possibile modificare la temperatura e il tempo e impostare un'ora di fine.

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

Funzione adatta per la lievitazione di impasti come pane, panini o pizza. Il vapore impedisce che la superficie dell'impasto secchi.



- Utilizzare recipienti resistenti al calore.
- Non coprire gli alimenti durante la lievitazione.
- Non aprire lo sportello del forno durante il processo di lievitazione. L'apertura potrebbe provocare la perdita di umidità o l'impasto potrebbe risultare piatto.
- Prima di utilizzare la funzione di lievitazione, assicurarsi che la zona di cottura sia abbastanza fredda (a temperatura ambiente).









- Il tempo di lievitazione può variare a seconda delle dimensioni e del peso dell'impasto.
 - Sulla griglia per la lievitazione, è consigliabile utilizzare recipienti grandi e resistenti al calore.
1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
 2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
 3. Premere .
 4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Lievitazione impasto".
 5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, vengono visualizzati la temperatura e il tempo consigliati. È possibile modificare la temperatura e il tempo e impostare un'ora di fine.

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

Funzione adatta per scongelare alimenti surgelati come frutta, verdura e prodotti a base di pasta. Per scongelare, utilizzare un vassoio forato per la cottura a vapore. Posizionare un vassoio da forno sotto la rastrelliera inferiore (rastrelliera 1) del vassoio forato per la cottura a vapore per raccogliere l'acqua proveniente dal cibo da scongelare.

	Si consiglia di scongelare carne, pollame, pesce, ecc. in frigorifero per motivi di sicurezza.
	Posizionare gli alimenti surgelati nel forno dopo averli estratti dalla confezione (se presente).


1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Scongelamento".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".









In questa funzione, vengono visualizzati la temperatura e il tempo consigliati. È possibile modificare la temperatura e il tempo e impostare un'ora di fine.

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

Funzione adatta per sbollentare frutta e verdura prima di congelarla o conservarla in vasetti. Per sbollentare, utilizzare un vassoio forato per la cottura a vapore. Posizionare un vassoio da forno sotto la rastrelliera inferiore (rastrelliera 1) del vassoio forato per la cottura a vapore

per raccogliere l'acqua proveniente dal cibo da sbollentare.

 Per conservare il colore degli alimenti sbollentati, metterli in acqua ghiacciata dopo la sbollentatura per farli raffreddare, quindi scolare l'acqua.

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Sbollentatura".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.


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


Funzione adatta per la sterilizzazione dei barattoli di vetro e dei coperchi che verranno utilizzati per le conserve.


Per sterilizzare i contenitori/coperchi, utilizzare la griglia del forno.









Posizionare un vassoio da forno sotto la rastrelliera inferiore (rastrelliera 1) della griglia per raccogliere l'acqua prodotta dal vapore. I contenitori/coperchi devono essere

aperti. Posizionare i contenitori/coperchi capovolti in modo che la parte superiore sia a contatto con la griglia.

 Utilizzare contenitori di vetro resistenti a vapore e calore.

 Per sterilizzare più di un coperchio/contenitore, assicurarsi che non siano in contatto tra loro.

 Sterilizzare contenitori con dimensioni simili.

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Sterilizzazione".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.

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



Funzione adatta per riscaldare gli alimenti sbollentati (ad es. frutta e verdura) dopo averli inseriti in contenitori di vetro sterilizzati.




Aggiungere del liquido (acqua, acqua zuccherata, acqua salata, ecc.) sugli alimenti sbollentati e coprirli. Riempire il contenitore lasciando uno spazio massimo di 3 cm dall'alto e coprire con il coperchio sterilizzato.


Per conservare, utilizzare un vassoio forato per la cottura a vapore.



Posizionare un vassoio da forno sotto la rastrelliera inferiore (rastrelliera 1) del vassoio forato per la cottura a vapore per raccogliere l'acqua prodotta dal vapore. Quando i contenitori di vetro si sono raffreddati, estrarli dalla zona di cottura. Dopo aver estratto i contenitori di vetro dalla zona di cottura, lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

- Per eseguire il processo di conservazione su più di un coperchio/contenitore, assicurarsi che non siano in contatto tra loro.
- Eseguire questo processo su contenitori con dimensioni simili.
- Il tempo necessario per eseguire la conservazione può variare in base alla quantità di alimenti e al numero di contenitori.

	Utilizzare contenitori di vetro resistenti a vapore e calore.
	I contenitori di vetro potrebbero rompersi durante il processo di conservazione. Assicurarsi che i contenitori o i coperchi non siano deformati.

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .

4. Premere  finché sul display di testo viene visualizzato "Conservazione".

5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".


In questa funzione, vengono visualizzati la temperatura e il tempo consigliati. È possibile modificare la temperatura e il tempo e impostare un'ora di fine.







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

Funzione adatta per fondere pezzi di cioccolato.

Posizionare il cioccolato confezionato sul vassoio forato per la cottura a vapore per fonderlo.

Se i pezzi di cioccolato non sono confezionati, posizionarli in un contenitore di vetro resistente al calore, coprirli e metterli sul vassoio forato per la cottura a vapore.

	Il tempo di fusione può variare a seconda della quantità di prodotto.
--	---

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  finché sul display di testo viene visualizzato "Fusione cioccolato".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la

funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.

Yogurt fatto in casa (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).









Funzione adatta per fare lo yogurt con latte pastorizzato.

Aggiungere 100 g (3-4 cucchiaini) di yogurt a 1000 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare bene. Versare questa miscela in un contenitore di vetro resistente al calore e mettere il coperchio. Per fare lo yogurt, utilizzare la griglia del forno.

- Per uno yogurt dolce e meno denso eseguire il processo per un tempo breve, mentre per uno yogurt più denso e acido eseguire il processo per un tempo più lungo.
- Alla fine del processo, si consiglia di consumare lo yogurt dopo averlo tenuto nel frigorifero (+4°C) per 12 ore.
- Il latte a lunga conservazione sterilizzato non è idoneo alla preparazione di yogurt e non deve essere utilizzato.
- Lo yogurt utilizzato per la fermentazione deve essere fresco.



Anche il latte a crudo, senza trattamento con calore, può essere utilizzato per la preparazione di yogurt ma deve essere bollito per eliminare microrganismi patogeni/dannosi. Il latte portato a ebollizione deve essere raffreddato a temperatura ambiente prima di preparare lo yogurt.

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato il messaggio "Yogurt fatto in casa".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.

Uova: sode, semisode, alla coque (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Funzione adatta per bollire le uova a diversi livelli, come si desidera. In particolare è possibile bollire un numero elevato di uova.

Per bollire le uova, utilizzare un vassoio forato per la cottura a vapore.









Posizionare un vassoio da forno sotto la rastrelliera inferiore (rastrelliera 1) del vassoio forato per la cottura a vapore per raccogliere l'acqua prodotta dal vapore.



(Prima di cuocere le uova, pungere in alcuni punti con un attrezzo affilato, ad esempio un ago. In caso contrario, le uova potrebbero esplodere durante la cottura.



Il tempo di bollitura può variare a seconda della dimensione e del numero delle uova.









1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato "Uovo sodo", "Uovo semisodo" o "Uovo alla coque".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.

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

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene

ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Programmi Extra".
3. Premere .
4. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato "Pulizia a vapore".
5. Premere . Premere  per avviare il processo. Per avviare la funzione, seguire le "Fasi operative della funzione vapore" descritte in "Utilizzare le funzioni del forno per eseguire la cottura a vapore e la cottura assistita a vapore".

In questa funzione, viene visualizzato il tempo consigliato. È possibile modificare il tempo e impostare un'ora di fine.

6. Alla fine, verrà visualizzato il messaggio "Pulire le superfici". Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno asciutti.

Pulizia (autopulizia a pirolisi) (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



ATTENZIONE


Le superfici bollenti provocano ustioni! Durante la fase di autopulizia non toccare l'apparecchio e tenere i bambini lontani dal forno. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.







Il forno è dotato di funzione di autopulizia a pirolisi. Il forno si riscalda fino a circa 430-480°C e lo sporco presente viene bruciato fino a diventare cenere. Potrebbe svilupparsi una notevole quantità di fumo. Assicurare una buona ventilazione. Il forno deve essere pulito ad alta temperatura dopo 10 utilizzi.




1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Per i modelli con rastrelliera, ricordarsi di rimuovere la rastrelliera metallica. Non dimenticare di togliere il serbatoio dell'acqua dal forno.

Se il prodotto è dotato di accessori Pyro proof (resistenti all'autopulizia a temperature elevate), non è necessario rimuoverli dal forno.


2. Prima di iniziare il processo di pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di alimenti all'interno usando un panno insaponato.

 Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi. Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, contattare il fornitore di assistenza autorizzato.

3. Premere il pulsante  per accendere il forno.
4. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio "Menu Programmi Extra".
5. Premere .
6. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato "Pulizia".

7. Premere .
8. Premere  per avviare la pulizia. La durata dell'autopulizia compare sul display. La durata non può essere modificata. È possibile impostare l'orario di conclusione della funzione di autopulizia.
9. Durante l'autopulizia, non è possibile aprire lo sportello del forno e il simbolo del lucchetto  compare sul display. Durante l'autopulizia del forno e fino a quando non scompare il simbolo del lucchetto, non forzare l'apertura del forno.
10. Al termine del processo di pulizia, rimuovere i depositi bianchi usando acqua e aceto.

Pulizia economica (autopulizia a pirolisi - eco-pirolisi) (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).


 **ATTENZIONE**
Le superfici bollenti provocano ustioni! Durante la fase di autopulizia non toccare l'apparecchio e tenere i bambini lontani dal forno. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.

Se il forno non è molto sporco consigliamo la funzione di Pulizia economica. Se il forno è molto sporco la funzione pulizia economica non è sufficiente. In questo caso, eseguire la pulizia nella modalità "pulizia".










1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Per i modelli con rastrelliera, ricordarsi di rimuovere la rastrelliera metallica. Non dimenticare di togliere il serbatoio dell'acqua dal forno.

Se il prodotto è dotato di accessori Pyro proof (resistenti all'autopulizia a temperature elevate), non è necessario rimuoverli dal forno.

2. Prima di iniziare il processo di pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di alimenti all'interno usando un panno insaponato.



Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi. Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, contattare il fornitore di assistenza autorizzato.










3. Premere il pulsante  per accendere il forno.
4. Quando il forno è acceso, sul display compare il menu principale. Premere  /  finché viene visualizzato il messaggio **"Menu Programmi Extra"**.
5. Premere .
6. Premere  /  finché sul display di testo viene visualizzato **"Pulizia economica"**.
7. Premere .
8. Premere  per avviare la pulizia. La durata dell'autopulizia compare sul display. La durata non può essere modificata. È possibile impostare l'orario di conclusione della funzione di autopulizia.
9. Durante l'autopulizia, non è possibile aprire lo sportello del forno e il simbolo del lucchetto  compare sul display. Durante l'autopulizia del forno e fino a quando non scompare il simbolo del

lucchetto, non forzare l'apertura del forno.

10. Al termine del processo di pulizia, rimuovere i depositi bianchi usando acqua e aceto.










Menù Impostazioni

Impostazione della lingua










1. Quando si accende il forno per la prima volta, il messaggio **"Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere  /  finché **"Lingua"** compare sul display di testo.
5. Premere . Sul display viene visualizzata la lingua preimpostata.
6. Premere  /  per selezionare la lingua desiderata.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazione dell'ora










Quando si accende il forno per la prima volta, l'ora **"00:00"** viene attivata in automatico. Per modificare l'ora:

1. Quando il forno è acceso, **"Programmi di cottura"** compare sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere  /  finché **"Orologio"** compare sul display di testo.
5. Premere .
6. Premere  /  per impostare l'ora esatta
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazione luminosità










1. Quando si accende il forno per la prima volta, **il messaggio "Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere   finché **"Luminosità"** compare sul display di testo.
5. Premere . Viene visualizzato il livello di luminosità impostato in precedenza.
6. Premere   per selezionare il livello desiderato.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazione volume










1. Quando si accende il forno per la prima volta, **il messaggio "Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere   finché **"Volume"** compare sul display di testo.
5. Premere . Viene visualizzato il livello di luminosità impostato in precedenza.
6. Premere   per selezionare il livello desiderato.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Unità temperatura




1. Quando si accende il forno per la prima volta, **il messaggio "Programmi di cottura"** sul display di testo.

2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere   finché **"Unità di temperatura"** compare sul display di testo.
5. Premere . La precedente unità di temperatura impostata **"C"** compare sul display.
6.  Premere /  per selezionare **"F"**.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazioni livello durezza acqua

1. Quando si accende il forno per la prima volta, **il messaggio "Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .
4. Premere   finché **"Durezza acqua"** compare sul display di testo.
5. Premere . Viene visualizzato il livello di durezza dell'acqua impostato in precedenza.
6. Premere  /  per selezionare il livello corretto di durezza acqua per la quantità di acqua utilizzata.
7. Premere  per confermare l'impostazione.

Impostazioni di asciugatura automatica.

1. Quando si accende il forno per la prima volta, **il messaggio "Programmi di cottura"** sul display di testo.
2. Premere  /  finché **"Impostazioni"** compare sul display di testo.
3. Premere .






4. Premere  finché "Asciugatura automatica" compare sul display.
5. Premere . "Acceso" compare e la funzione di asciugatura automatica viene attivata.





















Tabella tempi di cottura

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

 La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

 In media, il forno consuma circa 1 litro di acqua durante un'ora di cottura. I cicli di cottura superiori a un'ora potrebbero richiedere un'aggiunta di acqua. Per cicli di cottura superiori a un'ora, seguire le avvertenze riportate sul forno.

Utilizzo delle funzioni del forno per la cottura

Piatto	Numero di vassoi	Funzione cottura	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio		3	175	25 ... 35
Dolci netto stampo	Un vassoio		2	180	40 ... 50
Dolci in carta	Un vassoio		3	175	20 ... 30
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Pan di Spagna*	Un vassoio		3	175	10 ... 20
	2 vassoi		2 - 4	175	20 ... 30
Dolcetti	Un vassoio		3	175	25 ... 30
	2 vassoi		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 vassoi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio		2	200	30 ... 40
	2 vassoi		1 - 5	200	40 ... 50
Pasta frolla	Un vassoio		2	200	25 ... 35
	2 vassoi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati	Un vassoio		2	200	35 ... 45
	2 vassoi		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio		2	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio		3	200	10 ... 15
Pizza**	Un vassoio		1 - 2	310	4 ... 7
	Un vassoio		3	310	4 ... 7
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di	Un vassoio		3	25 min.	70 ... 90

agnello (in casseruola)				250/max poi 190	
	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 70
	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	70 ... 80
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		3	200	20 ... 30
	Un vassoio		3	200	20 ... 30
<p>Quando si cucina sulla prima e sulla terza rastrelliera contemporaneamente, posizionare il vassoio più profondo sulla rastrelliera inferiore e l'altro sulla rastrelliera superiore. Quando si cucina sulla prima e sulla quinta rastrelliera contemporaneamente, posizionare il vassoio più profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore. Quando si cucina con 3 vassoi contemporaneamente, posizionare quello più profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore. Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. * Si suggerisce uno stampo per dolci con diametro di 26 cm per il pan di Spagna. ** (310 °C) Quando si usa una pietra per la pizza.</p>					

Cottura a vapore

Piatto	Peso degli alimenti	Vassoio	Posizione rastrelliera	Funzione cottura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Piselli congelati	2600	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	30 ... 40
Piselli congelati	1800 per una teglia	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3 ... 5	Cottura a vapore	100	35 ... 45
Costata di manzo	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	65 ... 75
Pezzi di patata	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	30 ... 40
Petto di pollo	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Vassoio perforato +	3	Cottura a vapore	100	20 ... 30

		Teglia per il forno				
Filetto di manzo	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	50 ... 60
Pesce	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	20 ... 30
Pezzi di zucchina	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	25 ... 35
Cavolfiore	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	30 ... 40
Cavolini di Bruxelles	500	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	10 ... 20
Fagioli verdi	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	25 ... 35
Pezzi di carota	1000	Vassoio perforato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	20 ... 30
Riso	Acqua: 475 Riso: 180	Pentolame in vetro borosilicato + Teglia per il forno	3	Cottura a vapore	100	25 ... 35

1 - Non preriscaldare

2 - Durante la cottura, posizionare la teglia da forno sul livello 1 e il vassoio perforato sul livello 3.

Riscaldamento ventola Eco



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



Non aprire gli sportelli in modalità Riscaldamento ventola Eco. Se la porta non si apre, la temperatura interna viene ottimizzata per risparmiare energia e questa temperatura può essere diversa da quella indicata sul display.

Piatto	Numero di vassoi		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci in carta	Un vassoio		3	175	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio		3	180	25 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio		3	200	45 ... 55
Pasta frolla	Un vassoio		3	200	35 ... 45

Come utilizzare il grill



ATTENZIONE

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

Grigliare senza vapore

1. Premere il pulsante per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menù principale.
3. Premere per accedere al menù programmi cottura.
4. 2. Toccare per selezionare la funzione grill desiderata. Premere per attivare la funzione.
5. Per modificare le temperature, premere / quando il riquadro è su temperatura / peso e impostare la temperatura desiderata. Il valore della temperatura è confermato non appena modificato.



L'area di visualizzazione Temperatura/Peso, Tempo di cottura e Allarme è circondata da un riquadro. Premere per muovere il riquadro a destra, o premere per muoverlo a sinistra. Premere di nuovo quando il riquadro è sull'area di visualizzazione temperatura/peso a sinistra per tornare al menù precedente.

6. Premere per impostare l'ora di cottura, premere per muovere il riquadro su durata cottura / fine ciclo cottura. compare. Premere / per impostare il tempo di cottura desiderato.

7. per modificare la durata di cottura, premere dopo aver impostato la durata. compare. Premere / per impostare la fine ciclo desiderata.
8. per impostare un allarme senza compromettere la suoneria, premere per spostare il riquadro su quello dell'allarme. compare. Premere / per impostare la suoneria. L'allarme serve da promemoria, non influenza la durata della cottura o il funzionamento del forno. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno in un determinato momento.



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


9. Se le funzioni di cottura, temperatura, durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme vanno bene, premere per iniziare la cottura. La cottura inizia, e il display visualizza la funzione operativa impostata e il messaggio di "Cottura" rispettivamente.



Le impostazioni durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme non sono necessarie per il funzionamento del forno. Sono impostazioni facoltative.











Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sul display compare il simbolo .


» **se la durata di cottura non è stata impostata**; il forno è attivo in modalità manuale. Se il cibo è cotto, premere  per spegnere il forno. Altrimenti, il forno continua a funzionare.



» **Solo se la durata di cottura è stata impostata**; il forno viene spento a fine cottura. Il display visualizza rispettivamente la funzione del forno e "Cottura terminata". Il forno inizia ad emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

» **Se sia la durata di cottura che fine del ciclo cottura sono stati attivati**; l'orologio del forno sottrae la durata di cottura dal fine ciclo di cottura per calcolare l'avvio della cottura. Quando è giunta l'ora di avvio della cottura, viene attivata la funzione del forno selezionata e il forno viene riscaldato alla temperatura impostata. La temperatura viene conservata fino alla fine del ciclo di cottura, il forno si spegne alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizza rispettivamente la funzione del forno e "Cottura terminata". Il forno inizia ad emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.




Griglia a vapore assistita





1. Premere il pulsante  per accendere il forno.
2. Quando il forno è acceso, sul display compare il menù principale.
3. Premere  per accedere al menù programmi cottura.
4. Premere  /  per selezionare la funzione griglia a vapore assistita desiderata. Premere  per attivare la funzione.
5. Premere . Utilizzare  /  per regolare il livello di vapore. Premere

di nuovo  per confermare le impostazioni.










6. Per modificare le temperature, premere  /  quando il riquadro è su temperatura / peso e impostare la temperatura desiderata. Il valore della temperatura è confermato non appena modificato.




L'area di visualizzazione Temperatura/Peso, Tempo di cottura e Allarme è circondata da un riquadro. Premere  per muovere il riquadro a destra, o premere  per muoverlo a sinistra. Premere di nuovo  quando il riquadro è sull'area di visualizzazione temperatura/peso a sinistra per tornare al menù precedente.


7. Premere **per impostare l'ora di cottura**, premere  per muovere il riquadro su durata cottura / fine ciclo cottura.  compare. Premere  /  per impostare il tempo di cottura desiderato.

Questa funzione non permette di iniziare a cucinare senza aver impostato la durata della cottura. La durata della cottura è automaticamente impostata a 30 minuti sul display.

8. **per modificare la durata di cottura**, premere  dopo aver impostato la durata.   compare. Premere  /  per impostare la fine ciclo desiderata.
9. **per impostare un allarme senza compromettere la suoneria**, premere  per spostare il riquadro su quello dell'allarme.  compare. Premere  /  per impostare la


suoneria. L'allarme serve da promemoria, non influenza la durata della cottura o il funzionamento del forno. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno in un determinato momento.

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


10. Se le funzioni di cottura, temperatura, durata della cottura, fine ciclo di cottura e allarme vanno bene, premere  per iniziare la cottura.


11. Fasi operative della funzione vapore:


Se la cottura a vapore non viene utilizzata da molto tempo, verrà visualizzato il messaggio "Aggiungere acqua pulita".



12. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.

13. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max."


 Rischio per la salute! Non usare liquidi diversi dall'acqua potabile nel sistema a vapore.



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


 Grazie al coperchio, è possibile riempire il serbatoio senza doverlo estrarre.

14. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.

 Prima di avviare la cottura a vapore o la cottura assistita a vapore, assicurarsi che il coperchio dell'alloggiamento della sonda per la carne sia chiuso.

 Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sul display compare il simbolo .

 Se durante la cottura finisce l'acqua nel serbatoio, sul display comparirà il messaggio "Si prega di aggiungere acqua" e il forno emetterà un segnale acustico. La cottura si interromperà. Una volta riempito il serbatoio di acqua e rimesso a posto, la cottura riprenderà dal punto in cui si è fermata.

» » Solo se è stato impostato un tempo di cottura; il forno si spegnerà alla fine del tempo di cottura. Il display visualizzerà la funzione del forno e il messaggio "Cottura terminata". Il forno inizierà a emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

» » Se è stato impostato un tempo di cottura e un'ora di fine cottura;

l'orologio del forno sottrarrà il tempo di cottura dall'ora di fine cottura impostata per calcolare l'ora di inizio della cottura. All'ora di inizio cottura, verrà attivata la funzione del forno selezionata e il forno verrà riscaldato alla temperatura impostata. La temperatura viene conservata fino alla fine del ciclo di cottura. Il forno si spegnerà alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizzerà la funzione del forno e il messaggio "**Cottura terminata**". Il forno inizierà a emettere un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

15. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.




L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.


16. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"




Se la funzione di asciugatura automatica è attiva, si avvierà automaticamente alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore.



17. Per continuare la cottura: **5 minuti dopo che il ciclo di cottura è terminato**, è possibile premere  per attivare nuovamente la funzione vapore/ assistita a vapore.

» Il forno continuerà a funzionare con le stesse impostazioni di temperatura e funzioni di cottura.

18. Se si vuole utilizzare il forno nuovamente **5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura**, verrà visualizzato il messaggio "**Forno in preparazione**" che indica che il forno ha iniziato a mandare l'acqua del sistema di generazione di vapore al serbatoio. Quando il messaggio scompare, è possibile premere  per iniziare la cottura. Poiché l'acqua del sistema di generazione vapore è stata inviata al serbatoio, verrà visualizzato il messaggio "**Aggiungere acqua pulita**".

19. Premere  Il coperchio del serbatoio dell'acqua si aprirà lateralmente per consentire l'estrazione del serbatoio dell'acqua.

20. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo (se è presente acqua) e aggiungere acqua pulita fino al livello "max.".

21. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio. Premere  per iniziare la cottura.

» Se il livello dell'acqua è al punto giusto la cottura viene attivata.



Se lo sportello del forno viene aperto durante l'utilizzo di una funzione vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per creare una barriera d'aria.



Durante gli ultimi 3 minuti di cottura a vapore, il motore della ventola girerà ad alta velocità per ridurre la densità del vapore nel forno.

22. Per motivi igienici, alla fine del ciclo di cottura, svuotare l'acqua residua del serbatoio.



L'acqua nel sistema di generazione del vapore del forno viene trasferita nel serbatoio circa 15 minuti dopo la fine della cottura. Per motivi igienici, svuotare l'acqua residua del serbatoio.

23. Attivare la funzione di asciugatura per l'acqua accumulata nel forno. Vedere: "Menu extra"



Quando la funzione di asciugatura automatica è attiva, apparirà sul display del forno alla fine di ogni ciclo di cottura a vapore. È possibile premere  per avviarla.



Prima di avviare la funzione di asciugatura, estrarre gli alimenti e gli accessori come vassoi, griglie, ecc. dal forno.



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

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

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

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

**Se non è possibile regolare la temperatura del grill del prodotto, il grill funzionerà alla temperatura massima.

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

enti di controllo nella verifica del prodotto

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

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

Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

**PERICOLO:**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando

attenzione a pulire in un'unica direzione.



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



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



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

Sul retro del coperchio, a sinistra del pannello di controllo è visibile il serbatoio dell'acqua. Rimozione e pulizia:

1. Premere . Il coperchio del serbatoio dell'acqua dalla parte laterale per far uscire il serbatoio dell'acqua.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua e lavarlo sotto acqua corrente.
3. A fine lavaggio, reinserire il serbatoio dell'acqua e premere  per chiudere il coperchio.



Non usare materiali chimici per la pulizia del serbatoio dell'acqua. Usare solo acqua.



Mai lavare il serbatoio in lavastoviglie.

Pulizia del pannello di controllo

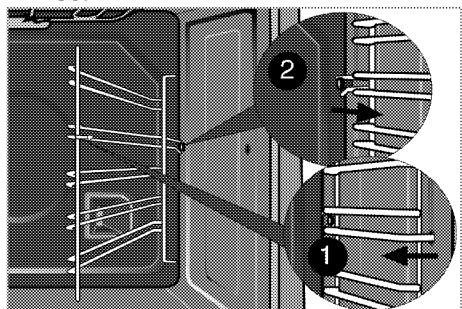
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

i Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

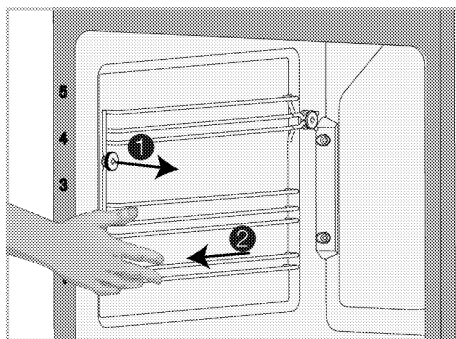
Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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



Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

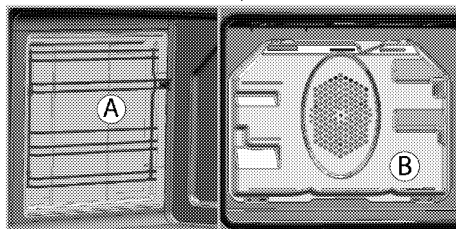
1. Rimuovere la vite nella sezione anteriore della rastrelliera laterale come mostrato nella figura sotto.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

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

Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Le superfici porose delle pareti catalitiche sono pulite automaticamente assorbendo e convertendo l'olio versato (vapore e biossido di carbonio).



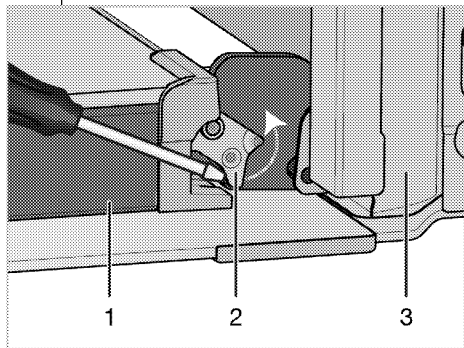
Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

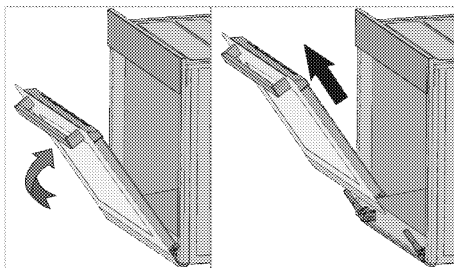
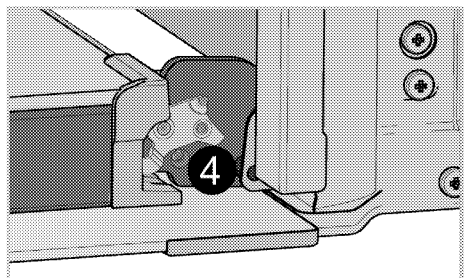
i Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i fermagli sull'alloggiamento della cerniera (2) sui lati destro e sinistro dello sportello anteriore premendo sul gancio come illustrato nella figura. Il lucchetto dovrebbe apparire (4) quando è aperto.



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



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

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

Funzione Soft Open & Soft Close

Alcuni modelli possono includere una funzione Soft Close e Soft Open. La funzione Soft Close consente all'utente di chiudere una porta del forno senza problemi portandola a circa 15 cm dalla posizione chiusa e spingendola delicatamente. Il sistema di smorzamento automatico aiuta a chiudere la porta dolcemente. Una caratteristica simile è osservata mentre la porta del forno è completamente aperta; A circa 9 cm dalla posizione completamente aperta, il sistema di smorzamento si apre e consente un'apertura delicata.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

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

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. →→→ *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



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

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

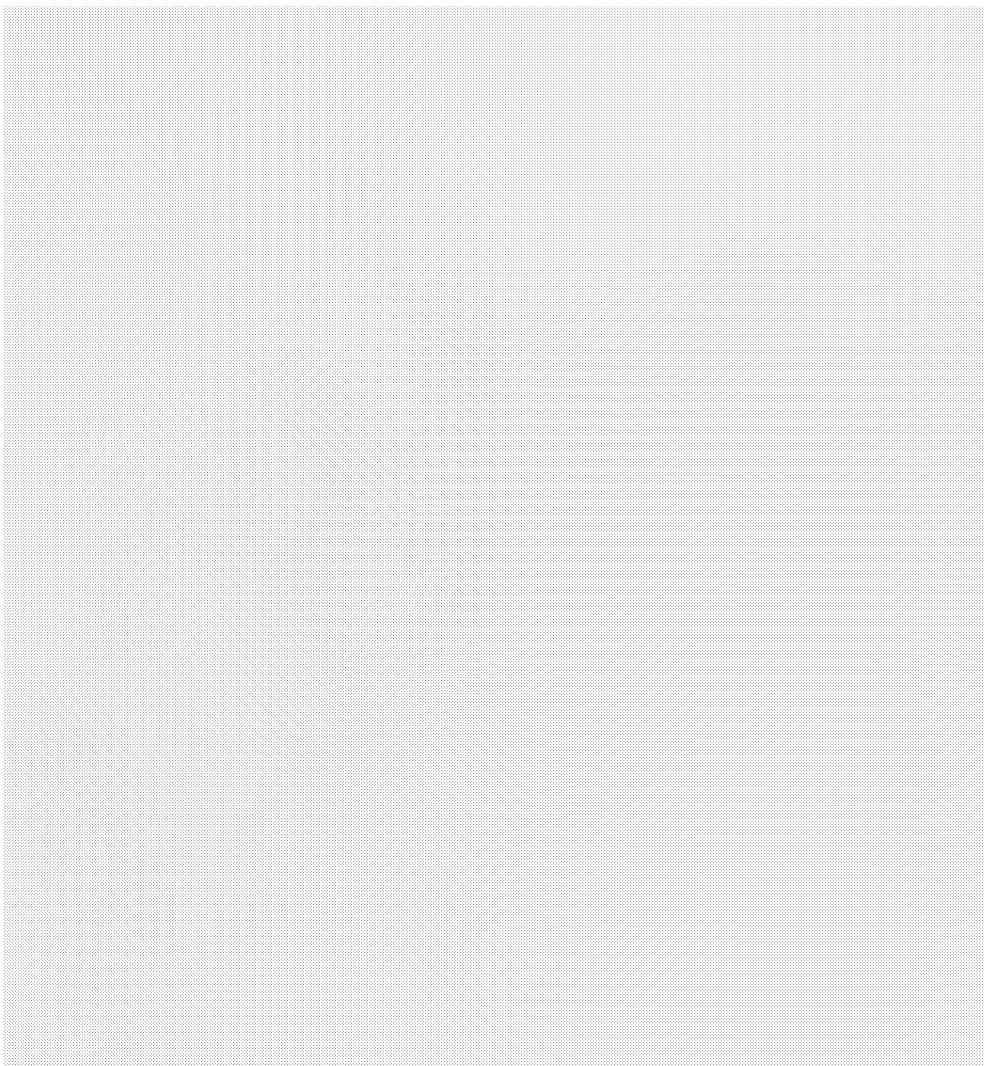
.....

.....

.....

.....

.....



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com