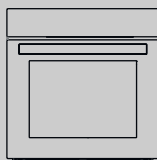


GUIDA PER L'UTENTE DEL FORNO

IT



SILVERLINE

MODELLI

BO6505X02

BO6505W02

BO6505B02

MANUFACTURER

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

IMPORTER

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, it_IT

Indice

1	PREFAZIONE	4
2	INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	5
3	SPECIFICHE DEL FORNO	9
4	INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA	12
5	INSTALLAZIONE DEL FORNO NEL MOBILE	14
6	COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	17
	6.1 Efficienza energetica del forno.....	20
7	INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO	22
	7.1 Accessori del forno.....	22
8	PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO	25
9	SPECIFICHE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	26
	9.1 Specifiche del forno.....	26
10	COME USARE GUIDE TELESCOPICHE	49
11	PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO	51
12	SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	58
13	DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI	60
14	TABELLA DI COTTURA	63
	14.1 Tabella di cottura dei tipi di pasti	67

1 **PREFAZIONE**

GENTILE CLIENTE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in strutture moderne e rispettose dell'ambiente, senza danneggiare la natura.

Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze contenute in questo manuale utente. Questo manuale contiene informazioni importanti per l'installazione, l'uso e la manutenzione sicura del prodotto e le avvertenze necessarie per ottenere sempre il massimo dall'apparecchio. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro, dove sia facilmente raggiungibile per poterlo utilizzare in futuro, se necessario. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, ambiente o ad altri materiali, che possono verificarsi a causa di errori di traduzione o di stampa del presente manuale, o per l'uso improprio dell'apparecchio.

2 INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- La tensione di utilizzo del forno va da 220 a 240 Volt.
- Collegare il forno ad un fusibile da 16A. Se il valore del fusibile in casa è inferiore a 10A, fare installare un fusibile da 16A da un elettricista qualificato.
- Utilizzare sempre il forno con una presa di corrente con messa a terra. Chiedere ad un elettricista qualificato di effettuare l'installazione di un impianto di messa a terra. L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito dell'utilizzo del prodotto con una presa senza messa a terra.
- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per evitare il rischio di lesioni personali e danni materiali. La mancata osservanza di queste istruzioni può annullare qualsiasi garanzia e l'azienda non è responsabile di eventuali danni che possano verificarsi.
- Se i collegamenti elettrici all'interno dell'apparecchio vengono rimossi in modo da renderli accessibili, interrompere l'alimentazione dell'apparecchio per scongiurare il rischio di scossa elettrica e contattare il servizio di assistenza autorizzato.
- Evitare il contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del forno in quanto esso si surriscalda durante il funzionamento. Prestare attenzione in quanto la superficie del forno potrebbe surriscaldarsi molto durante la funzione grill.
- Gli oggetti infiammabili che si trovano sul comparto cottura possono prendere fuoco. Non conservare gli oggetti infiammabili sul comparto cottura.
- Utilizzare dei guanti da forno quando si prendono cibi caldi o utensili come teglie, ecc. dal forno o dalla griglia. I componenti del forno e gli utensili utilizzati (teglie, ecc.) sono molto caldi durante il funzionamento.
- L'apparecchiatura e gli accessori si riscaldano molto durante l'uso. Evitare di toccare le parti riscaldate.
- Non aprire lo sportello dell'apparecchio in caso di fuoriuscita di fumo. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina o spegnere l'interruttore automatico.
- All'apertura dello sportello, fuoriuscirà un flusso d'aria.
- La carta da cucina può venire a contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Non appoggiare la carta da cucina a caso durante il preriscaldamento dell'accessorio. Posizionare sempre un contenitore o una tортiera sulla carta da cucina. Collocare la carta solo sull'area necessaria. La carta da cucina non deve trovarsi sull'accessorio.

 **ATTENZIONE!**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, percettive o mentali o da persone con un'esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sorvegliati da un adulto o se rispettano le istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio e comprendono i rischi in cui possono incorrere.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione sull'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Durante il funzionamento l'apparecchio può riscaldarsi. Prestare attenzione al contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi oppure raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto ciò potrebbe causarne la rottura o creare dei graffi sulla superficie.
- I forni devono essere installati lontano da ambienti infiammabili.
- Utilizzare la sonda di temperatura consigliata esclusivamente per questo forno.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.

 **ATTENZIONE!**

Scollare l'apparecchio o togliere l'alimentazione dall'interruttore principale, per evitare l'elettrocuzione, prima di sostituire la lampadina.

- In caso di cavo di alimentazione danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo specifico o un cavo approvato dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato.
- Per evitare danni che possono essere causati da un errato posizionamento dell'interruttore termico, il dispositivo non deve essere collegato a dispositivi con circuiti esterni, come i timer, o circuiti sempre accesi o sempre spenti.
- Le parti accessibili possono essere calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini con funzione grill in esecuzione.
- Le macchie di cibo fuoriuscito devono essere rimosse prima della pulizia.

AVVERTENZE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DURANTE L'INSTALLAZIONE


- L'apparecchio deve essere sempre installato dal servizio autorizzato Silverline.
- L'apparecchio è dotato di un sistema di circolazione dell'aria ad alte prestazioni per una migliore cottura e pulizia. Seguire le istruzioni per l'installazione.

- L'apparecchio deve essere posizionato sull'armadietto di installazione in modo che la parte posteriore sia rivolta verso la parete.
 - Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
 - Utilizzare l'apparecchio esclusivamente secondo l'uso previsto, come illustrato nelle istruzioni per l'uso.
 - Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso in cucine domestiche. Non è stato pensato per uso industriale o di laboratorio.
 - Non utilizzare o lasciare l'apparecchio all'aperto.
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di corpi d'acqua, su un terreno umido o in prossimità di una piscina.
 - Questo apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
 - Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di bambini, persone con disabilità mentali o persone inesperte, senza la supervisione di un adulto competente che se ne assume la responsabilità.
 - Non mettere in funzione l'apparecchio fino a quando non viene riparato da un servizio di assistenza autorizzato, se lo sportello o le guarnizioni su di esso sono danneggiate.
 - Non appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del piano di lavoro.
 - Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali.
- ### **AVVERTENZE SUL FUNZIONAMENTO**
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi diversi dalla cottura. È pericoloso e inappropriato utilizzarlo per qualsiasi altro scopo (ad esempio per riscaldare l'ambiente in cui esso si trova). L'azienda non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o oggetti dovuti a un uso improprio, scorretto o poco pratico del forno.
 - Quando si utilizza il forno per la prima volta, può presentarsi dell'odore, causato da materiali isolanti e da elementi riscaldanti. In tal caso, far funzionare il forno senza mettervi del cibo all'interno per 30 minuti a temperatura massima, con la funzione di riscaldamento superiore e inferiore (ed eventualmente 3D) attiva.
 - Non cuocere o friggere sul fondo del forno.
 - Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio.
 - Scollegare l'apparecchio durante lo spostamento, la pulizia o la manutenzione.
 - Non tentare mai di rimuovere la spina tirandola dal cavo.
 - Non toccare mai l'apparecchio, se le mani o i piedi sono bagnati o umidi.
 - Non consentire ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione.
 - In caso di negligenza, lo sportello del forno può ferire le mani, se rimosso dalla cerniera.

- In caso di guasto o di uso improprio del forno, spegnerlo e scollegarlo.
- Quando il forno non viene utilizzato, assicurarsi che tutte le funzioni siano su "OFF".
- Indossare sempre i guanti da forno durante la rimozione di una teglia.
- Mantenere sempre il forno pulito per la propria sicurezza e per garantirne la pulizia. I residui di olio lasciati all'interno del forno dopo il funzionamento possono danneggiare la sua superficie anche nel corso del tempo.
- Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali.
- L'azienda non è responsabile di eventuali danni causati da un uso pericoloso o improprio del forno.
- L'inosservanza delle avvertenze di cui sopra può causare danni al forno.
- Se si verifica un'interruzione di corrente, il prodotto interrompe la cottura. A seconda del modello del prodotto, è possibile continuare a cuocere quando viene ripristinata l'alimentazione della corrente o potrebbe essere necessario regolare nuovamente il tempo di cottura.
- Aprire lo sportello del forno almeno 3 minuti dopo la fine della cottura per evitare la condensa del vapore davanti all'orologio.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

I componenti di questo apparecchio che possono venire a contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti della Direttiva CEE n. 89/109.

 Con il marchio CEE, dichiariamo che è nostra responsabilità garantire la conformità di questo apparecchio alle direttive europee e il rispetto dei requisiti di legge in termini di sicurezza, salute e ambiente.

Assicurarsi che il forno sia in buone condizioni e non sia danneggiato quando lo si estrae dall'imballaggio. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbi: contattare un professionista specializzato.

Mettere i materiali di imballaggio come le parti in nylon, la schiuma di polistirolo e i chiodi lontano dalla portata dei bambini, in quanto possono rappresentare un pericolo.



ATTENZIONE!

Non utilizzare la maniglia del forno sullo sportello anteriore per trasportare il forno o per rimuoverlo dall'imballaggio.

3 SPECIFICHE DEL FORNO

Questi apparecchi sono progettati per il funzionamento con tensione di alimentazione monofase di 220-240V a 50-60Hz.

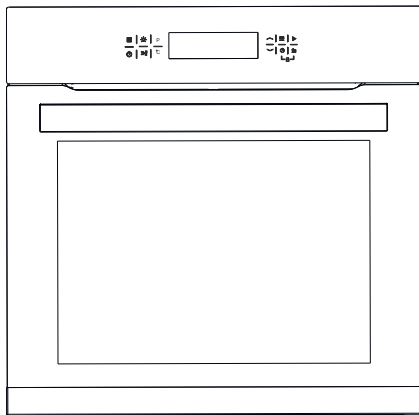


Fig. 1

	BO6505X02 - BO6505W02 - BO6505B02
Funzione	14
Luce del forno	15 W
Dimensioni prodotto (larghezza)	595 mm
Dimensioni prodotto (profondità)	547 mm
Dimensioni prodotto (altezza)	595 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (larghezza)	560 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (profondità)	550 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (altezza)	600 mm
Capacità	72 l
Tensione	220-240 V
Massima potenza	2750 W

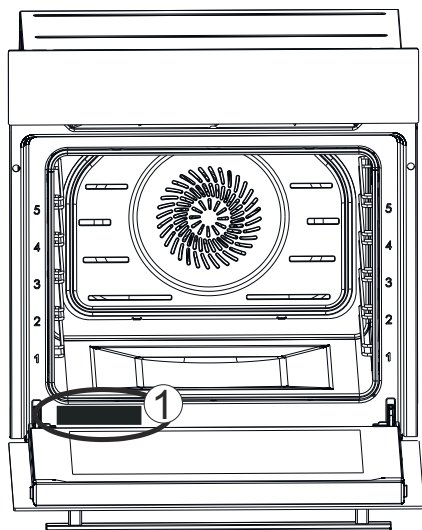


Fig. 2

È possibile accedere alla targhetta del forno con le caratteristiche tecniche anche dopo l'installazione del forno in cucina. Questa targhetta può essere visualizzata quando si apre lo sportello del forno. Per ordinare un pezzo di ricambio (Fig. 2/1), utilizzare le informazioni fornite in questa targhetta per specificare il modello del forno.

4 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata dal servizio autorizzato Silverline. L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che possono verificarsi a persone, ambiente circostante o altri materiali a causa di un'errata installazione dell'apparecchio.

Ispezionare l'apparecchio dopo l'apertura dell'imballaggio. Non eseguire il collegamento dell'apparecchio in caso di danni dovuti al trasporto.

Leggere attentamente le pagine di installazione per l'installazione degli accessori.

Togliere e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i nastri adesivi dal comparto di cottura e dallo sportello prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio può essere installato in due modi diversi: sotto il bancone di lavoro o all'interno di un armadietto a parete. Le dimensioni di installazione da utilizzare per queste opzioni sono riportate di seguito.

Non installare l'apparecchio dietro una decorazione o un rivestimento dei mobili. Ciò comporta un rischio di surriscaldamento.

Le operazioni di taglio sui mobili devono essere eseguite prima dell'installazione dell'apparecchio. Rimuovere eventuali sbavature. Possono avere effetti negativi sul funzionamento degli apparecchi elettrici.

Utilizzare guanti protettivi per evitare lesioni.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario prevedere le distanze indicate nei disegni per la ventilazione e il raffreddamento all'interno dell'armadietto o della struttura.

Le pareti dei mobili in cui è installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore. In particolare, se le pareti laterali sono in pannelli truciolari rivestiti, il rivestimento deve resistere fino a 120 °C. I rivestimenti plastici o adesivi non resistenti al calore specificato possono deformarsi e danneggiarsi.

Un supporto che può sopportare il peso del forno deve essere posto sotto di esso durante l'installazione.

Per motivi di sicurezza, il contatto diretto dell'apparecchio con le parti elettriche deve essere evitato al termine dell'installazione.

Le parti che assicurano isolamento e protezione devono essere installate in modo che non possano essere rimosse con alcun attrezzo.

Si consiglia di installare l'apparecchio in un armadietto a parete, per garantire una più efficiente circolazione dell'aria.

Il vano posteriore dell'armadietto del mobile della cucina deve essere rimosso per garantire una più efficiente circolazione dell'aria.

Si consiglia di lasciare una distanza minima di 70 mm dalla parte posteriore del mobile della cucina in cui è installato l'apparecchio.

Si sconsiglia di installare l'apparecchio in prossimità di un frigorifero o di un congelatore. In caso contrario, le prestazioni di tali apparecchi saranno compromesse a causa del calore dissipato.

Per rendere il forno pronto al funzionamento, fare in modo che il luogo in cui si trova sia integrato con l'impianto elettrico. Quindi, contattare il servizio assistenza autorizzato Silverline.



*Le informazioni dimensionali
fornite nei disegni sono
espresse in mm.*

5 INSTALLAZIONE DEL FORNO NEL MOBILE

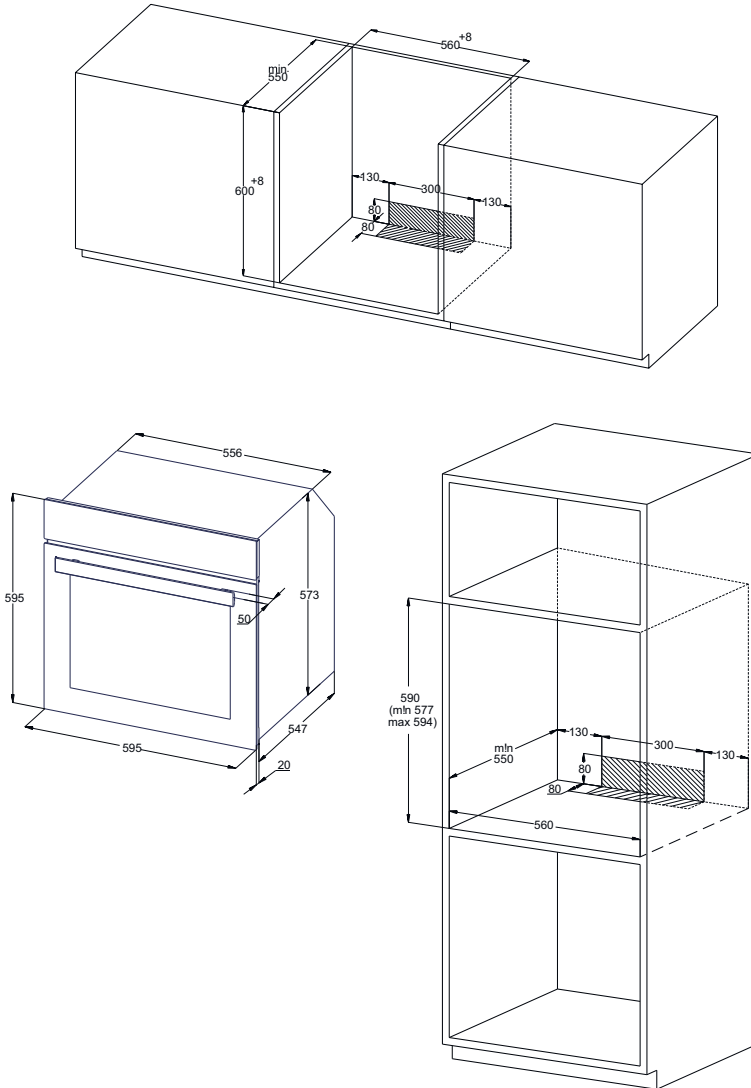


Fig. 3



Le immagini usate nel manuale sono rappresentative

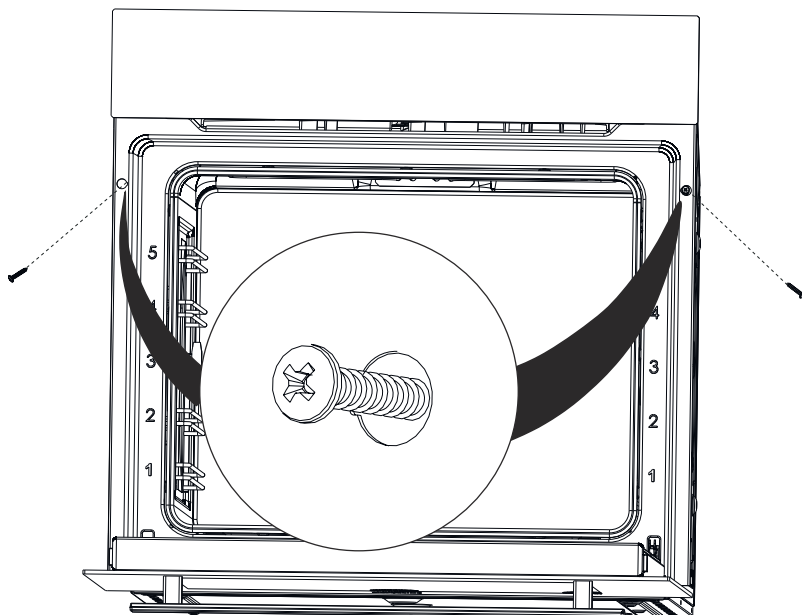


Fig. 4

- Posizionare l'apparecchio centrandolo all'interno dell'armadietto incorporato.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio e praticare i fori allineandosi con i fori sul corpo del forno, con un trapano con diametro vite di 3,9x22 e montare la vite.



L'installazione della vite senza praticare un foro adatto al diametro nel mobile può causare danni al mobile.

- Fare attenzione a non danneggiare i fori di installazione esercitando una pressione eccessiva sulle viti durante l'installazione.
- L'apparecchio può essere installato su un mobile alto o sotto il bancone, a piacere.

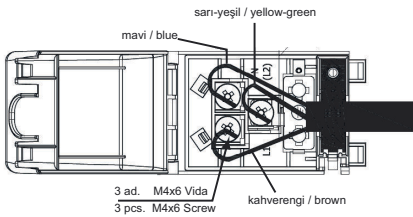
- Si consiglia di lasciare una distanza minima di 70 mm dalla parte posteriore del mobile della cucina in cui è installato il forno
- Le parti che assicurano isolamento e protezione devono essere installate in modo che non possano essere rimosse con alcun attrezzo.
- In caso di installazione di una stufa da incasso sul bancone in cima al forno, i cavi di alimentazione del forno e della stufa devono essere separati per motivi di sicurezza e per facilitare la rimozione del forno dalla stufa quando necessario.

6 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- L'apparecchio deve essere collegato all'impianto elettrico principale secondo le norme e le leggi vigenti e solo dal servizio autorizzato.
- Assicurarsi che la potenza ricevuta dalla rete elettrica corrisponda a quella specificata nella targhetta posta sul lato anteriore-inferiore dell'apparecchio.
- Se il valore di corrente dell'interruttore in casa è inferiore a 16A, fare installare un interruttore con fusibili da 16A da un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato con messa a terra. Chiedere ad un elettricista qualificato di effettuare l'installazione di un impianto di messa a terra.
- Il cavo di alimentazione del forno è dotato di spina con messa a terra. Questa spina deve essere utilizzata con linea di messa a terra.
- Posizionare l'apparecchio in modo che la presa o l'interruttore bipolare utilizzato per il collegamento elettrico sia facilmente raggiungibile.
- Non posizionare il cavo di alimentazione a contatto con superfici calde e non schiacciarlo nello sportello dell'apparecchio.
- La temperatura del cavo di alimentazione non deve superare i 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare il servizio di assistenza autorizzato più vicino. Far sostituire il cavo di alimentazione dal servizio di assistenza autorizzato con uno nuovo, con le stesse dimensioni e isolamento in plastica e che possa sopportare la corrente elettrica richiesta dall'apparecchio.
- Se l'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete elettrica deve essere installato un interruttore bipolare idoneo al carico desiderato, secondo la normativa vigente e con una distanza di 3 mm tra i suoi punti di contatto. Il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore bipolare.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, ciabatte o prolunghe. In caso di assoluta necessità, è possibile utilizzare adattatori o prolunghe, rispettando le norme di sicurezza applicabili. Tuttavia, non si deve mai superare la capacità massima di corrente e la potenza massima specificata per l'adattatore.
- Al termine del collegamento, testare gli elementi riscaldanti per 3 minuti.



La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se correttamente collegato a una sorgente idonea con messa a terra adeguata, secondo le norme vigenti. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o oggetti dovuti a una messa a terra impropria dell'apparecchio.



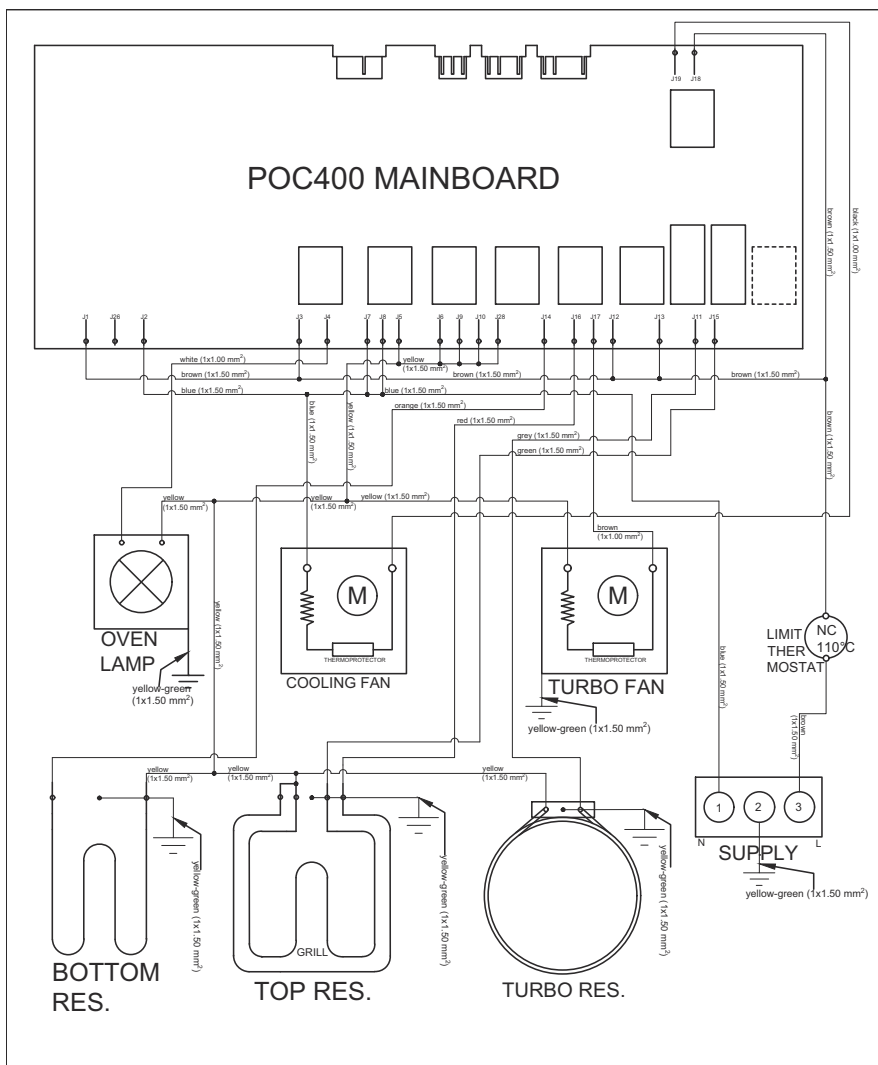
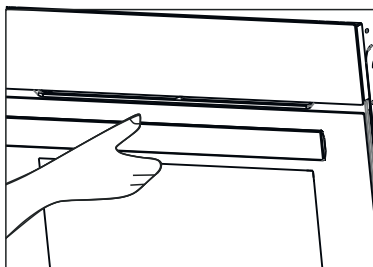


Fig. 5

OPERAZIONI PER LA PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

- Impostare il pulsante di funzione sulla posizione inferiore e superiore della griglia (o sulla posizione 3D, se applicabile).
- Impostare la temperatura al massimo.
- Far funzionare il forno a vuoto per 30 minuti in questo modo.
- Aprire le finestre per ventilare l'ambiente.
- Per questa prima volta possono verificarsi odori e fumi causati dai materiali isolanti e dagli elementi riscaldanti. In tal caso, attendere che l'odore e il fumo svaniscano prima di mettere gli alimenti all'interno del forno.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido leggermente inumidito con acqua saponata.

*Fig. 6*

Afferrare sempre la maniglia dal centro per aprire lo sportello del forno.

**ATTENZIONE!**

Lavare i componenti come la teglia o la griglia con detergenti alcalini (non abrasivi) prima di accendere il forno per la prima volta.

6.1 Efficienza energetica del forno

- Sono da preferire forni ad alta efficienza energetica e con isolamento termico.
- L'apertura frequente dello sportello del forno durante la cottura permette all'aria fredda di entrare all'interno del forno, causando così uno spreco di energia. Pertanto, non aprire lo sportello del forno più del necessario.
- Provare a cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. Prendere per primo il pasto cotto con una temperatura più bassa e utilizzare meno energia senza modificare la temperatura del forno.
- Il calore in eccesso che rimane dopo la cottura di un pasto deve essere utilizzato anche per il pasto successivo. In questo modo si risparmia energia.
- Utilizzare la funzione di preriscaldamento del forno per un breve periodo di tempo (10 minuti al massimo).
- Gli alimenti congelati devono essere scongelati prima della cottura in forno.
- Il forno continua la cottura con temperatura impostata utilizzando meno energia quando viene spento qualche minuto prima del tempo di cottura.

7 INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO

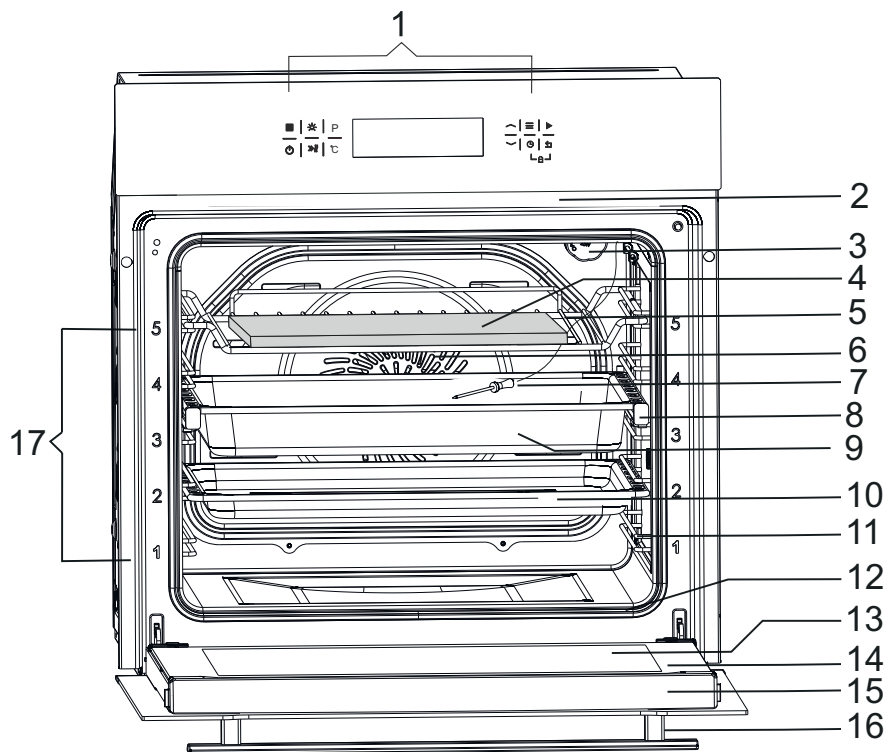


Fig. 7

- | | |
|---|--|
| 1- Indicatore touch | 9- Teglia profonda |
| 2- Resistenza superiore | 10- Teglia poco profonda |
| 3- Lampada | 11- Griglia in filo metallico |
| 4- Pietra per pizza (opzionale) | 12- Resistenza inferiore (nascosta) |
| 5- Griglia del forno | 13- Vetro interno |
| 6- Ventola | 14- Sportello del forno |
| 7- Termometro per carne (Sulla parte superiore all'interno del forno) | 15- Plastica parte superiore sportello |
| 8- Guida telescopica | 16- Manico del forno |
| | 17- Livello ripiano |

7.1 Accessori del forno

Pulire gli accessori del forno precedentemente alla prima messa in funzione. Dopo la pulizia e il lavaggio con una spugna, asciugarli.

Rimuovere gli accessori non necessari dal comparto cottura.

Griglia del forno

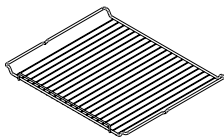


Fig. 8

Piatto, per tortiere e pirottini. Per friggere, cibi da friggere e cibi surgelati.

Le griglie rimangono in posizione orizzontale anche quando vengono estratte dal forno grazie alla loro particolare struttura. C'è il rischio di far scorrere il piatto e rovesciare il cibo.

Teglia poco profonda

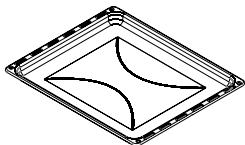


Fig. 9

Per torte e biscotti realizzati su teglia.

Non utilizzare la teglia poco profonda per la cottura, in quanto può generare odori e oli che possono da essa fuoriuscire e sporcare il forno.

Teglia profonda

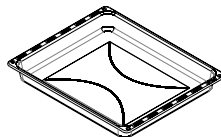


Fig. 10

Teglia universale. Per torte, dolci morbidi, surgelati e piatti a base di carne, con grandi pezzi di carne.

Può essere utilizzato come piatto raccogli grasso quando si griglia direttamente sulla griglia metallica.

Guida telescopica

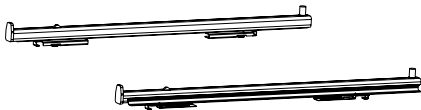
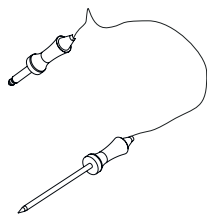


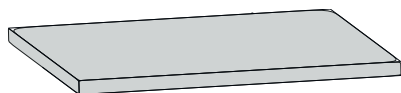
Fig. 11

Per ripiano e vassoi.

Le guide telescopiche aumentano il livello della griglia del forno. Quando si utilizza la guida telescopica, non vi è alcun rischio di scivolo e rovescio il cibo.

Termometro per carne (termometro per la cottura)*Fig. 12*

Mostra istantaneamente sullo schermo la temperatura interna della carne. In questo modo è possibile cuocere la carne alla temperatura desiderata.

Pietra per pizza*Fig. 13*

Utilizzata per la cottura dei prodotti che di solito necessitano di forno a pietra come la pizza, la pitta, il pane, il pasticcio.

8 PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO

Effettuare alcune impostazioni prima di utilizzare il nuovo apparecchio.

Pulizia del comparto cottura e degli accessori

Pulire il comparto cottura e gli accessori prima di cuocere un pasto per la prima volta.

Pulizia del comparto cottura

Riscaldare il comparto cottura mentre è vuoto e chiuso, per eliminare l'odore del nuovo apparecchio.

Accertarsi che all'interno del comparto cottura non rimangano residui di imballaggio come il polistirolo e rimuovere i nastri adesivi sopra o all'interno dell'apparecchio. Pulire le superfici dritte del comparto cottura con un panno morbido e umido prima di riscaldarlo. Ventilare la cucina fino a quando continua l'operazione di riscaldamento.

Pulire le superfici dritte con acqua detergente e un canovaccio dopo il raffreddamento del comparto cottura.

Pulizia degli accessori

Pulire accuratamente gli accessori con una spazzola morbida o acqua detergente e un canovaccio.

9 SPECIFICHE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

9.1 Specifiche del forno

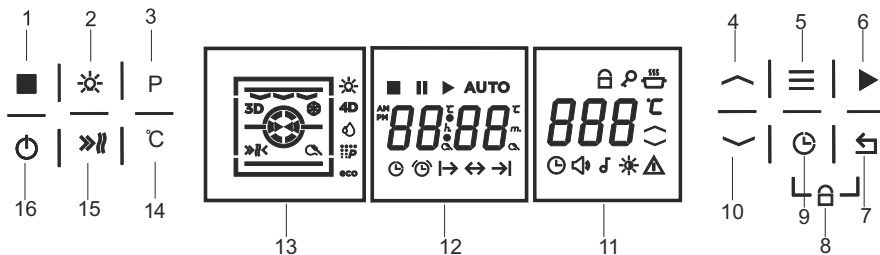


Fig. 14

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1- Tasto di arresto | 10- Tasto Giù/Meno |
| 2- Tasto luce | 11- Sezione simboli della temperatura |
| 3- Pulsante selezione funzione | 12- Tempo - Tempo / Sezione termometro per carne |
| 4- Tasto Su/Più | 13- Simboli funzione |
| 5- Tasto impostazioni | 14- Tasto di Grado |
| 6- Tasto avvio | 15 Tasto boost |
| 7- Tasto indietro | 16- Pulsante On/Off |
| 8- Simbolo blocco tasti | |
| 9- Tasto impostazione orologio | |

🔔: Simbolo Allarme

▶: Simbolo di avvio cottura

↔: Simbolo tempo di cottura

▶|: Simbolo tempo di fine cottura

🔒: Simbolo blocco tasti

🔊: Simbolo di impostazione del livello del volume

🔊: Simbolo di impostazione del tono sonoro

🌡️: Simbolo termometro per la carne

☀️: Simbolo luminosità dello schermo

⚠️: Simbolo di avviso

🕒: Ora del giorno

On/Off

Lo schermo è nero quando l'apparecchio è spento. L'apparecchio si accende quando si preme il tasto on/off (⏻) per circa 3 secondi per far funzionare l'apparecchio. Il display si illumina e passa allo schermo di standby.

Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto on/off (⏻) per 3 secondi. Il forno emette un segnale acustico dopo un 1 secondo e si spegne dopo 3 secondi.



L'apparecchio non si spegne se si smette di premere il tasto on/off prima di 3 secondi.

Se c'è un programma in esecuzione mentre l'apparecchio è spento, il simbolo della funzione in esecuzione lampeggia sullo schermo, il simbolo di avviso lampeggia e viene emesso un segnale acustico.



ATTENZIONE!

Se il forno si spegne premendo il tasto on/off mentre è in corso un programma, il forno si accende con la schermata del menu principale e non è necessario impostare l'orologio quando il forno viene riacceso.



Quando l'apparecchio viene alimentato per la prima volta, per far operare le funzioni del forno occorre inserire le informazioni sull'ora corrente. Non è possibile utilizzare le funzioni del forno senza aver inserito le informazioni sull'ora.

Impostazione dell'ora (quando l'apparecchio è sotto tensione per la prima volta)

Le cifre del tempo/ora lampeggeranno quando si collega per la prima volta il dispositivo. Durante questo lampeggiamento, è possibile impostare l'ora tramite i tasti su/giù (↕). Quindi, quando si preme il tasto on/off per una volta, le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare. Durante questo lampeggiamento è possibile impostare i minuti.

La sezione di impostazione passa da ore a minuti con ogni pressione del tasto on/off. Premere a lungo il tasto on/off per memorizzare l'ora impostata e/o per iniziare a utilizzare il forno.





A questo punto l'ora è stata impostata e si può iniziare a utilizzare il forno.

Tasto indietro:

Con questo tasto si esce dalla sezione impostazioni senza confermare. Inoltre, mentre si è all'interno del menu, tutti i tasti sono bloccati quando viene eseguita l'impostazione di un parametro. Ciò può essere utilizzato per disattivare lo stato di blocco.

Tasto Impostazioni:

Se non è attivo alcun programma di cottura, è possibile passare da un sottomenu all'altro (impostazione dell'ora del giorno, del volume, del tipo di suono, ecc.) premendo il pulsante delle impostazioni.

I tasti su/giù ( / ) vengono utilizzati per saltare tra i menu. Tasto di avvio () viene utilizzato per confermare il valore selezionato e il tasto indietro () viene utilizzato per uscire dal menu delle impostazioni.


Se questo tasto viene premuto mentre non è operativa alcuna funzione di cottura, sullo schermo viene visualizzata l'ora.



Se non viene premuto alcun tasto entro 5 secondi, il display ritorna al menu principale senza salvare il valore selezionato.

Tasto boost:

Questo tasto attiva o disattiva la modalità boost.

La modalità Boost si attiva quando si preme il tasto boost dopo aver premuto il tasto pausa () per 1 secondo, per arrestare il forno mentre è in funzione. Allo stesso modo, quando il booster è attivo e il forno è in funzione, la modalità boost sarà attiva quando il processo di cottura viene interrotto premendo il tasto di arresto per 1 secondo e quindi premendo il tasto booster.

Inoltre, se si tiene premuto il tasto boost per 3 secondi, la funzione di tenuta in caldo viene visualizzata direttamente sullo schermo. È possibile avviare la funzione premendo il tasto avvio.

Tasto luce:

Questo tasto serve per accendere o spegnere l'illuminazione interna del forno.

La luce si illumina quando si preme il tasto luce, senza attivare alcun programma. Si spegne dopo 30 secondi, se non viene premuto alcun tasto.

La luce si accende automaticamente con tutti i programmi o quando si entra nel menu di cottura. La luce può essere spenta premendo il tasto luce mentre il forno è in funzione. La luce resta accesa fino alla fine del programma, a condizione che non si preme il tasto luce. La luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi alla fine del programma.

Il simbolo della luce viene visualizzato in tutte le funzioni in cui la luce è attiva e scompare quando la luce viene spenta.




In modalità eco, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto mentre il forno è in funzione.

Tasto avvio:

Questo tasto serve per avviare l'operazione di cottura.

Si utilizza per confermare i valori modificati.

Quando il forno è in pausa durante il funzionamento, indipendentemente dall'impostazione, il programma viene ripreso premendo il tasto di avvio.

I simboli dei relativi pulsanti devono accendersi quando si seleziona la funzione con i tasti su/giù () premendo il tasto P.



Qualsiasi tasto che non sia il tasto luce, pausa, on/off, blocco bambini, di impostazione dell'orologio non verrà azionato dopo l'avvio del forno.



Pausa / Annulla:

Premendo questo tasto per 1 secondo mentre il programma di cottura è attivo, si mette in pausa il programma di cottura e, premendolo per 3 secondi, si annulla il programma di cottura.

La cottura è in pausa quando si preme questo tasto per 1 secondo, i simboli dei gradi e di pausa lampeggiano sullo schermo.

Specifiche del forno

I valori di funzione e temperatura vengono visualizzati prima per consentirne la modifica. Poi, si può riprendere il programma premendo il tasto play (▶) se non viene effettuata alcuna modifica sull'impostazione dell'ora.

Se si deve effettuare una modifica sul tempo di cottura, premere il tasto timer e inserire l'ora specificata con i tasti su / giù ( / ). Premere il tasto di avvio (▶) per salvare il valore impostato. Successivamente il programma viene ripreso quando si preme di nuovo il tasto avvio e viene visualizzato il simbolo AUTO.



Quando si entra nella schermata di selezione della cottura con il tasto di selezione funzioni nel menu principale, se non viene premuto alcun tasto per 30 secondi mentre i simboli pausa e gradi lampeggiano, il forno ritorna alla schermata di avvio dove viene visualizzata l'ora.



Quando il forno è in pausa durante la cottura, non ritorna al tasto avvio dopo 30 secondi di inattività.




Tasto impostazione orologio (tasto timer):

Ogni volta che si preme questo tasto, vengono visualizzati rispettivamente il tempo di cottura, il tempo di fine cottura ritardata (se il tempo di cottura è stato impostato) e le impostazioni della modalità di allarme promemoria.

Il tasto indietro (◀) deve essere utilizzato per l'annullamento e l'uscita dalle impostazioni.



Quando manca 1 minuto all'attivazione dell'allarme o alla fine del programma, le cifre del tempo rimanente (timer) lampeggiano.



Pulsante programma:

Il menu delle impostazioni di cottura viene visualizzato quando si preme questo pulsante nella schermata di avvio. Il programma di cottura si seleziona con i tasti su e giù. Quando l'interfaccia utente è in modalità di arresto (sullo schermo,  e i simboli dei gradi lampeggiano), premendo il tasto su () una volta, quindi il tasto giù () una volta visualizzerà la funzione di cottura precedente e la temperatura di cottura predefinita lampeggiando. Le impostazioni si illuminano continuamente quando la cottura è confermata. Le funzioni di cottura sono rispettivamente le seguenti.

Funzioni	Temperatura predefinita (gradi)	Temperatura max. (gradi)
Superiore + Fondo	200°C	280°C
Parte superiore + Parte inferiore + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Resistenza + Turbo	180°C	280°C
Parte inferiore + Turbo	210°C	280°C
Maxi Grill + Turbo	200°C	230°C
Maxi grill	230°C	230°C
Mini grill	230°C	230°C
ECO	180°C	230°C
Parte inferiore	180°C	280°C
Funzione Tenere in caldo	60°C	60°C
Scongelamento	-	-
Pulizia a vapore	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Tasto di Grado:

Dopo la selezione del programma di cottura, premendo il simbolo dei gradi si seleziona il valore di temperatura. Alla pressione di questo tasto impostare il valore della temperatura di cottura premendo i tasti su () e giù ()




Quando l'interfaccia utente è in modalità di arresto, è possibile aumentare il valore premendo il tasto su () e diminuire premendo il tasto giù (). I simboli Pausa e dei gradi lampeggiano sullo schermo se i tasti Timer o Impostazioni non vengono premuti in modalità di arresto. L'impostazione della temperatura viene utilizzata mentre il simbolo dei gradi lampeggia sullo schermo e il timer viene utilizzato quando le cifre del timer lampeggiano.


Tutte le funzioni vengono visualizzate sullo schermo alla temperatura predefinita. La temperatura deve essere aumentata con incrementi di 1 grado tra 30 e 70 gradi e di 5 gradi tra 70 e il valore massimo della temperatura.

NOTA!


Max. e min. i valori di temperatura possono differire a seconda della funzione.

Blocco tasti:

Per attivare la funzione blocco tasti premere il tasto indietro () e il tasto timer () insieme per 3 secondi quando non è attivo nessun menu impostazioni. Il simbolo di blocco () che indica che il blocco è attivato deve essere presente sul lato superiore destro dello schermo.

Mentre il blocco tasti è attivo, solo il tasto on/off () dell'apparecchio è attivo, mentre gli altri tasti e manopole non lo sono.

Per disattivare il blocco tasti, premere il tasto timer e indietro insieme per 3 secondi. Il simbolo del blocco dei tasti sullo schermo scompare. Tutte le funzioni sono abilitate.

Mentre il blocco tasti è attivo, il forno si spegne quando l'utente tiene premuto il tasto on/off () per 3 secondi. Il forno si accende con il blocco tasti attivo quando viene riacceso.

La funzione di blocco dei tasti non è influenzata dalla mancanza di corrente. Se si verifica un'interruzione di corrente quando il blocco dei tasti è abilitato, il blocco dei tasti verrà abilitato quando viene ripristinata l'alimentazione.

Impostazione dell'ora:

Se non è attivo nessun programma di cottura, si può entrare in modalità di impostazione orologio quando si preme per la prima volta il tasto Impostazioni. Il simbolo dell'ora lampeggia in modalità di impostazione dell'orologio. L'ora del giorno viene impostata con i tasti su/giù. È possibile salvare l'ora impostata premendo il tasto di avvio, e viene visualizzata la schermata di selezione del display 12/24 ore. Selezionare un'impostazione di visualizzazione di 12/24 ore con i tasti su/giù, premere il tasto di Avvio e l'impostazione viene salvata.




! NOTA!

Se dopo aver impostato l'ora si preme un tasto diverso dal tasto avvio, si esce dalla schermata senza salvare l'ora impostata.

Inoltre, è anche possibile modificare la visualizzazione di 12/24 ore, premendo il tasto Impostazione orologio (Timer) per 5 secondi.

Impostazione del livello del volume:


È possibile disattivare i suoni diversi dagli allarmi e dagli avvisi acustici alla fine del programma di cottura dell'apparecchio.



Premere il tasto impostazioni () 2 volte per entrare nella modalità di impostazione del livello del volume. Il simbolo del livello del volume () inizia a lampeggiare. Il livello del volume può essere impostato su uno dei 3 livelli con i tasti su/giù, confermare il livello selezionato con il tasto avvio () e il simbolo ON/OFF verrà visualizzato sullo schermo. Selezionare la modalità di attivazione o disattivazione del suono e confermare nuovamente la selezione.

Quando si seleziona la modalità di disattivazione del suono, vengono emessi solo gli avvisi acustici alla fine delle funzioni, che non è possibile disattivare.

E quando è selezionata la modalità audio attivo, tutti gli avvisi acustici sono attivi.

Impostazione del tono sonoro:



Per modificare il tono sonoro dell'apparecchio, premere il tasto impostazioni () 3 volte per entrare nella modalità di impostazione del tono sonoro.


Il simbolo di impostazione del tono sonoro () inizia a lampeggiare. È possibile impostare uno dei 3 diversi toni sonori con i tasti su/giù. L'opzione preferita dall'utente può essere confermata con il tasto avvio ()



Ci sono 3 toni sonori in totale. Questi sono il tono dei tasti, il tono di allarme e il tono di avviso. Il tono dei tasti e di allarme sono uguali, ma con diversi valori di frequenza.

Impostazione luminosità dello schermo:

Per modificare la luminosità dello schermo dell'apparecchio, premere il tasto impostazioni () 4 volte per entrare nella modalità di impostazione luminosità dello schermo, e il simbolo della luminosità dello schermo () inizia a lampeggiare.

La luminosità dello schermo viene impostata con i tasti su/giù. La luminosità impostata si riflette sullo schermo. Confermare l'opzione specificata con il tasto avvio ()








Se le modifiche effettuate nel menu di impostazione non vengono confermate con il tasto avvio, non vengono salvate.

Impostazione allarme promemoria:

È possibile utilizzare la funzione di allarme sull'apparecchio in modo completamente indipendente dalle funzioni di cottura. L'allarme può essere impostato in modo che suoni alla fine del lasso di tempo impostato o all'ora impostata.

Impostazione periodo di allarme promemoria

-  Premere il tasto di impostazione orologio (timer) () per entrare nel menu impostazione periodo di allarme promemoria. Il simbolo allarme () lampeggia.
-  È possibile impostare il periodo di allarme desiderato in ore: minuti con i tasti su/giù. Per memorizzare il periodo impostato, premere il tasto avvio.
-  Il simbolo di allarme e le cifre del lasso di tempo lampeggiano sullo schermo quando il lasso di tempo impostato è inferiore a 1 minuto.

Impostazione promemoria dell'ora di fine

1. ➤ Premere due volte il tasto di impostazione dell'orologio (timer) (🕒) per entrare nel menu di impostazione dell'ora di fine allarme promemoria. Il simbolo allarme (🔔) lampeggia.
2. ➤ È possibile impostare l'ora di fine del periodo di allarme desiderato in ore: minuti con i tasti su/giù. Per memorizzare l'ora finale impostata, premere il tasto avvio.

Annullamento e fine automatica dell'allarme:

Quando il periodo di allarme termina, il simbolo dell'allarme (🔔) lampeggia sullo schermo insieme all'avviso acustico. Il suono d'allarme si spegnerà premendo un tasto qualsiasi (l'avviso acustico suonerà per 7 minuti se ciò non avviene).



Per annullare un allarme di promemoria attivo senza farlo suonare, premere il tasto di allarme (🔔) per 3 secondi mentre si è nel menu di impostazione allarme promemoria. Per salvare quando il tempo viene azzerato, premere il tasto avvio.



Quando il periodo di allarme termina, il simbolo dell'allarme (🔔) lampeggia sullo schermo insieme all'avviso acustico. Il suono d'allarme si spegnerà premendo un tasto qualsiasi (l'avviso acustico suonerà per 7 minuti se ciò non avviene).

Cottura

1. ➤ Sul display principale viene sempre visualizzata l'ora corrente.
2. ➤ **2. Selezione della funzione e della temperatura:** Si accede alla schermata di selezione delle funzioni premendo il tasto P. Il programma di cottura si seleziona con i tasti su e giù. Quando la funzione è selezionata, la temperatura predefinita viene visualizzata sullo schermo. Se si desidera cuocere ad una temperatura diversa, si clicca sul simbolo dei gradi e quindi si può selezionare il valore della temperatura di cottura con i tasti su e giù.
3. ➤ **3. Conferma:** Se si desidera riprendere senza inserire l'ora, è possibile azionare il forno senza impostare l'ora, premendo il tasto Avvio (Cottura manuale).
4. ➤ **4. Inserimento dell'ora:** Se si desidera riprendere inserendo un orario, si deve inserire l'orario premendo il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒). L'ora / il minuto richiesto viene determinato con i tasti su e giù. Le impostazioni dell'ora inserite vengono confermate quando si preme il tasto avvio (▶).

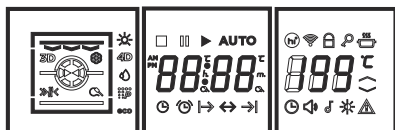


Fig. 15

Quando si immette il tempo di cottura, il display (Fig. 15) deve essere come segue. Il programma si avvia quando si preme nuovamente il tasto play (Cottura automatica).

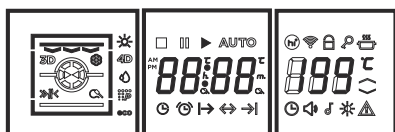


Fig. 16

Se non si desidera impostare un tempo di cottura, premere il tasto indietro (⏪) per tornare alla schermata (Fig. 16). Si può azionare il forno premendo il tasto play (▶) (cottura manuale).

Per impostare il tempo di fine cottura, inserire il tempo di cottura e salvare il tempo inserito premendo il tasto play. Poi, se si preme il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒) 2 volte, si può accedere alla schermata per impostare l'ora di fine cottura.

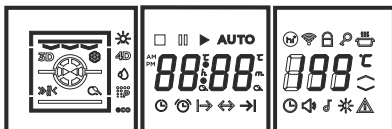


Fig. 17

Dopo aver inserito il tempo di cottura desiderato, se si preme il tasto avvio (▶) 2 volte, la schermata sarà la seguente (Fig. 17) (cottura automatica).



Non è possibile impostare il tempo di cottura mentre il termometro per la carne è installato.





Il tempo trascorso durante la cottura deve essere visualizzato come minuti:secondi fino a 1 ora, e come ore:minuti dopo 1 ora h, e insieme ai simboli m.





Pausa, modifica e fine della cottura:

Quando il tasto pausa (■) viene premuto per 1 secondo durante la ripresa della cottura manuale, la cottura viene messa in pausa, il simbolo di avvio (▶) scompare dallo schermo e il simbolo dei gradi lampeggia insieme al simbolo || sullo schermo. È possibile modificare la funzione di cottura con i tasti su e giù premendo il tasto P, e modificare la temperatura con i tasti su e giù premendo il tasto C e continuare la cottura premendo il tasto di avvio (▶).

Per aggiungere un tempo di cottura, premere il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒). I simboli del tempo lampeggiano. L'utente può essere in grado di selezionare il relativo intervallo di funzionamento ogni volta che preme il tasto di impostazione dell'orologio (timer). Il tempo può essere impostato con i tasti su e giù. Premere il tasto di avvio per salvare il valore impostato. Il programma di cottura prosegue premendo nuovamente il tasto Start.



Mentre la temperatura viene aumentata durante la cottura, il simbolo  lampeggia. Il simbolo  scompare dallo schermo al raggiungimento della temperatura impostata. Il simbolo non lampeggia quando il programma è in pausa.




Quando il tasto pausa () viene premuto per 1 secondo durante la ripresa della cottura automatica, la cottura viene messa in pausa e il simbolo dei gradi lampeggia insieme al simbolo  sullo schermo. Come nella cottura manuale, è possibile modificare la funzione di cottura e la temperatura con i relativi tasti (P e C) e con i tasti su-giù, la cottura prosegue premendo il tasto di avvio () o premendo il tasto di timer () prima si accede ai menù in cui è possibile modificare le impostazioni per il tempo di cottura e l'ora di fine precedentemente determinati.




Quando si entra nella schermata di selezione della cottura premendo il tasto P nel menu principale, se non viene premuto alcun tasto per 30 secondi mentre i simboli pausa e gradi lampeggiano, il forno ritorna alla schermata di avvio dove viene visualizzata l'ora.



Quando il forno è in pausa durante la cottura, non ritorna al tasto avvio dopo 30 secondi di inattività.

Premere il tasto di stop () per 3 secondi cancellerà le operazioni di cottura. L'allarme suona dopo 1 secondo e si annulla dopo 3. Il simbolo () si illumina sullo schermo durante questo lasso di tempo. Annullata la cottura, si passa alla schermata di standby e il simbolo () lampeggia per 7 secondi, prima di sparire.

Quando si annulla la cottura o termina il programma, il simbolo  e il messaggio "Hot" lampeggia fino a quando la temperatura del forno non scende sotto ai 60°C.

Per modificare la temperatura predefinita delle funzioni di cottura;

Selezionare la funzione di cui modificare la temperatura predefinita quando non è attiva alcuna cottura. Si accede alla schermata in cui è possibile modificare il valore della temperatura premendo il tasto C. Il nuovo valore di temperatura predefinito viene impostato con i tasti su/giù. Premere il tasto di impostazione per 5 secondi.

Il nuovo valore di temperatura predefinito della funzione visualizzata viene salvato nella memoria permanente che non è influenzata da eventuale mancanza di corrente. Dopo di che, il nuovo valore memorizzato viene visualizzato come temperatura di cottura predefinita quando viene selezionata la relativa funzione.

Sicurezza:

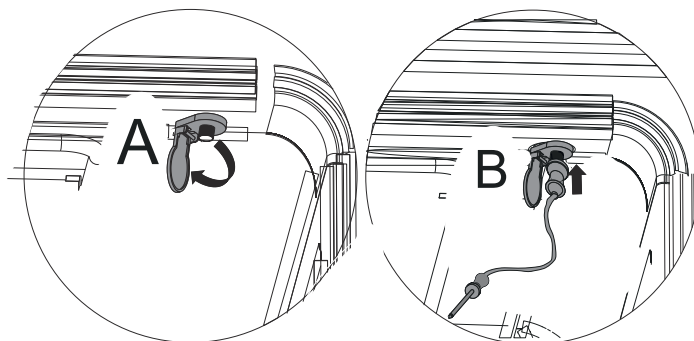
Se l'operazione di cottura non viene terminata dall'utente entro i periodi specificati di seguito, le unità riscaldanti devono essere disattivate per motivi di sicurezza e il relativo codice di errore deve essere visualizzato sullo schermo.

I tempi di cottura manuale sono i seguenti:

30-120°C	10 ore
121-200°C	6 ore
201-280°C	3 ore
>280°C	90 minuti



Quando il tempo di cottura automatico viene impostato, il tempo di cottura massimo è di 10 ore, indipendentemente dalla temperatura impostata.

Cottura con termometro per carne (termometro per la cottura):*Fig. 18*

Per installare il termometro per la carne;

Aprire la custodia del termometro per la carne (Fig. 18/A), quindi inserire il termometro (Fig. 18/ B).

Mostra istantaneamente sullo schermo la temperatura interna della carne. In questo modo è possibile cuocere la carne alla temperatura desiderata.

Quando si è nel menu di cottura, il simbolo del termometro per la carne viene visualizzato quando esso è installato nel forno. In questo caso non sono ammessi programmi a tempo, come per il tempo di cottura e il tempo di fine cottura. La cottura termina automaticamente quando la carne in cui è stato inserito il termometro raggiunge la temperatura desiderata.

1. ➤ Selezionare la funzione di cottura applicando le prime 2 fasi della cottura manuale e impostare la temperatura.
2. ➤ Premere il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒) per inserire la temperatura del termometro nel menu impostazioni. I simboli di pausa e dei gradi lampeggiano mentre ci si trova in questo menu. Sul lato sinistro dello schermo viene visualizzato il valore istantaneo della temperatura, misurato dal termometro per la carne, e sul lato destro dello schermo viene visualizzato il valore di temperatura per terminare la cottura, come preimpostato dal produttore (80°C). Impostare il valore della temperatura di fine cottura con i tasti su/giù.
3. ➤ È possibile memorizzare il valore di temperatura di fine cottura impostato, premendo il tasto avvio. Premere nuovamente il tasto avvio per avviare la cottura con termometro.




Il valore minimo della temperatura che può essere impostato per la temperatura di fine cottura è di (minimo 20°C o) 2°C più alto del valore di temperatura misurato istantaneamente dalla sonda per la carne.



Il valore massimo consentito per la temperatura di fine cottura può essere impostato a 99°C.



Premendo il tasto  mentre il forno è in funzione, è possibile scegliere tra le opzioni di allarme promemoria.



Se si preme il tasto avvio senza premere il tasto di impostazione orologio (timer) , il termometro viene ignorato e si avvia la cottura manuale.

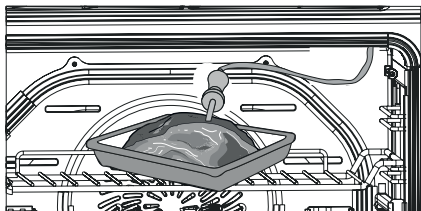
**ATTENZIONE!**

La zona di cottura, gli accessori e il termometro di cottura si riscaldano eccessivamente. Togliere sempre l'accessorio caldo e il termometro dalla zona di cottura avvalendosi di un guanto da cucina.

Temperature al centro dei diversi alimenti

Posizionare il termometro all'interno del cibo da cuocere prima di mettere la pienza nella zona di cottura.

Non utilizzare cibi surgelati. I valori indicati nella tabella sono valori medi. Questi valori dipendono dalla qualità e dalle specifiche dell'alimento.

Carne:*Fig. 19*

Per le fette spesse, inserire il termometro completamente all'interno della carne dall'alto verso il basso, inclinato.

Per le fette sottili, inserirlo nel punto più spesso in orizzontale.

Pollame*Fig. 20*

Inserire il termometro completamente all'interno della parte del petto, ove vi è più carne. Posizionare il termometro orizzontalmente o verticalmente secondo le condizioni del pollame. Poi girare il pollame e posizionarlo in modo che la parte del petto si trovi sul fondo nel ripiano con griglia.



Non togliere il termometro se si vuole girare il cibo. Controllare se il termometro è nella posizione corretta dopo aver capovolto il cibo.



Se si toglie il termometro durante il processo, tutte le impostazioni devono essere ripristinate e reimpostate.

**ATTENZIONE!**

Fare attenzione a non incastrare il cavo del termometro. Per evitare di danneggiare il termometro a causa dell'alta temperatura, la distanza del termometro dal grill e dalla superficie del grill deve essere di almeno alcuni centimetri. La carne può aumentare di volume durante la cottura.

Alimenti	Temperatura centrale in °C
Pollame	
Pollo	80-90
Petto di pollo	74-79
Canard	79-84
Tacchino	79-84
Oca	79-89
Manzo	
Coscia	85-90
Vitello	
Arrosto di manzo, spalla	74-79
Agnello	
Coscia di agnello, bassa cottura	65-75
Coscia di agnello, ben cotta	75-80
Pesce	
Intero pesce	64-69

Pausa, modifica e fine della cottura con termometro:

Quando il tasto pausa (■) viene premuto per 1 secondo mentre viene ripresa la cottura con termometro, la cottura viene messa in pausa e la funzione di cottura e la sua temperatura lampeggiano insieme al simbolo || sullo schermo. Se si desidera, è possibile modificare la funzione di cottura e la temperatura con i relativi tasti (P e C) e con i tasti su-giù, e proseguire la cottura premendo il tasto avvio (▶).

Quando si mette in pausa la cottura tramite il tasto pausa (■) per 1 secondo o quando viene premuto il tasto di impostazione orologio (timer) (⌚) durante la modalità di pausa, la schermata di impostazione della temperatura di fine cottura inizia a lampeggiare. È possibile modificare la temperatura di fine cottura con i tasti su/giù e memorizzare il valore di temperatura impostato premendo il tasto avvio.

È possibile riprendere/continuare la cottura con i nuovi valori impostati premendo il tasto avvio per la seconda volta.



Durante la modalità di impostazione è possibile modificare la temperatura di fine cottura col termometro.

Quando il tempo di fine cottura automatico è terminato:

Tutti i tipi di cottura diversi dalla cottura manuale vengono terminati automaticamente allo scadere del tempo di cottura programmato (o quando la carne ha raggiunto la temperatura impostata in caso di cottura con termometro). Sullo schermo viene visualizzato un avviso di cottura completa (messaggio "End"), il simbolo **AUTO** lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Si può premere un tasto qualsiasi per terminare l'avviso e passare alla schermata di standby.

Boost (riscaldamento rapido)

Con la funzione di riscaldamento rapido è possibile portare rapidamente la temperatura del forno alla temperatura impostata. I riscaldatori specificati e la ventola turbo vengono attivati temporaneamente e il forno viene portato rapidamente alla temperatura impostata con la circolazione dell'aria calda durante il riscaldamento rapido.

La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata premendo il tasto (»||«) mentre la funzione di cottura viene visualizzata sullo schermo (nella schermata della modalità di pausa). Il simbolo »||« viene visualizzato sullo schermo nella sezione della schermata per l'indicazione della funzione di cottura. Mentre il riscaldamento rapido è attivo, può essere annullato premendo di nuovo il tasto »||« in modalità pausa.

Quando la temperatura interna del forno ha raggiunto la temperatura impostata, la funzione di riscaldamento rapido viene disattivata automaticamente, viene emesso un segnale acustico e il simbolo »||« scompare.

La funzione Mantenimento in Caldo può essere abilitata premendo il tasto di riscaldamento rapido per 3 secondi. La funzione Mantenimento in Caldo verrà visualizzata quando il tasto viene premuto per 3 secondi. È possibile avviare la funzione premendo il tasto avvio.



Il riscaldamento rapido non è consentito se la differenza tra la temperatura attuale del forno e il valore impostato è inferiore a 50 °C, se la temperatura impostata è inferiore a 100 °C o se la cottura viene eseguita con la funzione grill.



Il riscaldamento rapido non è consentito durante la cottura in modalità ECO.

Suggerimenti per la cottura su pietra per pizza

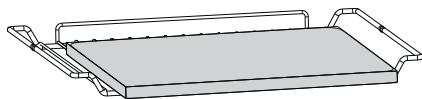


Fig. 21

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che la parte sollevata sia nella parte posteriore.
Posizionare la pietra per pizza sul secondo ripiano sulla griglia.
- Selezionare la funzione Pizza.
- Impostare la temperatura a 310 °C. Avviare la cottura con il tasto avvio.



Nella funzione pizza il preriscaldamento si attiva automaticamente. Si consiglia di preriscaldare per circa 30 minuti il forno, per far sì che la pietra raggiunga rapidamente la temperatura specificata.

Specifiche del forno

- Al termine del preriscaldamento, posizionare il cibo da cuocere sulla pietra (non posizionare cibi congelati). Cuocere per 5-7 minuti.
- Quando la cottura è terminata, togliere il cibo. Lasciare la pietra per pizza all'interno del forno fino al raffreddamento.



Per le successive operazioni di cottura della pizza, attendere 2-5 minuti tra una cottura e l'altra.

Istruzioni per la pietra per pizza

Durante l'uso possono verificarsi scolorimenti o macchie scure. Non si tratta di contaminazione. Non tentare di pulire la pietra.

La pietra è pirolitica.

Eventuali residui sulla pietra possono essere rimossi raschiando con una spatola o con la punta di un coltello.



Deve essere pulita strofinando con un panno umido. Non lavare con acqua e detersivo. Non adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Il lavaggio con acqua può causare crepe sulla pietra durante l'uso e la sua struttura porosa trattiene il detersivo.

In caso di black-out:

Se la corrente si interrompe durante un programma di cottura, il programma non deve essere ripreso quando viene ripristinata la corrente. Compiono i valori del programma e della temperatura impostati prima del guasto elettrico, lampeggiano i simboli pausa e gradi. È possibile utilizzare le funzioni del forno senza impostare prima l'orologio.

In caso di mancanza di corrente, le impostazioni dell'ora disponibili nei programmi a tempo non vengono ripristinate.

L'ora non viene azzerata in caso di mancanza di corrente. L'ora viene visualizzata sul display dell'orologio dell'apparecchio quando viene ripristinata l'alimentazione.

**ATTENZIONE!**

L'apparecchio ritorna alle impostazioni di fabbrica in caso di mancanza di corrente per 4 ore. Il programma di cottura memorizzato, le impostazioni dell'ora e del tempo vengono resettati. Solo la temperatura predefinita che è stata modificata non viene ripristinata.

CODICI DI ERRORE

I codici di errore vengono visualizzati quando si verifica una condizione che impedisce il normale funzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio passa in modalità di errore e qualsiasi operazione di cottura viene annullata. La modalità di errore continua ad essere visualizzata fino al ritorno (↩) viene premuto, anche l'errore dell'apparecchiatura viene rimossa.

Codice errore	Spiegazione errore
Errore 1	Errore di comunicazione tra la scheda display e la scheda principale
Errore 2	Errore di circuito aperto del sensore di temperatura Il connettore del sensore di temperatura può essere rimosso.
Errore 3	Errore di cortocircuito del sensore di temperatura Il sensore di temperatura può essere difettoso. Il circuito del modulo di potenza (scheda principale) può essere difettoso.
Errore 4	Errore di eccessivo riscaldamento sul pannello frontale (scheda display)
Errore 5	Errore di eccessivo riscaldamento sul circuito del modulo di potenza (scheda principale)

Errore 6	Errore NTC sulla scheda display Il sensore che rileva un riscaldamento eccessivo è difettoso.
Errore 7	Errore NTC sulla scheda principale Il sensore che rileva un riscaldamento eccessivo è difettoso.
Errore 8	Errore per cui non si verifica alcuna variazione della temperatura al centro del forno per un lungo periodo, quando la cottura è completa La ventola di raffreddamento può essere difettosa. Il relè che della ventola di raffreddamento può essere difettoso. Il forno non si raffredda.
Errore 11	Errore cottura massima Il tempo di cottura massimo (10 ore) viene superato.

10 COME USARE GUIDE TELESCOPICHE

Inserimento di guide telescopiche

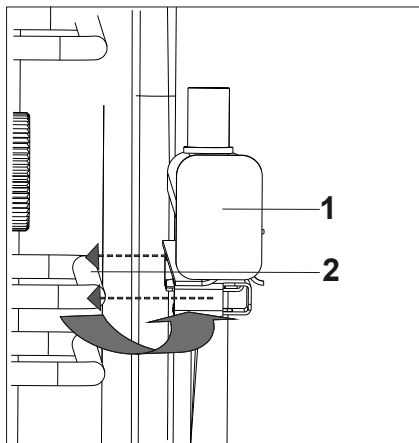


Fig. 22

Installare la guida telescopica sulla griglia come mostrato (Fig. 22).

Rimozione delle guide telescopiche

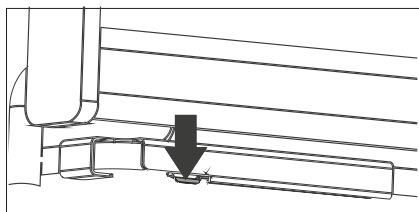


Fig. 23

Per rimuovere la guida telescopica dalla griglia, rimuoverla premendo sulla linguetta con una freccia (Fig. 23) sulla guida telescopica.



Ripetere questo processo per tutte le guide telescopiche su entrambi i lati del forno.



Quando si rimuovono le guide telescopiche, tenerle con una mano per evitare che cadano nel forno e causino i danni.



Per rimuovere le guide telescopiche, attendere che il forno si raffreddi.

Utilizzo guida telescopica

Utilizzando le guide telescopiche, è possibile utilizzare facilmente i vassoi e le griglie.



Non lavare le guide telescopiche in lavastoviglie.



Non oliare le guide telescopiche.



Prima di chiudere la porta del forno, assicurarsi che le guide telescopiche siano completamente inserite nel dispositivo.

Posizionare la cucina sulle guide telescopiche (Fig. 25).



I bordi alti attorno alla guida telescopica hanno un design speciale per evitare che il fornello scivoli.

Utilizzo con Griglia a filo

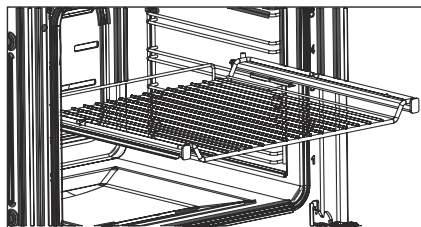


Fig. 24

Posizionare la griglia sulle guide telescopiche con le gambe rivolte verso il basso (Fig. 24).

Utilizzo del fornello

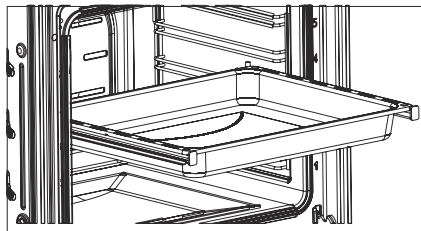


Fig. 25

11 PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Pulizia generale

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Accertarsi che non vi siano residui sullo sportello. L'arredamento della cucina intorno all'apparecchio può essere compromesso nel lungo termine anche se lo sportello viene lasciato socchiuso.
- La mancata manutenzione e pulizia dell'apparecchio può causare il deterioramento della superficie e ridurre la durata di vita utile dell'apparecchio, con conseguenti rischi.
- Scollegare l'apparecchio o spegnere l'apparecchio portando il pulsante On/Off dell'apparecchio in posizione off prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di iniziare la pulizia.
- Assicurarsi che i detergenti utilizzati per la pulizia del prodotto non contengano particelle che possano graffiare le superfici verniciate o smaltate.
- Durante la pulizia del pannello di controllo e delle manopole, evitare l'uso di detergenti liquidi con particelle abrasive e lana metallica per evitare la cancellazione dei simboli.
- Non pulire il forno con materiali come candeggine, acido nitrico o acido cloridrico.
- Non pulire il forno con pulitori a vapore.
- Non tentare di rimuovere i pulsanti dal pannello di controllo in quanto in alcuni modelli essi non sono rimovibili.
- Non utilizzare detergenti e strumenti che contengono abrasivi (lana metallica, polvere detergente, spray da forno, spugne dure abrasive), acidi (candeggina) o cloro.
- Per rimuovere i residui di grasso e gli schizzi secchi, e per una perfetta pulizia, procurarsi e utilizzare un prodotto consigliato da Silverline presso i nostri servizi autorizzati. Spruzzare lo spray per la pulizia del forno sulla superficie macchiata, chiudere lo sportello e attendere 10 minuti.
- Non lasciare macchie di natura abrasiva e acida (succo di limone, aceto, ecc.) su superfici smaltate, verniciate e in acciaio inox.

Pulizia a vapore

- Prima di utilizzare la funzione di pulizia a vapore, rimuovere tutti gli accessori dal forno;
- Metti 100 ml di acqua alla base del tuo forno e altri 400 ml di acqua all'interno della leccarda poco profonda posto al 2° livello (ti consigliamo di usare acqua dolce) e chiudi lo sportello del forno.
- Selezionare la funzione di pulizia a vapore (☁) con la manopola per passare da un menu all'altro. Avviare quindi il programma premendo il tasto di avvio.
- Premere il tasto pausa per 3 secondi per terminare l'operazione di pulizia a vapore.

- Pulire la superficie interna del forno con un panno morbido e umido quando il forno raggiunge una temperatura che non deve bruciare le mani, ovvero prima che si raffreddi completamente.
- Dopo la pulizia, tenere la porta socchiusa a 15° per asciugare completamente gli interni smaltati.

**PERICOLO!**

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di venire a contatto con esso.

Rischio di ustioni.

- **Pulizia dell'interno del forno**
- Assicurarsi di pulire il forno dopo ogni operazione.
- Il momento migliore per pulire la superficie smaltata all'interno del forno è quando il forno è caldo.
- Togliere le teglie e la griglia. Pulire l'interno con un panno inumidito con acqua calda e sapone. Successivamente, pulire ancora una volta con un panno umido e asciugare.
- Non utilizzare materiali abrasivi come carta vetrata, lana d'acciaio o candeggianti. In caso contrario, la parte smaltata del forno potrebbe danneggiarsi.
- Pulire accuratamente il forno con un detergente appropriato a intervalli regolari.
- In caso di macchie ostinate è possibile usare detergenti per l'acciaio inossidabile o un po' di aceto.

- Le macchie lasciate da tali fluidi possono danneggiare la brillantezza del forno, ma non ne influenzano in alcun modo le prestazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio a scopo di stoccaggio, mettendovi all'interno alimenti come pane, torte, biscotti, ecc.
- **Pulizia delle pareti laterali del forno**

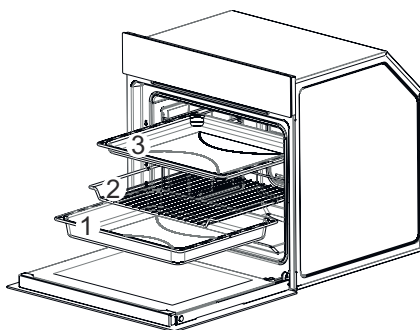


Fig. 26

- Togliere le teglie e la griglia (Fig. 26/ 1-2-3).



Togliere prima la pietra per pizza, se la pietra è presente nell'apparecchio.

Rimozione delle guide telescopiche

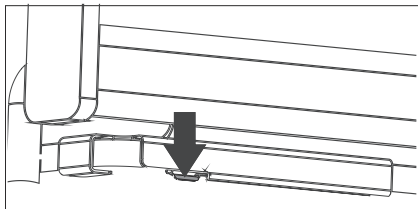


Fig. 27

Per rimuovere la guida telescopica, premere sulla linguetta con una freccia (Fig. 27) sulla guida telescopica. .



Ripetere questo processo per tutte le guide telescopiche su entrambi i lati del forno.



Quando si rimuovono le guide telescopiche, tenerle con una mano per evitare che cadano nel forno e causino i danni.



Per rimuovere le guide telescopiche, attendere che il forno si raffreddi.

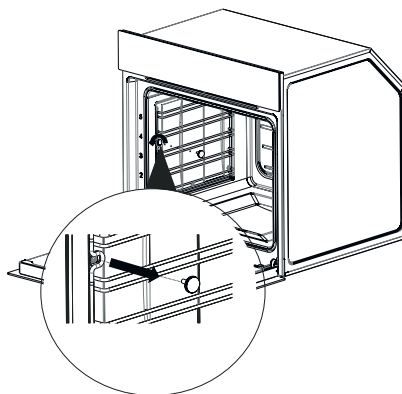


Fig. 28

Rimuovere la vite dentata all'interno del forno, ruotandola in senso antiorario per pulire la griglia all'interno dell'apparecchio (Fig. 28).

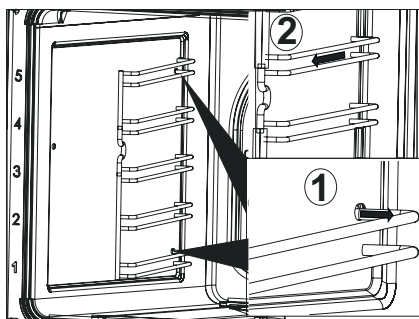


Fig. 29

Tirare la griglia all'interno del forno (Fig. 29/1), quindi rimuoverla tirandola verso di sé (Fig. 29/2).

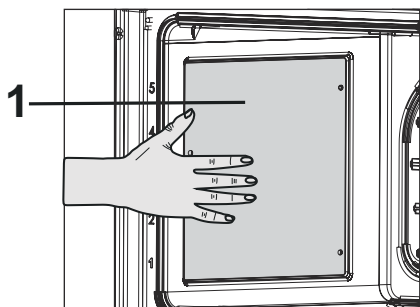


Fig. 30

1- Parete catalitica



Tenere i pannelli catalitici con la mano per evitare la loro caduta sulle pareti laterali mentre si rimuove la griglia in filo metallico (Fig. 30).

La parete catalitica ha una superficie porosa leggermente opaca. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa della parete catalitica si pulisce da sola assorbendo e trasformando il grasso schizzato (vapore e anidride carbonica).

Rimozione dello sportello del forno

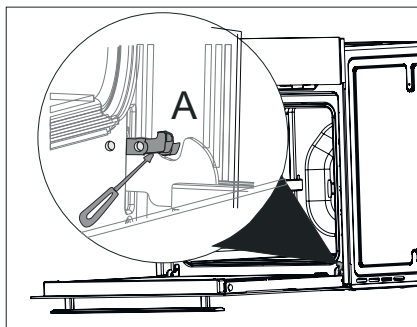


Fig. 31

Aprire completamente lo sportello tirandolo verso di sé.

Quindi, portare il blocco della cerniera all'angolo più ampio come indicato in (Fig. 31/A) con un cacciavite. Portare nella stessa posizione entrambe le cerniere che collegano lo sportello al forno.

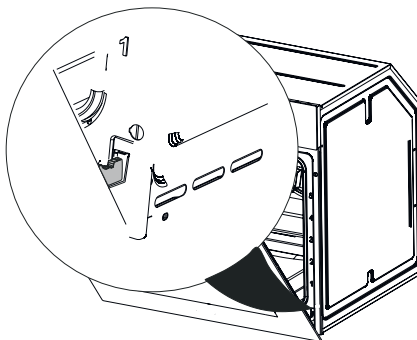


Fig. 32

Chiudere lo sportello del forno in modo che entri in contatto con il blocco della cerniera come indicato in (Fig. 32).

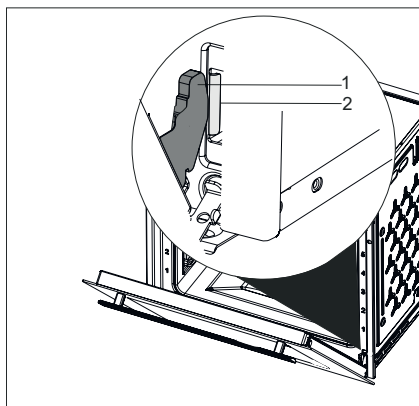


Fig. 33

- 1 Cerniera
- 2 Alloggiamento della cerniera

Rimuovere le cerniere dall'intercapedine tenendo lo sportello con entrambe le mani per rimuoverlo (Fig. 33).



Invertire la procedura di rimozione per l'installazione dello sportello. Ricordarsi di chiudere le clip sull'intercapedine della cerniera durante l'installazione dello sportello.

Pulizia del vetro del forno

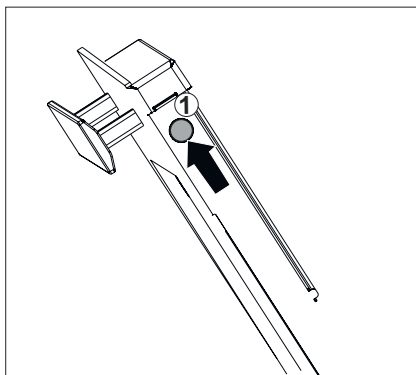


Fig. 34

Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio.

Spingere sul lato sinistro e destro della plastica nella parte superiore dello sportello (Fig. 34).

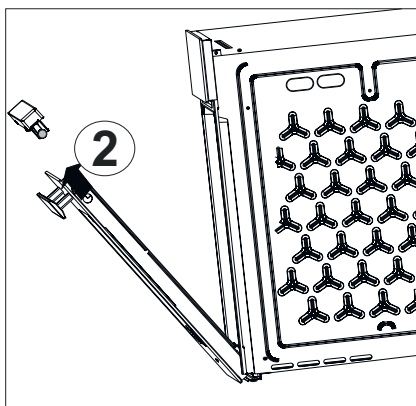


Fig. 35

Rimuovere la plastica della parte superiore dello sportello (Fig. 35).

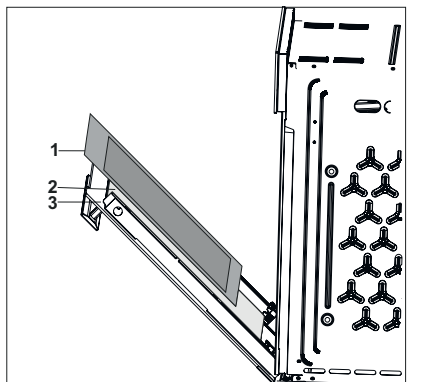


Fig. 36

- 1- Vetro interno del forno
- 2- Vetro intermedio del forno
- 3- Vetro esterno del forno

- Rimuovere il vetro interno e quello intermedio dell'apparecchio per pulirlo (Fig. 36).
- Pulire il coperchio del vetro con spugne morbide e panni per la pulizia e l'asciugatura.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti in metallo per pulire il vetro del forno. Una simile pulizia può graffiare la superficie del vetro e causarne la rottura.
- Non appoggiarsi e non applicare del peso sullo sportello del forno.



ATTENZIONE!

Poiché lo sportello diminuisce di peso quando il vetro viene rimosso, esso può chiudersi bruscamente e causare lesioni.



Invertire la procedura per installare il vetro del forno.

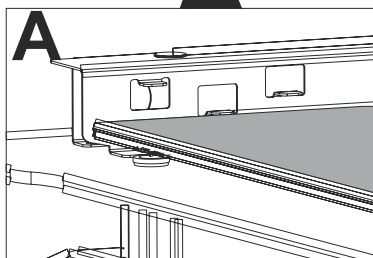
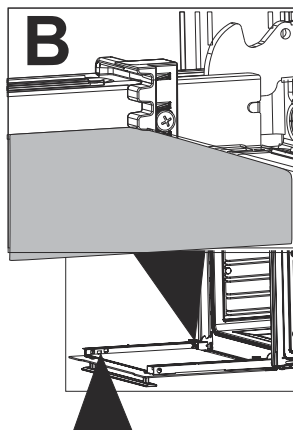


Fig. 37



La linguetta del supporto in cui è installato il vetro intermedio del forno deve essere come mostrato in (Fig. 37).

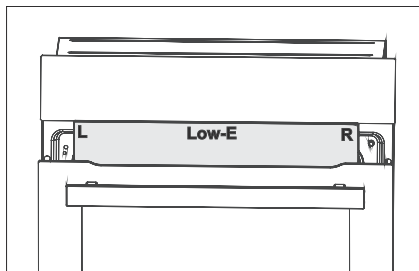


Fig. 38



Assicurarsi che le scritte L-R o Low-E sul vetro possano essere lette direttamente dall'esterno del forno durante l'installazione del vetro intermedio del forno (Fig. 38).

- Lo sportello potrebbe non essere chiuso correttamente quando si raccogli dello sporco sulla guarnizione dopo un po' di tempo.
- Contattare il servizio di assistenza autorizzato più vicino, in caso di danni alla guarnizione. Non utilizzare il forno fino a quando non è stato riparato.

Guarnizione sportello del forno

- Può verificarsi della condensa all'interno dello sportello anteriore e sulla guarnizione dello sportello quando il forno è in funzione per un lungo periodo di tempo. Rimuovere l'eventuale condensa con un panno asciutto o una spugna.
- Controllare periodicamente lo stato della guarnizione. Pulire senza l'uso di detergenti abrasivi, ove necessario.

12 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



Scollegare l'alimentazione elettrica e attendere il raffreddamento del forno, per scongiurare il rischio di folgorazione, prima di sostituire la lampadina del forno.

Le superfici calde possono causare ustioni.



Fig. 39

2A/250V AC

Dimensione vite E14

Indica il consumo massimo della lampada. Quando si sostituisce la lampada deve essere utilizzata una lampada con la stessa potenza.



Per conoscere la potenza nominale utilizzata nel prodotto, vedere l'etichetta di dichiarazione nel prodotto.

La lampadina utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione delle abitazioni. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere il cibo.

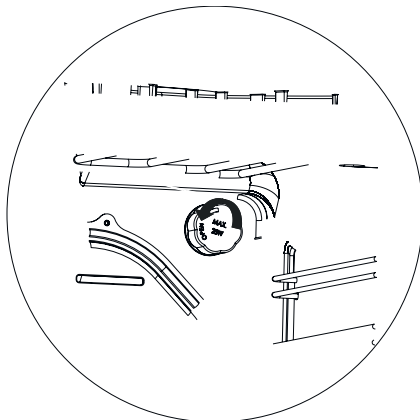


Fig. 40

Scollegare il dispositivo.

Rimuovere il coperchio della lampadina, ruotandolo in senso antiorario (Fig. 40).

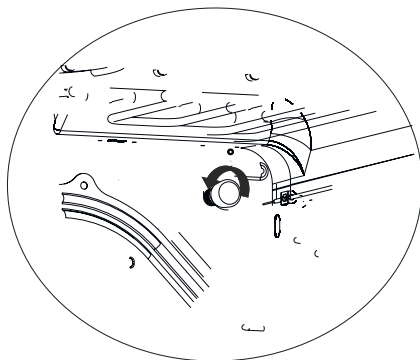




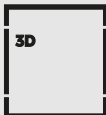

Fig. 41


Rimuovere e sostituire la lampadina del forno ruotandola in senso antiorario (Fig. 41).

Invertire la procedura prevista in (Fig. 40) per il montaggio del coperchio della lampadina.

13 DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI

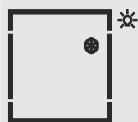
A seguire, la descrizione delle funzioni principali.

Funzione	Definizione funzione
	<p>Elementi riscaldatori superiori e inferiori</p> <p>I riscaldatori superiore e inferiore sono accesi. Il cibo viene cotto contemporaneamente dall'alto e dal basso. Adatto, ad esempio, per la cottura di torte, pasticci o torte o stufato in stampi o contenitori. Cuocere con una sola teglia.</p>
	<p>Elementi superiore - inferiore e ventola turbo</p> <p>I riscaldatori inferiore e superiore e la ventola (sulla parete posteriore) sono accesi. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno, grazie alla ventola. Utilizzare un ripiano singolo per la cottura.</p>
	<p>Funzione 3D</p> <p>Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola sono attivi. Utilizzare ogni lato del prodotto per cuocere in maniera omogenea e rapida.</p>
	<p>Elementi resistenza e ventola turbo</p> <p>L'aria calda riscaldata dal termoventilatore è distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno tramite la ventola. Adatto per la cottura dei cibi a diversi livelli di ripiano, senza bisogno di preriscaldare nella maggior parte dei casi.</p>

	<p>Elementi inferiore e ventola turbo</p> <p>Il riscaldatore inferiore e la ventola turbo sulla parete posteriore funzionano contemporaneamente. Adatto per la cottura della pizza.</p>
<p>*</p> 	<p>Elementi max. grill e turbo</p> <p>L'aria riscaldata con la griglia più grande viene distribuita rapidamente all'interno del forno grazie al ventilatore. Adatta per grigliare più carne.</p>
<p>*</p> 	<p>Max. grill</p> <p>Le sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sulla parete superiore del forno funzionano contemporaneamente. Adatto per la cottura alla griglia di carni di grandi e medie dimensioni.</p>
<p>*</p> 	<p>Min. grill</p> <p>Solo la sezione interna del riscaldatore superiore sulla parete del forno funziona. Adatto per la cottura alla griglia di carni di piccole e medie dimensioni.</p>
	<p>Eco</p> <p>Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di cucinare con il supporto della ventola, per operazioni di cottura tra i 160-220°C. Tuttavia, il tempo di cottura sarà un po' più lungo.</p>
	<p>Riscaldamento inferiore</p> <p>Solo il riscaldatore inferiore è acceso. Adatto ad esempio per cuocere la pizza o cibi che devono essere rosolati nella parte inferiore.</p>

**Funzione Tenere in caldo**

Utilizzata per mantenere il cibo alla giusta temperatura per un lungo periodo di tempo.

**Scongelamento**

Il forno non si riscalda, funziona solo la ventola. Adatto per scongelare lentamente i cibi surgelati a temperatura ambiente e per raffreddare i cibi cotti.

**Pulizia a vapore**

Permette di pulire facilmente lo sporco ammorbidito dal vapore che si è formato all'interno del forno e le goccioline d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

**Pizza**

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento tramite ventola sono accesi. Adatto per la cottura della pizza.



* Le funzioni grill devono essere utilizzate a massimo 230°C.



A temperature superiori a 280°C, il forno funziona per un massimo di 90 minuti.

14 TABELLA DI COTTURA

- Mettere gli alimenti in forno.
- Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura.

Il forno viene riscaldato alla temperatura preimpostata e la mantiene fino al termine del tempo di cottura selezionato.

Spegnimento del forno prima del tempo previsto

- Spegnerne il forno con i tasti funzione e/o temperatura.

Tabella dei tempi di cottura



I valori specificati sono determinati in condizioni di laboratorio. I valori necessari per l'utente possono quindi differire da questi valori.



Il primo ripiano del forno è quello inferiore.




























ATTENZIONE!


Non appoggiare un foglio di alluminio sul fondo del forno durante la cottura. Ciò può causare incendi e danni all'apparecchio e ai mobili.



Spingere la teglia con lo sportello del forno quando si posiziona la teglia nel forno. Non avvicinare la teglia alla ventola, altrimenti provoca una cottura rapida.

Alimenti	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Torta su teglia	 *	Teglia singola	3	175	25...35
Torta in stampo	 *	Teglia singola	2	180	45...55
Torta su teglia	 *	Teglia singola	3	175	25...30
Torte di piccole dimensioni	 *	Teglia singola	3	160	25...30
Plum cake, pasta frolla, special	 *	Teglia singola	2	180	45...60
Torta con lievito in polvere	 *	Teglia singola	3	200	5...10
Piccole torte con sciroppi	 *	Teglia singola	3	180	35...40
Biscotti	 *	Teglia singola	3	175	25...35
Crostate	 *	Teglia singola	3	200	30...40
Soufflé, dolci	 *	Teglia singola	2	190	45...60
Pasta filo	 *	Teglia singola	3	190	40...50
Paninetti	 *	Teglia singola	3	180	25...35

Pasta lievitata	 *	Teglia singola	2	200	35...45
Pandolce lievitato	 *	Teglia singola	2	180	25...30
Pasta al forno con formaggio	 *	Teglia singola	2	230	30...40
Lasagne	 *	Teglia singola	2	200	30...40
Pizza	 *	Teglia singola	2	220	15...20
Anatra (2 kg)	 *	Teglia singola	1	200	100...110
Oca (3 kg)	 *	Teglia singola	2	180	120...150
Arrosto di manzo (1,5 kg)	 *	Teglia singola	2	170	100...120
Bovino (intero) / arrosto	 *	Teglia singola	3	25	100...120
Coscia di agnello (stufato)	 *	Teglia singola	3	25	70...90
Coscia di agnello disossata, media (1,5 kg)	 *	Teglia singola	2	190	55...80
Pollo arrosto	 *	Teglia singola	2	15	55...65
Tacchino (5,5 kg)	 *	Teglia singola	1	25	150...210

Pesce	 *	Teglia singola	3	20	20...30
-------	---	----------------	---	----	---------

Il preriscaldamento è consigliato per tutti i tipi di cibo.



Per le operazioni di cottura che richiedono un preriscaldamento, la funzione di preriscaldamento è disattivata e il forno riprende a cuocere alla funzione impostata quando raggiunge la temperatura impostata.



Preriscaldare con la modalità boost per la cottura della pizza in teglia.

Consigli per le torte

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

Consigli per la pasticceria

- Se il prodotto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Inumidire le sfoglie di pasta con una bagna a base di latte, burro, uova e yogurt.
- Se il tempo di cottura del prodotto è troppo lungo, assicurarsi che lo spessore della pasta non superi la teglia.
- Se la parte superiore della pasta è cotta, ma il fondo non lo è, assicurarsi che la quantità di bagna che si utilizza per la pasta sia minore sul lato inferiore della stessa. Provare a spalmare la bagna in modo uniforme tra le sfoglie di pasta e sulla pasta.



Cuocere la pasta con la posizione e la temperatura specificata nella tabella di cottura. Se la parte inferiore viene di nuovo meno cotta, la prossima volta metterla su uno scaffale più basso.

Consigli per piatti a base di verdure

- Se il piatto a base di verdure perde acqua e si asciuga, cuocere in una pentola chiusa al posto della teglia. Le pentole chiuse trattengono il liquido della pietanza.
- Se il piatto a base di verdure è poco cotto, far bollire le verdure o prepararle prima come alimento, per poi metterle in forno.

14.1 Tabella di cottura dei tipi di pasti

Tipi di riscaldamento ecologico

Il cibo deve essere cucinato con il supporto di una ventola.

Il cibo deve essere stufato e raramente grigliato. Inoltre, si risparmierà energia.

Togliere gli accessori inutilizzati dalla zona di cottura.

Posizionare gli alimenti senza preriscaldare e assicurarsi di aver chiuso lo sportello del forno.



Alimenti	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Biscotti salati		Teglia singola	3	180	30...35
Biscotti friabili		Teglia singola	3	180	25...30

Tabella di cottura dei tipi di pasti

Spalla di agnello		Teglia singola	3	190	180...190
Paninetti		Teglia singola	3	180	25...30

Tipi di riscaldamento 3D

Cuoce il cibo in modo omogeneo, rapido e fino a 3 teglie.



Preriscaldare per 10 minuti prima di mettere il cibo nel forno migliorerà la qualità della cottura.





Per la cottura a più teglie, non sempre i cibi messi in forno contemporaneamente devono essere cotti insieme. È possibile estrarre il cibo cotto e riprendere la cottura con un'altra teglia.



Nella cottura a più teglie si possono cambiare le direzioni delle teglie.

Inoltre, in caso di cottura su più teglie, la qualità della cottura sarà inferiore a quella della cottura a teglia singola.

Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Paninetti	Teglia poco profonda + teglia profonda	 *	2 teglie	4+2	180	35...40 minuti
Biscotti	Teglia poco profonda + teglia profonda	 *	2 teglie	4+2	175	30...35 minuti





Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Crostate	Teglia profonda	 *	3 teglie	1 (Guida telescopica tra rack 1 e 2)	180	60
Paninetti	Teglia poco profonda	 *	3 teglie	3	180	45
Brownie	Griglia (in vetro borato)	 *	3 teglie	4	180	35
Paninetti	Teglia profonda	 *	3 teglie	2	180	55





Tabella di cottura dei tipi di pasti

Biscotti	Teglia poco profonda	 *	3 teglie	3	180	50
Brownie	Griglia (in vetro borato)	 *	3 teglie	4	180	40

Tipi di riscaldamento Pizza



Il preriscaldamento si attiva automaticamente quando si desidera eseguire la cottura con la funzione pizza. Per la cottura con la pietra per pizza è necessario preriscaldare per circa 30 minuti il forno, per riscaldare la pietra.

Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Pizza	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	5...6 minuti
Pitta	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	7...10 minuti
Pizza con carne macinata	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	3...5
Pizza su teglia						
Pizza	Teglia poco profonda	 *	Teglia singola	2	220	20...23



I tempi di cottura possono variare a seconda dello spessore dell'impasto.



Per le successive operazioni di cottura della pizza, attendere 2-5 minuti tra una cottura e l'altra.

Ricetta della pizza

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 500 g di farina
- 300 g di acqua tiepida (acqua potabile)
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 confezione di lievito istantaneo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la salsa:

- 6 pomodori
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di timo
- 1 cucchiaino di basilico

Per il condimento:

- 400 g di mozzarella grattugiata
- 400 g di salsiccia
- 400 g di mortadella
- 100 g di olive a fette
- 100 g di mais congelato

Preparazione:

- Mescolare in una coppa acqua, olio d'oliva, lievito e zucchero.
- Aggiungere la farina in una coppa a parte e aprirla al centro.
- Versare il composto liquido preparato al centro della farina e impastare per 10 minuti.
- Aggiungere il sale e continuare ad impastare per 3-4 minuti.
- Mettere l'impasto preparato in una ciotola e ricoprirlo con una pellicola trasparente.
- Lasciare lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
- Dividere la pasta fermentata in 3 o 4 parti uguali e arrotolarne ciascuna.
- Cospargere di farina una ciotola capiente e mettervi la pasta arrotolata e lasciarla riposare per 30 minuti, coprendola con un panno umido.
- Sminuzzare i pomodori e mescolare tutti gli ingredienti per la salsa in una ciotola.
- Tagliare a piacere la salsiccia e la mortadella necessarie per condire.
- Stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello.
- Distribuire la salsa di pomodoro sull'impasto steso e aggiungere il condimento preparato a piacere.

Cuocere sulla pietra per pizza sul secondo ripiano del forno quando l'operazione di preriscaldamento è completata.

Servire caldo.



Ricetta per 3-4 persone.