KKT KOLBE

Manuale d'uso

per il vostro forno da incasso

Modello: **BO7005FB**

Versione: 1.1 / 260721

IT

Numero di serie del mio elettrodomestico:

KKT KOLBE

Manuale d'uso

Forno da incasso, modello: BO7005FB

Versione 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG KKT KOLBE
è un marchio registrato.

Grazie per la fiducia accordataci e congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo forno da incasso.

Leggere attentamente e per intero il presente manuale prima di disimballare l'elettrodomestico. Contiene informazioni importanti relative all'installazione, alla manutenzione e all'uso in sicurezza, oltre a importanti avvertenze sull'uso dell'elettrodomestico.

Segnare i passaggi che ritenete importanti, conservare il manuale in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e passarlo ad altri utenti, nonché all'installatore dell'elettrodomestico.

In considerazione del continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche necessarie all'apparecchio e/o al manuale al fine di soddisfare al meglio i requisiti di facilità d'uso, sicurezza dell'utente e gli attuali standard tecnici.

È possibile trovare l'ultima versione del manuale d'uso, nonché ulteriori dati, documenti e informazioni, nella pagina del prodotto corrispondente o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online all'indirizzo www.kolbe.de.

Avete scelto un ottimo elettrodomestico che, se utilizzato e curato correttamente, vi accompagnerà per molti anni.
Se, nonostante il nostro accurato controllo qualità, dovesse avere qualche reclamo, la preghiamo di contattare il nostro servizio clienti interno.
Saremo lieti di aiutarvi.
Per garantire un processo senza intoppi in caso di domande, le consigliamo di annotare il numero di serie a 20 cifre del suo elettrodomestico nell'apposito campo all'interno del coperchio.
Queste informazioni sono riportate sull'etichetta con i dati tecnici dell'elettrodomestico o sulla confezione.

Il vostro team KKT KOLBE

Indice

Istruzioni di sicurezza importanti **6**

Destinazione d'uso
Avvertenze generali

Ulteriori note e simboli **19**

In questo manuale
Apparecchio, componenti e accessori Tutela dell'ambiente e smaltimento Note sul trasporto dell'apparecchio Istruzioni per lo stoccaggio

1. Panoramica del prodotto **23**

1.1 Elenco dei componenti
1.2 Componenti dell'apparecchio
1.3 Caratteristiche e altre proprietà

2. Funzionalità e utilizzo dell'apparecchio **26**

2.1 Funzionamento in modalità riscaldamento
2.2 Ventola di raffreddamento
2.3 Apertura e chiusura della porta del forno
2.4 Utilizzo degli accessori del forno

3. Note prima dell'uso **30**

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio
3.2 Messa in funzione

4. Funzionamento, impostazioni e utilizzo **32**

4.1 Pannello di controllo e display
4.2 Descrizione dei tipi di riscaldamento
4.3 Funzionamento generale e configurazione iniziale
4.4 Modalità di funzionamento
4.5 Funzionamento manuale
4.6 Funzionamento automatico
4.7 Frittura ad aria (AIR FRY)

5. Raccomandazioni, linee guida e consigli per l'uso 45

5.1 Note importanti sull'uso
5.2 Consigli generali per la cottura nel forno
5.3 Metodi di cottura
5.4 Tabelle di applicazione
5.5 Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura

6. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio 56

6.1 Pulizia della parte frontale del forno
6.2 Pulizia e manutenzione della porta del forno
6.3 Pulizia della camera di cottura
6.4 Pulizia degli accessori

7. Rimozione e montaggio delle parti e degli accessori dell'elettrodomestico 61

7.1 Rimozione e montaggio della porta dell'elettrodomestico
7.2 Rimozione e inserimento del vetro interno
7.3 Rimozione e inserimento delle guide laterali
7.4 Sostituzione dell'illuminazione del forno

8. Risoluzione dei problemi 68

9. Montaggio e installazione 70

9.1 Note importanti e requisiti di installazione
9.2 Collegamento alla rete elettrica
9.3 Installazione del forno

10. Dati tecnici 75

Servizio clienti KKT Kolbe 77

EN

i di sicurezza importanti

Il presente manuale costituisce la base per un utilizzo sicuro dell'apparecchio.
Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare il sistema di accumulo di energia.

Il produttore non è responsabile per eventuali danni o problemi causati dal mancato rispetto delle istruzioni, da un'installazione errata o da un uso improprio.

Uso previsto

AVVERTENZA!
Pericoli per la vita e l'incolumità fisica e rischi di danni!

Questo apparecchio può rappresentare un potenziale pericolo per le persone e l'ambiente a causa della mancanza
di prerequisiti o conoscenze per il suo utilizzo.
Per evitare ciò, attenersi alle seguenti istruzioni.

- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali domestici a una distanza di sicurezza dall'apparecchio.

- I bambini di età pari o superiore a 8 anni o le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, nonché con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione generale di questo apparecchio a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro da parte di una persona responsabile della loro sicurezza e che ne comprenda i rischi connessi.
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in ambito domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande.
  Utilizzarlo esclusivamente per lo scopo previsto.
  La garanzia non si applica all'uso commerciale.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in mobili da cucina.
  Per l'installazione, seguire le istruzioni riportate nel capitolo corrispondente.
- L'apparecchio è destinato all'uso fino a un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare tramite telecomando o timer esterno.
- Utilizzare sempre pentole resistenti al calore per preparare il cibo.

- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, potrebbe svilupparsi un odore e potrebbe verificarsi un leggero accumulo di fumi.
  Questo è normale e innocuo.
  Tuttavia, riscaldare prima l'apparecchio a vuoto come descritto nella sezione "Messa in funzione",
  prima di utilizzarlo per preparare cibi e mantenere la stanza ben ventilata finché l'odore non si sarà dissipato.
- Le apparecchiature elettriche inutilizzate possono rappresentare un rischio per la sicurezza.
  Non lasciare l'apparecchio acceso se non lo si utilizza e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si intende utilizzare per un lungo periodo di tempo.

Avvertenze generali

AVVERTENZA!
Pericolo di morte e lesioni!

- Per evitare rischi per la salute, mantenete sempre una distanza di almeno 10 cm tra il vostro corpo e gli apparecchi elettrici. Ciò vale in particolare per le persone che portano impianti medici quali pacemaker o pompe per insulina,
  poiché il funzionamento di tali dispositivi può essere compromesso dai campi magnetici invisibili degli apparecchi elettrici.

- L'uso di apparecchi difettosi o danneggiati può essere molto pericoloso.
  Prima dell'uso, assicurarsi che il prodotto e i suoi componenti siano completi e in perfette condizioni.
  In caso di malfunzionamento o danneggiamento non utilizzare l'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e contattare il servizio clienti o personale debitamente qualificato.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di montaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Questi possono essere molto pericolosi se, ad esempio, venissero infilati nella testa o ingeriti.

- Esiste il rischio di scossa elettrica, incendio e lesioni se l'apparecchio viene riparato, modificato o sottoposto a manutenzione da parte di persone non qualificate.
  Questi interventi possono essere eseguiti solo da personale adeguatamente qualificato nel rispetto di tutte le norme di sicurezza applicabili, comprese le istruzioni contenute nel presente manuale e, a tal fine, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
  Non tentare mai di apportare modifiche ai componenti, ai cavi o alle spine dell'elettrodomestico da soli e non smontare alcuna parte dell'elettrodomestico se ciò non è espressamente indicato nel presente manuale.

- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni.
  Prestare la dovuta attenzione durante la manipolazione e, se necessario, proteggersi
  ad es. con guanti da lavoro.

- Durante l'apertura e la chiusura dell'apparecchio sussiste il rischio di schiacciamento.
  Non infilare le mani nella zona delle cerniere.

AVVERTENZA!
Pericolo di scossa elettrica!

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi.

- Prima dell'uso, verificare che i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchio siano compatibili con le condizioni locali.
  In caso contrario, restituire l'apparecchio al punto vendita.
  In caso di dubbi, contattare il proprio fornitore di energia elettrica o personale debitamente qualificato.

- L'apparecchio è dotato di una spina con messa a terra e deve essere collegato a una presa con messa a terra
  installata in conformità con tutte le normative applicabili.
  In caso di dubbi, consultare personale qualificato.

- Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione, assicurarsi che un interruttore automatico (fusibile) facilmente accessibile con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm sia integrato nel circuito dell'apparecchio, che sia conforme alle normative vigenti e garantisca il completo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Le modifiche all'impianto elettrico e la sostituzione di un cavo devono essere effettuate da personale debitamente qualificato. Per le persone non qualificate sussiste il rischio di scossa elettrica potenzialmente letale.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe per collegare l'apparecchio. Questi non garantiscono la sicurezza necessaria.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione e i relativi rischi, assicurarsi che non sia attorcigliato o schiacciato e che non possa entrare in contatto con superfici calde, spigoli vivi, ecc. Collegare la spina alla presa di corrente lontano da fonti di calore e non estrarla dalla presa tirando il cavo, ma afferrandola direttamente.

- Non bloccare fili o cavi (ad es. di dispositivi di misurazione della temperatura) nell'apertura della porta dell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiarli e provocare scosse elettriche.
- Evitare sempre il contatto di liquidi o umidità con le parti sotto tensione. Ciò può causare un cortocircuito o una scossa elettrica. Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a correnti di dispersione, non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o umide e indossare calzature durante il funzionamento.

AVVERTENZA!
Rischio di ustioni!

- Durante e anche dopo l'uso, alcune parti accessibili dell'elettrodomestico sono molto calde e possono causare ustioni. Fare attenzione a non toccare le superfici calde, in particolare gli elementi riscaldanti e le pareti interne della camera di cottura, né con il corpo, né con gli indumenti, né con oggetti, e tenere lontani dall'elettrodomestico bambini e animali domestici dall'apparecchio.

- Gli accessori e gli utensili da cucina all'interno della camera di cottura diventano molto caldi quando il forno è in funzione.
  Proteggiti sempre dalle ustioni, ad esempio utilizzando guanti da forno per estrarre oggetti dalla camera di cottura surriscaldata.

- Quando si apre la porta dell'apparecchio durante o dopo il funzionamento, può fuoriuscire vapore caldo che, a seconda della temperatura, potrebbe non essere visibile.
  Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia della porta al centro e mantenere la distanza dai bordi della porta.

- Non versare acqua nella camera di cottura calda o su una teglia riscaldata.
  Ciò produce vapore bollente che può causare lesioni. L'improvviso sbalzo di temperatura può inoltre danneggiare il rivestimento smaltato.

- Non riscaldare nel forno contenitori sigillati o barattoli. Potrebbero esplodere a causa della sovrapressione che si crea durante il riscaldamento.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Rispettare rigorosamente le distanze di sicurezza e le istruzioni riportate in questo manuale.
  Non installare l'apparecchio dietro l'anta di un mobile o simili per evitare il rischio di incendio dovuto al surriscaldamento.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Il cibo può traboccare, bruciarsi, produrre fumo nocivo o prendere fuoco.
  In particolare, gli alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol o i vapori alcolici presenti nella camera di cottura possono prendere fuoco rapidamente.
  Riscaldare gli alimenti in questione il più lentamente possibile e in quantità minime.
  Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.

- Non lasciare mai nella camera di cottura oggetti non resistenti al calore e non ignifughi, come contenitori di plastica o fogli di alluminio.
  Questi possono prendere fuoco, sciogliersi, deformarsi o causare danni quando la camera di cottura viene riscaldata.

- La carta da forno ecc. può prendere fuoco se entra in contatto con gli elementi riscaldanti. Assicurarsi sempre che non sporga, se necessario, tagliarlo a misura e fissarlo in modo che non possa spostarsi,ad esempio a causa del flusso d'aria del ventilatore o dalla corrente d'aria che si crea all'apertura della porta.
- I residui di cibo, il grasso e altri residui possono incendiarsi, bruciare o causare fumo nocivo se riscaldati. Rimuovere le macchie più evidenti dalla camera di cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori prima dell'uso.
- In caso di incendio o presenza di fumo nella camera di cottura, non aprire lo sportello dell'elettrodomestico. Spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente oppure disinserire l'interruttore nel quadro elettrico. Quando il fuoco si è spento, lasciare raffreddare l'apparecchio e non utilizzarlo finché non sia stato controllato e ritenuto idoneo al funzionamento da personale adeguatamente qualificato.
- Non conservare sostanze altamente infiammabili o esplosive in prossimità del forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento.

⚠ ATTENZIONE!
Cause di danni e malfunzionamenti!

- Assicurarsi di aver rimosso tutto l'imballaggio e il materiale di protezione per il trasporto, in particolare dalla camera di cottura, prima di utilizzare l'apparecchio per evitare danni durante il funzionamento, ad es. a causa di bruciature o fusione.
- Non installare l'elettrodomestico in un ambiente con temperature elevate o in prossimità di fornelli a gas o a petrolio o di apparecchi simili.
- Il calore e l'umidità che fuoriescono dalla camera di cottura possono danneggiare nel tempo i frontali dei mobili o degli elettrodomestici adiacenti. Aprire lo sportello del forno caldo solo il più raramente possibile e per il tempo necessario, non incastrare nulla tra la porta e il telaio di apertura e, Se possibile, lasciare raffreddare la camera di cottura solo con la porta dell'elettrodomestico chiusa. Assicurarsi sempre che la guarnizione sia pulita e in perfette condizioni e sostituirla se danneggiata, per garantire che la porta si chiuda completamente e a tenuta.
- Non coprire il fondo della camera di cottura con fogli di alluminio, carta da forno o accessori e non posizionare alcuna pirofila sul fondo della camera di cottura Quando si imposta una temperatura superiore a 50 °C, per evitare danni allo smalto causati dall'accumulo di calore.

- Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi che siano inseriti nel verso corretto e fino in fondo nella camera di cottura per garantire un utilizzo sicuro ed evitare danni.
- Assicurarsi che il foglio di alluminio nella camera di cottura non entri in contatto con il vetro della porta. Ciò può causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori in silicone.
  Ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- Nel lungo periodo, l'umidità nella camera di cottura può causare corrosione.
  Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso.
  Non lasciare alimenti umidi nel forno chiuso per un lungo periodo di tempo.
- Non utilizzare lo spazio di cottura come ripostiglio.
- Con il passare del tempo, le macchie e i residui di cibo possono danneggiare l'elettrodomestico e i suoi componenti.
  Mantieni sempre pulito il forno.
  In particolare, evitate le macchie zuccherine, ad esempio di succo di frutta nella camera di cottura, oppure rimuovetele il prima possibile, poiché potrebbero non essere più rimovibili una volta raffreddati.
  Quando si preparano piatti molto umidi, come le torte alla frutta, non riempire eccessivamente la teglia e utilizzare una teglia profonda.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili appuntiti o taglienti per pulire l'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiarne le superfici, specialmente nella zona del pannello di controllo.
  Non utilizzare detergenti spray nella zona della guarnizione.
  Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione riportate nel capitolo corrispondente.
- I graffi sul vetro della porta dell'elettrodomestico possono trasformarsi in una crepa o addirittura causare la rottura.
  Presta particolare attenzione durante la pulizia e non utilizzare raschietti per vetri.
  Non attaccare nulla sul vetro della porta.
- Evitare di danneggiare la porta dell'elettrodomestico, non appoggiarvi alcun peso.
  Ad esempio, non appoggiarvi utensili da cucina oaccessori e non appendere nulla.
- Non trasportare o tenere l'elettrodomestico dalla maniglia della porta.
  La maniglia della porta non è in grado di sostenere il peso dell'elettrodomestico e potrebbe rompersi.

Ulteriori note e simboli presenti in

questo manuale

Simboli di pericolo e informativi

Avvertenza di pericolo per le persone e di danni

Leggere con particolare attenzione le istruzioni di sicurezza contrassegnate da questo simbolo
e agire in conformità con le istruzioni per evitare pericoli.
Trasmettere queste istruzioni anche agli altri utenti e all'installatore.

Classificazione del pericolo tramite avvertenze combinate:

ATTENZIONE!

Avviso di una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare la morte o gravi lesioni

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate

ATTENZIONE!

Indica una situazione che, se non evitata, può causare danni al prodotto
o agli oggetti circostanti

Informazioni e consigli

Seguire le istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi fornirà informazioni utili,
semplificherà la procedura in questione e potrebbe farvi risparmiare qualche problema.

Nota sulle illustrazioni

Le immagini contenute nel presente manuale hanno scopo puramente illustrativo e potrebbero occasionalmente differire leggermente dall'aspetto reale.

Apparecchio, componenti e accessori

Simboli sulle parti dell'apparecchio, sugli accessori, ecc.

I seguenti simboli apposti sull'apparecchio, sui suoi componenti e sugli accessori (se presenti) indicano informazioni importanti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.
Non rimuoverli né danneggiarli, assicurarsi sempre che siano ben visibili e sostituire i simboli danneggiati.

Avviso di pericolo generale! Esiste un potenziale pericolo. Prestare la dovuta attenzione.

Attenzione: presenza di tensione elettrica!
Alcuni componenti del prodotto sono sotto tensione durante e anche dopo il funzionamento.
Fare attenzione a non entrare in contatto con essi e, se necessario, adottare adeguate misure di protezione.

Attenzione: superficie calda!
Il prodotto può surriscaldarsi durante il funzionamento e causare lesioni e danni.
Non toccarlo finché non si è raffreddato e mantenere le distanze di sicurezza intorno all'apparecchio raccomandate in questo manuale.

Seguire queste istruzioni per l'uso!
Leggere attentamente questo manuale, prima di utilizzare il prodotto e trasmettere le informazioni pertinenti agli altri utenti e all'installatore.

Conformità UE
Il prodotto è conforme ai requisiti UE applicabili in materia di sicurezza, tutela dell'ambiente e tutela della salute.

Tutela dell'ambiente e smaltimento

Nota sulla tutela dell'ambiente attraverso il risparmio energetico

Seguire le raccomandazioni d'uso contenute in questo manuale per risparmiare energia utilizzando l'apparecchio in modo efficiente e contribuire così alla tutela dell'ambiente.

Simboli relativi allo smaltimento

Non smaltire nei rifiuti domestici (marcatura RAEE)

Non smaltire il prodotto come rifiuto non differenziato.
Portarlo presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche, per il riutilizzo e il recupero.
A tal fine, far rimuovere il cavo da un elettricista qualificato.

Materiale riciclabile (nastro di Möbius)

Separare i componenti del prodotto per tipo dai rifiuti residui
e smaltirli in conformità con le normative locali.

Materiale riciclabile (simbolo Triman)

Separare il prodotto o i suoi componenti dai rifiuti residui
per lo smaltimento secondo le istruzioni di separazione allegate.

Note generali sullo smaltimento

- Uno smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana. Contribuite a evitare possibili pericoli assicurandovi che il prodotto e il suo imballaggio vengano smaltiti correttamente.
  Ciò vale anche per lo smaltimento di vecchi apparecchi, se applicabile.

- L'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici.
  Può essere restituito al venditore, al produttore
  o alle aziende locali competenti per lo smaltimento dei rifiuti.

- Per disinstallare l'apparecchio, seguire la procedura di installazione descritta in questo manuale in ordine inverso.

- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati accuratamente selezionati e devono essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e la produzione di rifiuti. Separarli per tipo e smaltirli di conseguenza.

- Per ulteriori informazioni sui metodi di smaltimento e riciclaggio attualmente in uso, contattare le autorità locali, l'azienda di smaltimento rifiuti o il venditore.

Indicazioni per il trasporto dell'elettrodomestico

Se è necessario trasportare l'apparecchio dopo averlo disimballato o in un secondo momento, attenersi alle seguenti istruzioni per evitare danni:

- Conservare l'imballaggio originale del prodotto e trasportare l'apparecchio sempre imballato in esso, come al momento della consegna. Rispettare le indicazioni riportate sull'imballaggio.

Se l'imballaggio originale non è presente:

- Fissare tutte le parti mobili o staccabili in modo che non possano entrare in contatto tra loro.
- Evitare qualsiasi urto sul prodotto e sui suoi componenti e, se necessario, adottare adeguate misure di protezione.
- Assicurarsi che il prodotto sia in posizione orizzontale durante il trasporto e quando viene appoggiato.

Istruzioni per la conservazione

stoccaggio

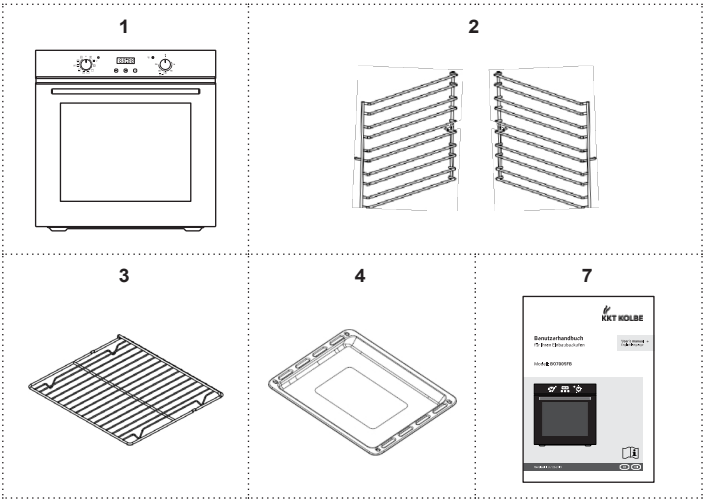
Se è necessario conservare il prodotto per un certo periodo di tempo, osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Imballare l'apparecchio insieme a sacchetti di essiccante Se possibile, riponetelo nella scatola originale o in un imballaggio simile e sigillatelo con del nastro adesivo.
- Scegliete un luogo di stoccaggio asciutto e pulito.
- Assicurarsi di mantenerlo in posizione orizzontale.
- Non caricare l'imballaggio.
- Conservare l'apparecchio solo per il tempo strettamente necessario.
- Non conservare il prodotto vicino a sostanze chimicamente aggressive o corrosive per evitare possibili danni.
- Controllare regolarmente l'apparecchio per verificare la presenza di danni visibili durante il periodo di stoccaggio e, se necessario, sostituire la confezione.

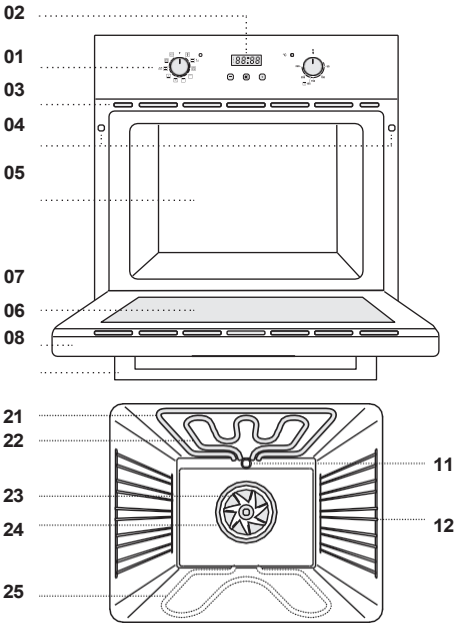
1. Panoramica sull' e del prodotto

1.1 Elenco dell' e di imballaggio

1	1×	Forno da incasso, modello BO7005FB, con cavo di collegamento e spina
2	2×	(1 × 2) ripiani laterali (preassemblati)
3	1×	Griglia per forno
4	1×	Teglia da forno
5	2×	Viti di montaggio (non illustrate)
6	2×	Rondelle (non illustrate)
7	1×	Manuale d'uso



1.2 Componenti dell' e dell'elettrodomestico



Illustrazioni simili / semplificate

Frontale del forno

01 Pannello di controllo (per la descrizione, consultare la sezione pertinente)

02 Display

03 Fessure di ventilazione

04 Fori per viti di fissaggio

05 Camera di cottura

06 Sportello dell'elettrodomestico

07 Vetro della porta

08 Maniglia della porta

Interno del forno / camera di cottura:

11 Luce del forno

12 Guide laterali per accessori (5 ripiani / contando dal basso verso l'alto)

Elementi riscaldanti

21 Elemento riscaldante superiore (Elemento riscaldante esterno superiore)

22 Elemento grill

23 Fan

24 Elemento riscaldante ad anello

25 Elemento riscaldante inferiore (nascosto sotto il fondo della camera di cottura)

1.3 Caratteristiche e ulteriori proprietà

- Pannello di controllo con manopole, pulsanti di comando e display a LED
- Doppi vetri con isolamento termico
- 5 ripiani

Funzioni selezionabili
(per il funzionamento, vedere il capitolo corrispondente)

- Impostazione graduale della modalità di riscaldamento e della temperatura
- 9 tipi di riscaldamento:
  - Sbrinamento
  - Riscaldamento superiore e inferiore / SteamClean
  - Convezione vera
  - Griglia
  - Griglia a tutta larghezza
  - Sistema di cottura alla griglia / Arrosto
  - Riscaldamento dal basso Plus
  - Convezione ventilata / Frittura ad aria (AIR FRY)
  - Pizza
- Funzioni temporizzate:
  - Tempo di cottura - modalità automatica
  - Ora di fine cottura - modalità automatica
  - Funzione di allarme senza accensione/spegnimento automatico

Funzioni automatiche

- Arresto automatico del funzionamento, funzione di sicurezza (Descrizione alle voci "Funzionamento degli elementi riscaldanti" e "Modalità di funzionamento")
- Interruttore di contatto porta per bloccare l'avvio automatico se la porta dell'apparecchio non è completamente chiusa

IT

2. Funzionalità e utilizzo dell'apparecchio

2.1 Funzionamento del forno

Dopo l'avvio, il forno viene riscaldato alla temperatura di cottura impostata dagli elementi riscaldanti corrispondenti al tipo di riscaldamento selezionato (vedere "Componenti dell'apparecchio" e "... Modalità di riscaldamento"). Il processo di riscaldamento è segnalato dall'accensione della spia di riscaldamento.

Quando viene raggiunta la temperatura desiderata (misurata dal sensore di temperatura), gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente e anche l'indicatore di riscaldamento si spegne. Per mantenere la temperatura impostata, il processo di riscaldamento ricomincia e si riavvia automaticamente non appena la temperatura della camera di cottura scende (l'indicatore si accende) e si arresta quando la temperatura viene raggiunta (l'indicatore si spegne).

Funzione di sicurezza: arresto automatico del funzionamento

Per la vostra sicurezza, il funzionamento del riscaldamento si interrompe automaticamente in ogni modalità di funzionamento dopo il tempo specificato in ciascun caso (vedere "Modalità di funzionamento") e l'apparecchio passa alla modalità standby.

2.2 Ventola dell' e di raffreddamento

Per garantire basse temperature sui comandi e sulla maniglia della porta durante il funzionamento e per evitare un surriscaldamento dell'apparecchio, una ventola integrata genera un flusso d'aria per il raffreddamento. Questo si attiva non appena viene impostata una modalità di riscaldamento. L'aria fuoriesce dallo spazio tra la porta dell'elettrodomestico e il pannello di controllo.

A seconda del calore residuo, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per qualche istante dopo lo spegnimento per consentire all'elettrodomestico di raffreddarsi più rapidamente.

ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e il rischio di danni da calore,fare attenzione a non ostruire i percorsi di ventilazione. Osservare e seguire anche le istruzioni corrispondenti alla voce "Montaggio e installazione".

Emissioni acustiche durante il funzionamento

Durante il funzionamento in modalità raffreddamento, è possibile udire un leggero sibilo proveniente dalla ventola di raffreddamento e, a seconda della durata dell'uso e dalla generazione di calore, potrebbero verificarsi lievi rumori di funzionamento / vibrazioni della ventola nella camera di cottura durante la circolazione dell'aria calda.
Questo è normale e non comporta alcun rischio.

2.3 Apertura e chiusura della porta del forno

Per aprire l'apparecchio, afferrare sempre la maniglia della porta al centro, prima di tirarlo in avanti e leggermente verso il basso.

ATTENZIONE!
Rischio di ustioni!

Per evitare ustioni causate dal vapore che fuoriesce dalla camera di cottura, mantenere la distanza dai bordi della porta quando si apre l'apparecchio riscaldato e non afferrare la maniglia della porta troppo lateralmente. Si noti che, a seconda della temperatura, il vapore che fuoriesce potrebbe non essere visibile.

2.4 Utilizzo degli accessori dell' e del forno

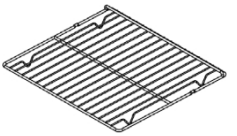
Se possibile, utilizzare nel forno solo accessori originali. Sono stati progettati appositamente per il vostro elettrodomestico.

Si prega di tenere presente che i singoli accessori potrebbero deformarsi leggermente quando vengono riscaldati e tornare alla loro forma originale una volta raffreddati. Si tratta di un fenomeno normale che non ne compromette il funzionamento.

Utilizzare gli accessori per i seguenti scopi:

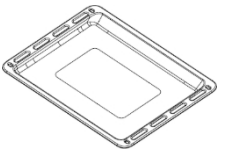
Griglia da forno

- per pentole, stampi per dolci e stoviglie resistenti al calore
- per arrosti e piatti alla griglia (se necessario, inserire una teglia sotto per raccogliere il grasso e i liquidi)



Teglia da forno

- per prodotti da forno e piccoli alimenti da cuocere
- per liquidi o alimenti umidi



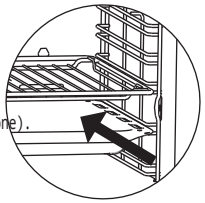
Griglie con guide laterali

- vedere le sezioni seguenti

Inserimento degli accessori nella camera di cottura

Le guide laterali ai lati della camera di cottura presentano 5 livelli di ripiani, contati dal basso verso l'alto (vedere anche "Componenti dell'apparecchio") e servono a sostenere teglie, griglia e altri accessori.

Attenersi alle seguenti istruzioni per l'uso:



- Se possibile, utilizzare solo accessori originali.
- Quando si utilizzano accessori con barre antiribaltamento, assicurarsi che siano orientati correttamente (con la barra antiribaltamento rivolta verso la parte posteriore; vedere l'illustrazione).
- Posizionare gli angoli posteriori di ciascun accessorio tra le due barre metalliche del ripiano desiderato e spingerlo nella camera di cottura fino in fondo.
- Se si desidera utilizzare contemporaneamente la teglia e la griglia del forno, Inserire la griglia nella camera di cottura sopra la teglia.
- Se si desidera utilizzare più ripiani contemporaneamente, scegliere, se possibile, una modalità di cottura con ventilazione per ottenere risultati di cottura ottimali.
- Se inseriti correttamente, gli accessori possono essere estratti per circa metà della loro lunghezza senza ribaltarsi.

ATTENZIONE!
Pericolo di ustioni!

Il forno, così come gli accessori e le piatti, Durante il funzionamento si surriscalda notevolmente e può causare ustioni. Proteggiti, ad esempio con guanti da forno, prima di estrarre qualcosa dalla camera di cottura riscaldata e prestare molta attenzione durante l'operazione.

ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Per evitare danni, assicurarsi sempre che tutti gli accessori siano inseriti completamente e non tocchino la porta del forno prima di chiuderla.

3. Note prima dell'uso dell'

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'

- Al momento di disimballare l'elettrodomestico, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni e scossa elettrica!

Se si notano danni all'apparecchio, ai cavi o ad altri componenti non collegarlo e non metterlo in funzione.
Ciò può essere molto pericoloso.
Contattare il servizio clienti.

- Si consiglia di annotare il numero di serie di 20 cifre sulla prima pagina del presente manuale per eventuali richieste di assistenza.

- Se l'apparecchio è stato installato correttamente (vedere le sezioni pertinenti), prima di utilizzarlo assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi, le pellicole protettive e i materiali di protezione per il trasporto siano stati rimossi dal prodotto
e smaltiti correttamente
e che eventuali piccole parti residue, come i materiali di montaggio, siano conservate in modo sicuro.

AVVERTENZA!
Pericolo di soffocamento!

Piccoli componenti, fogli di alluminio ecc. possono essere molto pericolosi se ingeriti o infilati in testa, ad esempio.
Teneteli sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio e rischio di danni!

I materiali di imballaggio e di protezione per il trasporto non rimossi dalla camera di cottura (come le parti in polistirolo) possono prendere fuoco o sciogliersi quando l'apparecchio si riscalda.
Assicurarsi che siano stati completamente rimossi prima dell'uso.

- Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, dalla camera di cottura
e pulire la camera di cottura e gli accessori come descritto nel capitolo corrispondente.

3.2 Messa in funzione

Impostazione di ora e data prima dell'uso

Alla prima accensione
o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica,
l'impostazione dell'orologio viene azzerata
e deve essere impostata per poter utilizzare tutte le
funzioni del forno (display "12·00" con
cifre delle ore "12"; modalità di impostazione
dell'ora). A tal fine, procedere come
descritto nella sezione "Funzionamento e
impostazioni".

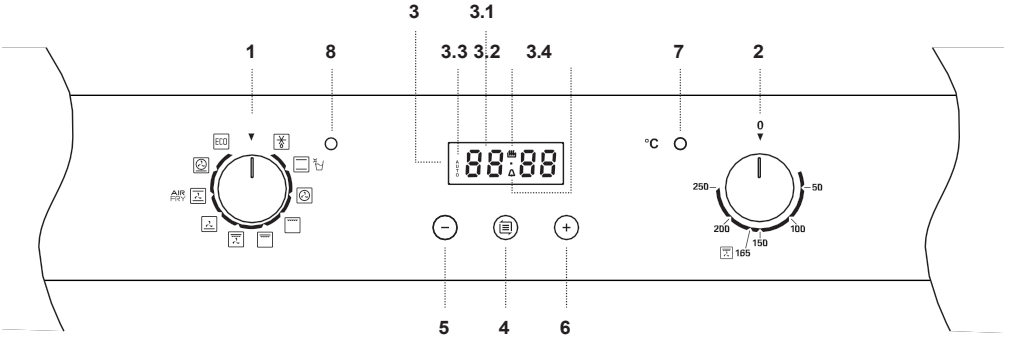
Formazione di odori e vapori durante il primo utilizzo Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono causare un odore particolare e potrebbe formarsi anche un leggero vapore. Ciò è normale e innocuo.
Tuttavia, in questo caso non riscaldare ancora alcun alimento nella camera di cottura.
Procedere come descritto di seguito.

- Mettete in funzione l'apparecchio solo se è in perfette condizioni ed è stato installato correttamente.
- Prima di utilizzare il forno per la cottura, riscaldarlo a vuoto per circa 1 ora con le impostazioni di calore superiore e inferiore a e 250 °C (per il funzionamento e le impostazioni, consultare le sezioni pertinenti).
- Mantenere la stanza ben ventilata durante questo processo finché eventuali odori o fumo che potrebbero manifestarsi siano scomparsi.
- Quando la camera di cottura si è raffreddata, pulirla con un panno umido e asciugarlo bene.
- È quindi possibile utilizzare la camera di cottura per riscaldare gli alimenti. Per farlo, seguire le istruzioni riportate nelle sezioni pertinenti.

4. Funzionamento, impostazioni e uso dell'

4.1 Pannello di controllo e display

La seguente panoramica è una breve descrizione del funzionamento e del display. Per istruzioni dettagliate, consultare le sezioni seguenti.

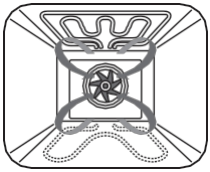


	Funzionamento		
1		Manopola di selezione delle funzioni	Impostazione della modalità di riscaldamento
2		Manopola di regolazione della temperatura	Impostazione della temperatura di cottura desiderata
3		Display	Visualizzazione dell'ora e delle impostazioni
4		Tasto Menu	Selezione delle funzioni del timer (timer standard da 2 ore, funzionamento automatico, allarme)
5		Tasto meno	Diminuzione del valore immesso
6		Tasto più	Aumenta il valore immesso
	Spie luminose		
7	°C	Spia di riscaldamento	Visualizzazione del processo di riscaldamento (vedere "Funzionamento degli elementi riscaldanti")
8		Spia di funzionamento	Visualizzazione dello stato di funzionamento
	Schermo di visualizzazione		
3.1	88:88	Visualizzazione dell'ora	Orologio, tempo di cottura e ora di fine cottura
3.2		Tempo di cottura	Modalità con arresto del funzionamento allo scadere del tempo
3.3		Ora di fine	Modalità con arresto del funzionamento all'ora di fine
3.4		Funzione di allarme	Modalità con segnale di allarme allo scadere del tempo

4.2 Descrizione dei tipi di riscaldamento

Sbrinamento

L'aria nella camera di cottura viene fatta circolare senza riscaldamento.
Questo accelera delicatamente il processo di sbrinamento.



Calore dall'alto e dal basso

Il calore viene distribuito uniformemente sul cibo dall'alto e dal basso.
È possibile cuocere al forno o arrostire solo su un unico ripiano.

Adatto, ad esempio, per arrostire in una pentola romana, torte in teglia, pane ecc.

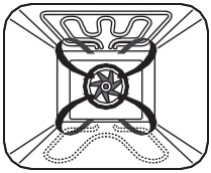
Utilizzare questa funzione anche per la pulizia a vapore (vedere la descrizione nella sezione dedicata alla pulizia).

L'acqua contenuta nell'incavo sul fondo della camera di cottura viene vaporizzata e distribuita in tutta la camera, sciogliendo così i residui di cibo e rendendo la pulizia molto più facile.

Convezione vera

L'aria all'interno della camera di cottura viene fatta circolare e riscaldata contemporaneamente. Ciò accelera il processo di cottura e riduce il rischio che il cibo si bruci.

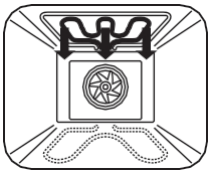
Adatto, ad esempio, per cucinare su più ripiani.



Griglia

La parte superiore del cibo viene dorata dal calore concentrato centralmente dall'alto.
Posizionare il cibo al centro sotto la griglia.

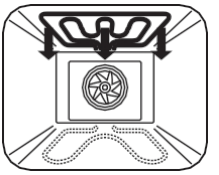
Adatto, ad es., per grigliare piccole quantità e per dorare gli alimenti.



Griglia a tutta larghezza

Il forte calore concentrato proveniente dall'alto fa dorare la superficie del cibo.

Adatto, ad esempio, per grigliare e dorare grandi quantità.

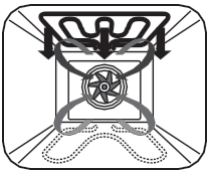


Sistema per grigliare / arrostire

Il calore concentrato dall'alto su un'ampia superficie viene distribuito rapidamente e in modo uniforme in tutta camera di cottura.

Adatto, ad esempio, per grigliare e arrostire grandi pezzi di carne, nonché per gratinare.

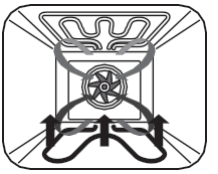
Nota: di solito, per questa modalità di riscaldamento la temperatura più indicata è 165 °C, come indicato sulla manopola di regolazione della temperatura.



Calore dal basso più

Il calore viene concentrato dal basso e distribuito rapidamente e in modo uniforme in tutta la camera di cottura.

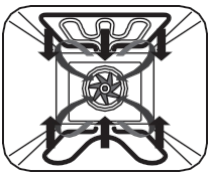
Adatto, ad esempio, per la sterilizzazione di barattoli o per la conservazione degli alimenti.



Convezione con ventilazione

Il calore generato in modo uniforme nella parte superiore e inferiore viene distribuito rapidamente nella camera di cottura.
Il cibo si dora all'esterno e rimane succoso all'interno.

Adatto, ad esempio, per friggere ad alte temperature o per grandi pezzi di carne.



AIR FRY

Utilizza questa funzione anche per la cottura ad aria calda (AIR FRY), seguendo le istruzioni riportate alla voce "Cottura ad aria calda...".

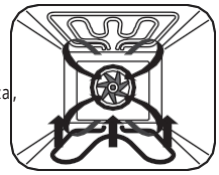
L'aria riscaldata in modo uniforme elimina l'umidità dalla superficie degli alimenti, rendendoli particolarmente croccanti in ogni punto, anche con poco grasso.

Adatto a piatti fritti come patatine fritte o verdure impanate o per la carne.

Pizza

Il calore concentrato proveniente dal basso è integrato dalla circolazione dell'aria calda.

Ideale per ricette con ripieni umidi e impasti croccanti, come pizza, quiche, torte alla frutta e cheesecake. Si consiglia di preriscaldare il forno.



ECO (per una cottura a risparmio energetico)

Il calore viene distribuito uniformemente sul cibo dall'alto e dal basso, mentre il tempo di funzionamento degli elementi riscaldanti viene regolato in modo tale da ridurre il consumo energetico.
Il tempo di cottura si allunga, in modo paragonabile grazie alla funzione "cottura lenta", il cibo viene riscaldato in modo particolarmente delicato e a basso consumo energetico.

Adatto, ad esempio, a pezzi di carne succulenti.

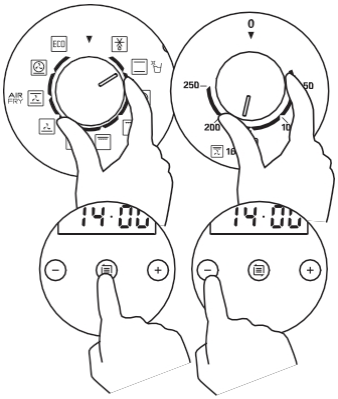
4.3 Funzionamento generale e configurazione iniziale

Tasti e manopole di comando

L'apparecchio è dotato di tasti di comando a sfioramento, nonché manopole di controllo rotanti.
Utilizzarli come segue:

- Per selezionare la modalità di riscaldamento e la temperatura desiderata nella camera di cottura, ruotare la rispettiva manopola nella posizione appropriata, come descritto alla voce "Funzionamento manuale" .
  Nota: ruotare la manopola del termostato in senso orario.

- Per ulteriori impostazioni (impostazione dell'ora, tempo di cottura, timer, ecc.), utilizzare il tasto menu
  e i tasti "−" e "+" per la regolazione, toccandoli come descritto nelle sezioni seguenti.



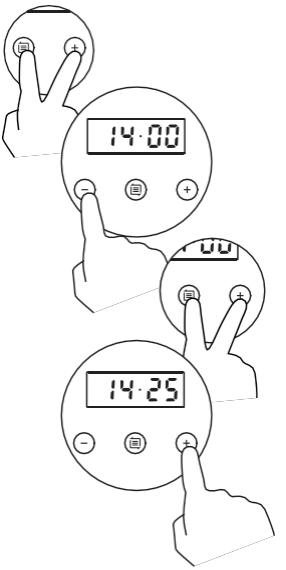
Note sulla messa in funzione:

- All'accensione iniziale o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione, si sente un segnale acustico e il display mostra "12·00", con il numero dell'ora "12" lampeggiante (modalità di impostazione dell'ora). Per utilizzare il forno, impostare l'ora corrente come descritto nella sezione seguente.

- Quando si utilizza il forno per la prima volta, riscaldarlo prima con la camera di cottura vuota, come descritto nella sezione "Messa in funzione".

Impostazione dell'orologio

Per impostare l'orologio, l'apparecchio deve trovarsi nella modalità di impostazione dell'ora (vedi sopra), che si attiva automaticamente dopo il collegamento alla rete elettrica.
Per attivarlo in un secondo momento, premere contemporaneamente il tasto menu e il tasto + .



Quindi procedere come segue:

- Utilizzare i tasti − e + per impostare l'ora corrente (formato 24 ore).

- Attendere circa 5 secondi senza effettuare ulteriori operazioni finché il numero dei minuti non lampeggia sul display,
  oppure premere contemporaneamente il tasto menu ( ) e il tasto (+)per passare direttamente all'impostazione dei minuti (il numero dei minuti lampeggia).

- Utilizza nuovamente i tasti − e + per impostare il minuto corrente.

- Attendere circa 5 secondi senza effettuare ulteriori immissioni fino a quando il display dell'ora inizia a lampeggiare.

  L'apparecchio è ora in modalità standby.

4.4 Modalità di funzionamento

Per motivi di sicurezza, il tempo di cottura è limitato in ogni modalità operativa dell'apparecchio.

Sono disponibili le seguenti opzioni di utilizzo e modalità operative:

- È possibile avviare il funzionamento utilizzando il timer standard da 2 ore tenendo premuto il tasto menu
  e arrestarlo manualmente entro il tempo di funzionamento (non regolabile) (vedere "Funzionamento manuale").
  Se ciò non avviene, il funzionamento si interromperà automaticamente dopo 2 ore.

- Inoltre, l'apparecchio dispone di funzioni temporizzate regolabili (vedere "Funzionamento automatico" e "Funzione sveglia") tra le quali è possibile passare nell'ordine seguente toccando brevemente il tasto menu :

  - Tempo di cottura - modalità automatica
    con spegnimento automatico al termine del tempo di cottura impostato (simbolo « » nella parte superiore centrale del display)

  - Ora di fine cottura - Modalità automatica
    con spegnimento automatico al termine del tempo di cottura impostato (e "AUTO" sul lato sinistro del display)

    Possibili combinazioni di impostazioni:
    Se si impostano in successione sia la durata di cottura che l'ora di fine cottura, l'apparecchio si avvierà automaticamente all'ora calcolata.

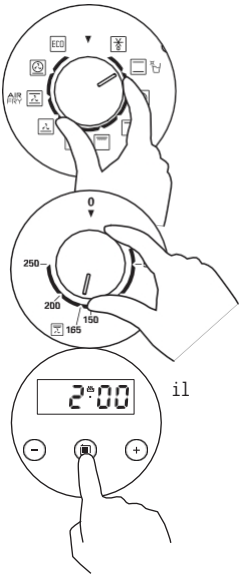
  - Funzione allarme
    con un segnale acustico al termine di un intervallo di tempo prestabilito, senza influire sullo stato di funzionamento
    (Simbolo " " visualizzato in basso al centro del display)

Per effettuare ulteriori impostazioni,
procedere come descritto nelle sezioni seguenti.

4.5 Funzionamento manuale

Per il funzionamento manuale
(ovvero avvio e arresto manuali),
utilizzare il timer standard 2h procedendo come segue:

- Inserire il cibo nel forno (vedere le sezioni pertinenti alla voce "Funzionalità e utilizzo..." e "Consigli per l'uso..." se necessario) e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Per selezionare il tipo di cottura, ruotare l'indicatore di regolazione sulla manopola di selezione delle funzioni (a sinistra) sul simbolo corrispondente al tipo di cottura desiderato (vedere "Descrizione dei tipi di cottura").
- Per impostare la temperatura desiderata nella camera di cottura, ruotare l'indicatore di regolazione sulla manopola di controllo della temperatura (a destra) in senso orario fino all'indicatore di temperatura corrispondente.
- Per avviare il funzionamento con il timer standard da 2 ore, tenere premuto il tasto menu per circa 3 secondi, in modo che il simbolo del tempo di cottura appaia al centro del display
  insieme all'impostazione automatica del tempo di cottura "2·00" (non modificabile).
  Il riscaldamento inizia immediatamente e il display mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura senza passare alla visualizzazione dell'orologio.
- Tenere d'occhio il cibo.
  Quando è cotto, interrompere l'operazione toccando e tenendo premuto nuovamente il tasto menu per circa 3 secondi.
  In caso contrario, il funzionamento del riscaldamento si interromperà automaticamente allo scadere delle 2 ore di cottura.
- Quindi riportare le manopole di comando in posizione zero.



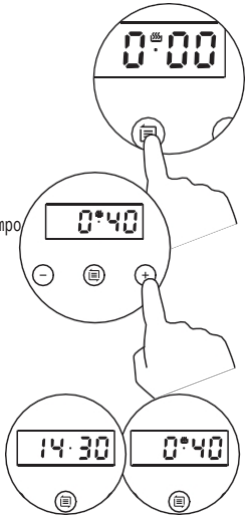
4.6 Funzionamento automatico

Tempo di cottura - modalità automatica

Per impostare un orario di fine cottura (max. 10 ore dall'ora corrente) al quale l'apparecchio interromperà automaticamente il riscaldamento, procedere come segue:

- Inserire il cibo nel forno e utilizzare le manopole di controllo corrispondenti per impostare il tipo di riscaldamento desiderato e la temperatura come descritto sopra.
- In modalità standby, toccare una volta il tasto menu per passare all'impostazione del tempo di cottura in modo che il simbolo del tempo di cottura appaia al centro del display e lampeggi insieme al numero di minuti nel display di impostazione del tempo "0·00".
- Toccare brevemente i tasti − e + per impostare il tempo di cottura desiderato con incrementi di un minuto, oppure tenerli premuti in entrambi i casi per accelerare l'impostazione (l'impostazione "0·00" indica l'assenza di impostazione del tempo
- Attendere quindi circa 5 secondi senza effettuare ulteriori immissioni e l'impostazione verrà applicata.

  Il display smette di lampeggiare e mostra alternativamente l'orologio e il tempo rimanente fino all'arresto del funzionamento, insieme al simbolo del tempo di cottura .
- Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, Il funzionamento si interrompe automaticamente e viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, premere un tasto qualsiasi.
- Quindi riportare le manopole di controllo in posizione zero.

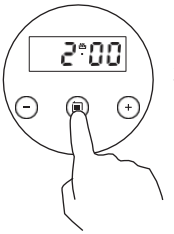


Annullamento del tempo di cottura - modalità automatica

- Per interrompere il funzionamento prima che sia trascorso il tempo di cottura impostato, impostare il tempo di cottura rimanente su "0·00" seguendo la procedura descritta sopra.

Impostazione rapida del tempo di cottura utilizzando il timer standard da 2 ore

Per impostare immediatamente il tempo di cottura su 2 ore senza dover premere più volte i tasti − e + , utilizzare il timer standard da 2 ore procedendo come segue:

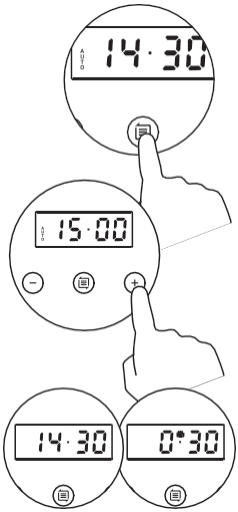


- In modalità standby, tieni premuto il tasto menu per circa 3 secondi,
  in modo che il simbolo del tempo di cottura appaia al centro del display
  insieme all'impostazione automatica del tempo di cottura "2·00". Questa impostazione non può essere modificata.
- Il riscaldamento inizia immediatamente e il display mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura senza passare
  alla visualizzazione dell'orologio.
- Se non si interrompe manualmente l'operazione tenendo premuto il tasto menu per 3 secondi,
  il riscaldamento si interromperà automaticamente allo scadere delle 2 ore di cottura.
- Si sente un segnale acustico.
  Per interromperlo, toccare un tasto qualsiasi.
- Quindi riportare le manopole di controllo in posizione zero.

Tempo di fine cottura - modalità automatica

Per impostare un orario di fine del processo di riscaldamento automatico che non superi le 10 ore dall'ora corrente, procedere come segue:

- Inserire il cibo nel forno
  e utilizzare le manopole corrispondenti per impostare la modalità di cottura e la temperatura desiderate come descritto in precedenza.
- In modalità standby, toccare due volte il tasto menu
  per passare all'impostazione dell'ora di fine, in modo che sul lato sinistro del display compaia la scritta "AUTO", che lampeggia insieme al numero di minuti
  sul display di impostazione dell'ora (inizialmente l'ora corrente).
- Toccare brevemente il tasto + per impostare l'ora di fine desiderata con incrementi di un minuto, oppure tenerlo premuto per accelerare l'impostazione.
- Quindi attendere circa 5 secondi senza effettuare ulteriori operazioni e l'impostazione verrà accettata.
  Il display smette di lampeggiare e visualizza alternativamente l'ora e il tempo rimanente calcolato automaticamente fino al termine della cottura, insieme al simbolo del tempo di cottura .
- Quando viene raggiunto il tempo di cottura impostato o una volta trascorso il tempo di cottura calcolato, il funzionamento si arresta automaticamente e viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, toccare un tasto qualsiasi.
- Quindi riportare le manopole di controllo in posizione zero.



Annullamento dell'ora di fine cottura - modalità automatica

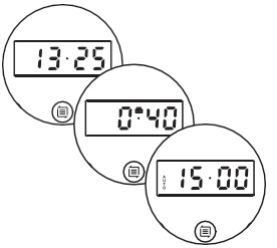
- Per interrompere il funzionamento prima che sia trascorso il tempo impostato o il tempo di cottura calcolato, impostare il tempo di cottura rimanente su "0·00" seguendo la procedura descritta nella sezione dedicata al tempo di cottura - modalità automatica.

Collegamento tra tempo di cottura e ora di fine cottura - modalità automatiche

È anche possibile utilizzare entrambe le modalità automatiche contemporaneamente.
In questo caso, ovvero se il tempo di cottura è inferiore al tempo rimanente fino al termine impostato,
L'operazione inizierà automaticamente all'ora calcolata e terminerà automaticamente all'ora di fine impostata.
A tal fine, procedere come segue:

- Impostare separatamente il tempo di cottura e l'ora di fine cottura, uno dopo l'altro, come descritto in precedenza.

  Quando il display smette di lampeggiare, le impostazioni sono state accettate e il display mostra alternativamente l'orologio, il tempo rimanente fino alla fine del ciclo insieme al simbolo del tempo di cottura , e l'ora di fine cottura impostata, insieme alla scritta "AUTO" lampeggiante .



- Se non l'hai già fatto, metti il cibo nel forno e usa le manopole di controllo corrispondenti per impostare il tipo di cottura e la temperatura desiderati come descritto in precedenza.
  Nota: assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia completamente chiusa. In caso contrario, per la vostra sicurezza, l'avvio automatico verrà impedito.

  Il funzionamento inizia all'ora di inizio calcolata e termina automaticamente all'ora di fine impostata.

- Si sente un segnale acustico.
  Per interromperlo, toccare un tasto qualsiasi.

- Quindi riportare le manopole di controllo in posizione zero.

Annullamento del funzionamento automatico

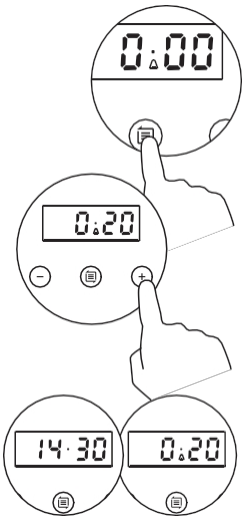
- Per terminare il funzionamento prima dello spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura rimanente su "0:00"
  seguendo la procedura descritta nella sezione relativa al tempo di cottura - modalità automatica.

Funzione allarme

Per impostare un intervallo di tempo fino a 23 ore e 59 minuti, al termine del quale verrà emesso un segnale acustico senza influire il funzionamento del riscaldamento, procedere come segue:

- In modalità standby, premere tre volte il tasto menu per passare all'impostazione della sveglia, in modo che il simbolo della sveglia appaia al centro del display e lampeggi insieme al numero di minuti nel display di impostazione dell'ora "0·00".
- Toccare brevemente i tasti − e + per impostare l'ora desiderata fino alla sveglia con incrementi di un minuto, oppure toccali e tienili premuti in entrambi i casi per accelerare l'impostazione (l'impostazione "0·00" indica che non è stata impostata alcuna sveglia).
- Attendere quindi circa 5 secondi senza ulteriori immissioni e l'impostazione verrà accettata.

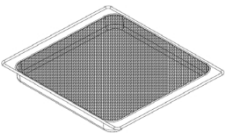
  Il display smette di lampeggiare e mostra alternativamente l'orologio e il tempo rimanente fino alla sveglia, insieme al simbolo della sveglia .
- Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico, ma il funzionamento non subisce alcuna modifica.
  Per disattivare la sveglia, toccare un tasto qualsiasi.



Cancellazione dell'impostazione della sveglia

- Per cancellare l'impostazione della sveglia, impostare il tempo rimanente fino alla sveglia su "0·00" seguendo la procedura descritta in precedenza.

4.7 Frittura ad aria (AIR FRY)



Per la cottura ad aria calda con il tipo di riscaldamento appropriato AIR FRY , si consiglia di utilizzare un cestello per friggere da forno (vedi illustrazione) in modo che l'aria calda possa fluire attraverso la sua griglia
e il cibo all'interno diventi particolarmente croccante in ogni punto, anche con poco grasso.

A tal fine, procedere come segue:

- Riempire il cestello per friggere (o un recipiente o una griglia simili e adatti, come descritto sopra) con il cibo
  che si desidera friggere e posizionarlo nella camera di cottura come descritto nella sezione “Utilizzo degli accessori del forno”.

- Utilizzare la manopola di selezione delle funzioni per selezionare la modalità di cottura a convezione con ventilazione , contrassegnata anche dal simbolo della frittura ad aria calda AIR FRY .

- Impostare la temperatura di cottura e, se necessario, il tempo di cottura come descritto in precedenza.
  A seconda delle vostre esigenze, utilizzate come riferimento la tabella corrispondente nella sezione "Tabella delle applicazioni".

- Per avviare e terminare il processo di riscaldamento, procedere come descritto in precedenza
  e girare il cibo a metà cottura o più volte, se necessario.

5. Raccomandazioni d'uso, indicazioni e consigli

5.1 Note importanti sull'uso

AVVERTENZA!
Rischio di ustioni!

Il forno, così come gli accessori e le piatti,
diventano molto caldi durante il funzionamento e possono causare ustioni.
Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio
oppure gli elementi riscaldanti quando sono caldi e proteggersi,
ad es. con guanti da forno, per rimuovere qualsiasi cosa dalla camera di
cottura riscaldata.

Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza durante il

funzionamento. Non versare acqua nella camera di cottura calda.

Il vapore bollente che ne deriva può causare ustioni
e danneggiare il rivestimento smaltato a
causa dello sbalzo di temperatura.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio!

Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol possono incendiarsi
rapidamente ad alte temperature.
Il cibo può bruciarsi, produrre fumi nocivi o prendere
fuoco. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Assicurarsi che la carta da forno, gli alimenti, ecc. non possano entrare
in contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici calde
(ad es. a causa di parti sporgenti, correnti d'aria all'apertura della porta
o a causa della circolazione dell'aria nella camera di cottura)
e mantenere sempre pulita la camera di cottura.

In caso di incendio, non aprire lo sportello dell'elettrodomestico, scollegare
l'alimentazione elettrica
e far controllare l'apparecchio da personale debitamente
qualificato prima di utilizzarlo nuovamente.

Formazione di acrilammide negli alimenti e relative raccomandazioni per la preparazione dei cibi

Ad alte temperature, l'acrilammide nociva si forma a partire dallo zucchero e dai componenti proteici presenti negli alimenti, in particolare nei prodotti a base di patate e cereali e sempre più spesso negli strati superficiali.

Per evitare il più possibile questa situazione e ridurre al minimo i rischi per la salute, attenersi alle seguenti linee guida per la preparazione dei piatti in questione:

- Se necessario, utilizzare olio o grassi resistenti al calore.
- Non scegliere pezzi troppo sottili, distribuirli uniformemente se necessario e girare il cibo regolarmente.
  Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Assicurarsi che il calore sia distribuito in modo uniforme, mantenere la temperatura in un intervallo medio ed evitare una doratura eccessiva.
- Assicurarsi che il cibo mantenga un certo contenuto di umidità.
- Non riscaldare il cibo oltre il punto di cottura raggiunto.

Condensa durante il funzionamento

A seconda della quantità e della consistenza del cibo, all'interno del forno si forma sempre più vapore,
il che può causare la formazione di condensa, ad esempio sulla porta del forno. Questo fenomeno è inevitabile, ma non influisce sul funzionamento.
Dopo la cottura, non lasciare il cibo nella camera di cottura più a lungo del necessario e, se necessario, asciugare completamente l'umidità residua nella camera di cottura
una volta che si è raffreddato.

5.2 Consigli generali per la cottura in forno

- Utilizzare solo gli accessori necessari per la cottura e, se possibile, quelli originali, nonché pentole adatte al forno.
  In particolare per il calore radiante (tipi di riscaldamento senza ventola), sono più adatte le forme in metallo opaco, di colore scuro e leggero sono più adatte, poiché assorbono meglio il calore. Le superfici lucide, la ceramica o il vetro riflettono il calore e non sono quindi adatte.

- Non appoggiare pentole e teglie direttamente sul fondo della camera di cottura
  e non coprire la camera di cottura con un foglio di alluminio per evitare danni causati dall'accumulo di calore.
  Posizionare la teglia al centro della griglia del forno.

- Si noti che il tempo di cottura e la temperatura del forno richiesti dipendono da molti fattori, quali la quantità e lo spessore degli alimenti, la consistenza e la qualità degli stessi o la modalità di riscaldamento impostata, e possono quindi variare notevolmente.
  Pertanto, non affidatevi completamente alle indicazioni riportate nelle ricette, nella tabella di cottura o simili, ma tenete d'occhio lo stato della cottura e regolate le impostazioni se necessario.

- Di norma, non è possibile ridurre il tempo di cottura consigliato aumentando la temperatura (il piatto tenderà infatti a cuocersi più velocemente all'esterno che all'interno).

- Per la cottura su più livelli, utilizzare una modalità di riscaldamento con ventilatore per distribuire il calore in modo uniforme in tutte le zone della camera di cottura.
  Quando si selezionano i livelli, assicurarsi che vi sia una distanza sufficiente tra di essi.

- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura solo se assolutamente necessario, per mantenere stabile la temperatura del forno e, se del caso, la circolazione dell'aria.
  All'apertura, prestare attenzione a non scottarsi con il calore o il vapore che fuoriescono.

- Per evitare di sporcare la camera di cottura con schizzi di grasso, selezionare una temperatura di cottura di max. 165°C, se possibile.

- Per verificare se una torta, una casseruola o simili sono pronte, inserire uno stecchino di legno.
  Se quando lo estrai non rimane nulla attaccato, di solito il piatto è cotto.

Uso efficiente dal punto di vista energetico dell'elettrodomestico

Il tuo elettrodomestico è conforme alle norme più recenti
e il suo consumo energetico è già stato ottimizzato in larga misura
dal punto di vista tecnico.
Per mantenere il consumo energetico il più basso possibile durante l'uso, si prega di osservare inoltre le seguenti istruzioni
per un utilizzo a risparmio energetico:

- Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere dalla camera di cottura tutti gli accessori non necessari, poiché il loro riscaldamento comporterebbe un consumo energetico aggiuntivo.
- Per evitare dispersioni di calore, assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia sempre completamente chiusa durante il funzionamento e non aprirla più spesso del necessario.
- Se possibile, utilizzare teglie di colore nero scuro, rivestite o smaltate, poiché assorbono particolarmente bene il calore.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nelle tabelle, oppure se assolutamente necessario.
- Utilizza il tipo di cottura ECO ECO ogni volta che è possibile.
- Se si desidera riscaldare più piatti, utilizzare diversi livelli di ripiani contemporaneamente alla temperatura più alta richiesta, estraendo prima i piatti con temperature di cottura inferiori.
- Quando si cucinano più piatti in successione, È possibile risparmiare molta energia sfruttando il calore residuo, che altrimenti sarebbe necessario per riscaldare nuovamente il forno.
- Spegnete il forno circa 10 minuti prima della fine dei tempi di cottura più lunghi per utilizzare il calore residuo e terminare la cottura.
- Spegnere completamente l'alimentazione quando non in uso.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto allo sporco nella camera di cottura o nella guarnizione, mantenere sempre pulito l'elettrodomestico.

5.3 Metodi di cottura

Arrostire

- Utilizza il calore superiore/inferiore , la convezione con ventilatore o la vera convezione .
- Se possibile, utilizzare recipienti in smalto, vetro resistente al calore, terracotta (pentola romana) o ghisa.
  Per arrosti molto grandi, è consigliabile utilizzare la griglia del forno in combinazione con una teglia profonda o simile.
- Si noti che l'arrosto si dora più rapidamente in piatti aperti. Se coperto, rimane succoso e lo spazio di cottura non si sporca.
- Assicurarsi sempre che nella padella o nella teglia ci sia una quantità sufficiente di liquido, in modo che il grasso e il sugo che fuoriescono non brucino (formando odori e fumo).
- Per prima cosa, mettere l'arrosto nella teglia con il lato condito rivolto verso il basso e girarlo a metà cottura.

Grigliare e gratinare

- Selezionare una delle modalità di cottura: grill , grill a tutta larghezza o sistema grill/arrosto e, se possibile, preriscaldare la camera di cottura.

ATTENZIONE!
Aumento del rischio di ustioni durante la cottura alla griglia!

A causa del calore intenso durante la cottura alla griglia, alcune parti del forno sono particolarmente calde.
Adottare le misure necessarie per proteggersi dalle ustioni, ad es. utilizzando guanti da forno o pinze da grill, e tenere lontani i bambini.

- Non lasciare incustodita la cottura alla griglia.
  Il cibo può bruciarsi rapidamente a causa del calore intenso.
- Spennellate la griglia del forno con dell'olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia in modo che sia centrato sotto la resistenza del grill e far scorrere sotto una teglia o una leccarda riempita con un po' d'acqua per raccogliere i succhi di cottura.

- Quando si utilizza la teglia o le pirofile per grigliare, impostare al massimo il ripiano centrale, ma non più in alto, per evitare deformazioni dovute al calore.
- Girare le fette piatte solo una volta, i pezzi più grandi più volte con le pinze da grigliata.
- Si noti che la carne scura si rosola meglio e più velocemente rispetto alla carne chiara di maiale o vitello.
- Pulire bene il forno e gli accessori, soprattutto dopo la cottura alla griglia, per evitare che lo sporco si depositi.

Cottura al forno

- Per torte secche, pane e pan di spagna, utilizzare l' e con calore superiore/inferiore. Utilizza un solo ripiano e, se possibile, preriscalda la camera di cottura.
- Utilizzare l ' e a convezione vera per la cottura su più ripiani, nonché per torte umide e torte alla frutta.
- Per le torte umide in teglia (ad es. torte alla frutta), inserire al massimo 2 teglie a causa della formazione di vapore.
- Si noti che, quando si cuociono più teglie contemporaneamente, il tempo di cottura può variare e potrebbe essere necessario estrarre una teglia dal forno prima rispetto all'altro.
- Se possibile, preparare biscotti dello stesso spessore e delle stesse dimensioni in modo che dorino in modo uniforme.
- Per controllare la torta o il prodotto da forno, inserite uno stuzzicadenti verso la fine del tempo di cottura consigliato e tirarlo fuori. Se non rimane attaccato alcun impasto, di norma il piatto è pronto.
- Per evitare che la torta o il prodotto da forno si afflosci dopo la cottura, si può provare a prolungare il tempo di cottura di conseguenza e, se necessario, abbassare la temperatura di 10 °C.

Conservazione

- Utilizzare la vera convezione (calore dal basso più).
- Utilizzare solo alimenti freschi e preparare gli alimenti da conservare e i barattoli come di consueto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli per conserve disponibili in commercio con guarnizioni in gomma e coperchi in vetro. I barattoli con tappi a vite o a baionetta, così come quelli in metallo, non sono adatti. I barattoli devono essere della stessa dimensione e contenere lo stesso contenuto.
- Per garantire un'umidità sufficiente, riempire la teglia profonda con circa 1 litro d'acqua e disporvi i barattoli in modo che non si tocchino tra loro.
- Inserire il vassoio con i barattoli sul ripiano più basso del forno e impostare la temperatura a 180 °C, con funzione di convezione vera.
- Tieni d'occhio la preparazione finché il liquido nei barattoli non inizia a bollire. Quindi spegnere il forno e lasciare riposare le conserve per circa 30 minuti.

Scongelamento

- Utilizza la funzione di scongelamento .
- Non coprire gli alimenti da scongelare e distribuire i pezzi più piccoli in modo uniforme, evitando che si sovrappongano.
- Per far defluire i liquidi, ad esempio durante lo scongelamento della carne, utilizzare la griglia del forno e inserire una teglia o una leccarda sotto.
- Girare e mescolare gli alimenti di tanto in tanto durante lo scongelamento.
- Per scongelare e preparare piatti pronti surgelati, seguire le istruzioni del produttore.
- Per scongelare alimenti di grandi dimensioni, è possibile, nella modalità di scongelamento, collocarli in un contenitore sul fondo della camera di cottura e, se necessario, rimuovere le guide laterali.

5.4 Tabelle di applicazione

La tabella seguente funge da guida per l'uso.
Selezionare il tipo di riscaldamento in base alla descrizione precedente e tenere presente che il tempo di cottura e la temperatura possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti da cuocere.
Se il tipo o la quantità esatti del tuo piatto non sono indicati nella tabella, seleziona un'impostazione simile e regola il tempo di cottura di conseguenza.

Cibo	Accessorio consigliato	Livello del ripiano	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura (senza preriscaldamento) in min
Tortina	Teglia	3		180-200	20-30
Pan di Spagna	Teglia rotonda	2		165-185	30-45
				140-160	30-40
Torta di mele	Teglia da forno	4		170-190	45-55
				155-175	50-60
Pizza	Teglia da forno	3		190-210	10-20
			AIR FRY ( )		
Biscotti al burro	Teglia da forno	3		160-180	15-25
				140-160	20-30
Panini / Pezzi di pane (12 pezzi)	Griglia da forno	4		240-250	2-6
Salsicce	Griglia del forno	3		190-210	10-20
Costine	Griglia del forno	3		190-210	30-40
					20-30
					25-35
					20-30
			AIR FRY ( )		
Polpette di manzo	Griglia del forno	3		200-220	20-30
Bistecca di manzo	Griglia da forno	2		190-210	20-30

Cibo	Accessorio consigliato	Livello ripiano	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura (senza preriscaldamento) in min
Piccolo pollo intero (1,2 kg)	Griglia del forno	2		180-200	60-70
				190-210	50-60
				180-200	35-45
			AIR FRY ( )	190-210	55-65
Alette di pollo	Griglia del forno	3		190-210	40-50
				180-200	25-35
			AIR FRY ( )		
Pesce (intero)	Griglia del forno	2		210-230	20-30

5.5 Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura

La doratura / cottura è irregolare.

- Selezionare una temperatura più bassa per una cottura più lenta e uniforme (ciò potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo).
- Utilizzare il ripiano centrale, in particolare con la cottura con calore superiore/inferiore.
- Assicurarsi di utilizzare pentole e accessori adatti (vedere "Consigli generali per la cottura in forno").
- Per la cottura di alimenti delicati, preriscaldare la camera di cottura.
- Se si utilizza la carta da forno, tagliarla su misura in modo che non ostacoli la distribuzione del calore.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere liquidi, in modo da non ostruire il flusso d'aria ed evitare di interferire il sensore di temperatura a causa del riflesso del calore.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite, in particolare la guarnizione della porta.

La parte superiore del piatto si dora troppo rapidamente rispetto a quella inferiore.

- Utilizzare un ripiano più basso.
- Scegli una modalità di riscaldamento con meno calore dall'alto o più calore dal basso.
- Imposta una temperatura di cottura più bassa (Ciò potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo).
- Utilizzare pentole piatte per stufati e gratin, ad esempio.

La parte inferiore della pirofila cuoce troppo velocemente rispetto a quella superiore.

- Utilizzare un ripiano più alto.
- Selezionare una modalità di cottura con meno calore dal basso o più calore dall'alto.

Il fondo del piatto si dorano troppo in fretta rispetto alla parte anteriore.

- A metà cottura, girare il cibo di 180°.

Il piatto sembra cotto, ma l'umidità all'interno è troppo alta.

- Impostare una temperatura di cottura più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo).

Il piatto è troppo secco.

- Impostare una temperatura di cottura più alta (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più breve).

L'arrosto sembra buono, ma il sugo è bruciato.

- Usa una teglia più piccola oppure aggiungi più liquido.

L'arrosto sembra buono, ma il sugo è troppo chiaro/acquoso.

- Utilizza una teglia più grande o meno liquido.

La torta / il piatto perde molto volume.

- Riduci la quantità di umidità o imposta una temperatura più bassa.
- Preriscaldare il forno, mantenere una temperatura di cottura stabile durante la cottura e lasciare raffreddare lentamente la torta o il piatto.
- Segui le istruzioni della ricetta, tenendo conto della sequenza dei passaggi e della consistenza dell'impasto.
  Assicurati che gli ingredienti siano a temperatura ambiente e non impastare o mescolare troppo l'impasto.

La torta / il dolce risulta molto più alto al centro rispetto al bordo esterno.

- Non ungere il bordo della teglia a cerniera e stendere l'impasto leggermente verso l'alto lungo il bordo in modo che l'impasto possa lievitare in modo uniforme.
- Isolare il bordo della teglia dall'esterno, ad esempio con una fascia da forno o con carta da cucina ben inumidita avvolta in un foglio di alluminio.

Quando si cuoce su più ripiani, una teglia risulta più scura dell'altra.

- Per la cottura su più livelli, utilizzare la modalità di riscaldamento ventilato e rimuovere le teglie una alla volta man mano che sono pronte.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente tra i ripiani per una circolazione ottimale dell'aria.

6. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

ATTENZIONE!
Rischio di scossa elettrica!

Per evitare il rischio di scossa elettrica, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione, ecc.

L'umidità che penetra nei componenti sotto tensione può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.
Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

ATTENZIONE!
Rischio di ustioni!

Il contatto con superfici calde o con il vapore può causare ustioni o danni. Non pulire il forno e gli accessori quando sono caldi.

Non versare acqua nella camera di cottura calda.
Ciò produrrebbe vapore bollente che potrebbe causare ustioni e danneggiare il rivestimento smaltato a causa dello sbalzo di temperatura.

ATTENZIONE!
Rischio di danni!

I residui di cibo e di pulizia possono danneggiare le superfici dell'apparecchio nel tempo.
Mantenere sempre puliti tutti i componenti del forno e gli accessori e rimuovere immediatamente eventuali residui di pulizia.

In particolare, eventuali danni o sporcizia sulla guarnizione possono impedire la corretta chiusura della porta dell'elettrodomestico e al danneggiamento delle superfici circostanti a causa del calore che fuoriesce durante il funzionamento.
Assicurarsi sempre che la guarnizione sia in perfette condizioni.

Rimuovere sempre immediatamente le macchie bruciate e sciolte, specialmente quelle contenenti zucchero (come i succhi di frutta) per evitare che si incollino e diventino impossibili da rimuovere.

Non utilizzare detergenti aggressivi (ad esempio candeggina o prodotti acidi), prodotti abrasivi, utensili affilati, appuntiti o abrasivi né prodotti simili per la pulizia, al fine di evitare danni, soprattutto nella zona degli elementi di comando.

Note sui presunti difetti del prodotto

- Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate, il che può causare lievi variazioni di colore. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento.
- I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati completamente, motivo per cui tali bordi potrebbero risultare ruvidi. Ciò non influisce sulla protezione dalla corrosione.
- L'utilizzo di materiali diversi può comportare lievi differenze di colore, che non costituiscono un difetto del prodotto. I riflessi dell'illuminazione interna possono proiettare ombre sui pannelli della porta, che possono sembrare danni o sporco.

Per mantenere il vostro elettrodomestico in buone condizioni estetiche e pienamente funzionante, Prendetevene cura; mantenete sempre pulite tutte le parti dell'elettrodomestico e, se possibile, rimuovete immediatamente eventuali macchie, come descritto nelle sezioni seguenti.

6.1 Pulizia della parte frontale del forno

- Per pulire le superfici frontali, utilizzare un panno morbido e un detergente in commercio adatto, seguendo le istruzioni del produttore.
- Dopo la pulizia, risciacquare bene con acqua e asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno morbido.

Istruzioni per la pulizia del pannello di controllo

Il display e gli elementi di comando sono saldamente integrati o stampati.
Non tentare di rimuoverli per pulirli.

Anche un sottile strato di umidità sui comandi touch, che potrebbe essere appena visibile, può causare malfunzionamenti. Asciugare bene l'area dopo la pulizia.

6.2 Pulizia e manutenzione della porta del forno

- Dopo l'uso, controllare che la porta e la guarnizione in gomma non presentino tracce di umidità, ad es. dovuta alla condensa, e asciugarle con un panno morbido se necessario.
- Controllare regolarmente lo stato della guarnizione.
  Se è danneggiata,farla sostituire da una persona qualificata prima di continuare a utilizzare il forno.
- Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta dall'apparecchio come descritto nella sezione pertinente.
- Utilizzare carta da cucina o un panno morbido / una spugna e un detergente commerciale adatto per rimuovere le macchie.

Note sul vetro della porta

Per evitare danni al vetro della porta
e per evitare il rischio di rottura del vetro,
maneggiarlo con particolare cura
ed evitare gli sbalzi termici, specialmente durante la pulizia.

Ad esempio,non iniziare mai a pulirlo quando è caldo.
Non utilizzare nemmeno raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, per evitare il rischio di danni.

6.3 Pulizia della camera di cottura

- Per preservare la lucentezza delle superfici smaltate della camera di cottura, puliscila, se possibile, dopo ogni utilizzo.
- Per facilitare la pulizia, è possibile utilizzare la funzione SteamClean come descritto nella sezione seguente.
- Per la pulizia senza riscaldamento, la camera di cottura è più facile da pulire quando è ancora tiepida, ma non deve mai essere bollente.
- Per la pulizia, rimuovere tutte le parti rimovibili ed eventualmente la porta del forno come descritto nelle sezioni seguenti.
- Pulisci la camera di cottura con un panno morbido e un po' d'acqua.
- In caso di sporco ostinato o incrostazioni, è possibile utilizzare un detergente per forni disponibile in commercio seguendo le istruzioni del produttore.
  Assicurarsi che nessuna superficie diversa da quelle smaltate (ad es. elementi riscaldanti, guarnizioni...) entri in contatto con questo detergente. **Nota:** dopo aver utilizzato detergenti specifici, riscaldare il forno alla massima temperatura per 15-20 minuti per rimuovere eventuali residui all'interno.
- Quindi risciacquare accuratamente con acqua pulita per eliminare completamente ogni residuo di detergente e asciugare la camera di cottura con un panno morbido.

Utilizzo della funzione SteamClean per facilitare la pulizia della camera di cottura

Questo metodo utilizza vapore e calore per sciogliere lo sporco dalla camera di cottura, rendendo la pulizia molto più semplice.

- Rimuovere gli accessori come la teglia e la griglia dalla camera di cottura.
- Rimuovere lo sporco grossolano, come residui di cibo e grasso, dalla camera di cottura come descritto in precedenza.
- Versare circa 250 ml di acqua con un po' di detersivo per piatti nell'incavo sul fondo della camera di cottura.
- Chiudere la porta dell'apparecchio, selezionare il calore superiore e inferiore contrassegnate dal simbolo della pulizia a vapore utilizzando il selettore di funzioni, e impostare il termostato a 100 °C.

- Selezionare un tempo di cottura di 30 minuti come descritto sopra, oppure avviare direttamente il processo di riscaldamento e interromperlo dopo 30 minuti.
- Lasciare raffreddare completamente la camera di cottura al termine del processo di riscaldamento.
- Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi dall'acqua evaporata con un panno morbido e assorbente.
- In caso di sporco incrostato, seguire le istruzioni di pulizia fornite in precedenza.

6.4 Pulizia degli accessori

- Pulire la teglia, la griglia del forno, ecc., oltre ai ripiani laterali con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Per le macchie ostinate, immergerle in acqua calda con detersivo per piatti e pulirle con un panno o una spazzola morbida.

7. Rimozione e montaggio delle parti e degli accessori dell'elettrodomestico

7.1 Rimozione e montaggio della porta dell'elettrodomestico

Rimuovere la porta del forno rende molto più facile accedere e pulire l'interno del forno e i componenti della porta.
Per farlo, è necessario sbloccare le leve di chiusura delle cerniere della porta del forno.

ATTENZIONE!
Rischio di lesioni!

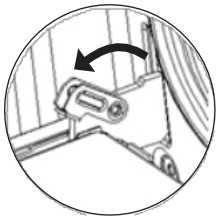
Se le cerniere della porta dell'apparecchio non sono bloccate, la porta può chiudersi di colpo con grande forza e causare lesioni. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si smonta la porta dell'apparecchio, completamente aperte.

Le cerniere della porta si muovono durante l'apertura e la chiusura della porta e si rischia di rimanere intrappolati.
Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Se la porta dovesse accidentalmente sganciarsi dai cardini o se una cerniera si chiude improvvisamente, non mettere le mani nella zona della cerniera; contattare invece il servizio clienti.

Rimozione della porta dell'elettrodomestico

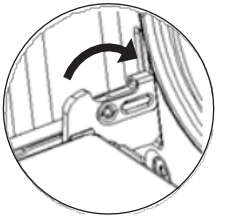
- Aprire completamente la porta.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio sulle due cerniere della porta (vedi illustrazione).
- Tenere la porta e chiuderla lentamente fino a sentire un leggero "scatto".
- Afferrare la porta con entrambe le mani sui lati sinistro e destro, muoverla delicatamente su e giù in modo che si stacchi anche dalla staffa, quindi sollevarlo verso l'alto per estrarlo dal supporto.
- Appoggiare la porta del forno su una superficie morbida, per proteggere la maniglia e la parte anteriore da eventuali danni prima della pulizia.



Montaggio della porta dell'elettrodomestico

Per rimontare la porta, procedere in ordine inverso rispetto a quanto descritto in precedenza.

- Per farlo, allineare perfettamente tra loro i punti di fissaggio delle cerniere e quelli dei supporti delle cerniere, in modo che non si avverta alcuna resistenza durante l'inserimento.
- Spingere la porta nella sua sede.
- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio fino in fondo. **Nota:** se ciò non fosse possibile, correggere la posizione.
- Chiudere completamente le leve di bloccaggio sulle due cerniere della porta (vedi illustrazione).
- Chiudere la porta dell'apparecchio e assicurarsi che sia posizionata correttamente e che le fessure di ventilazione non siano ostruite.



7.2 Rimozione e inserimento del vetro interno

Lo spazio tra i vetri della porta dell'elettrodomestico deve essere pulito regolarmente.
Per farlo, rimuovere la lastra di vetro interna dalla porta come segue:

ATTENZIONE!
Rischio di lesioni e danni!

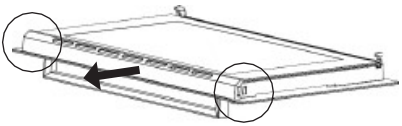
Dopo aver allentato il fermo, il vetro della porta può scivolare rapidamente e cadere se non è fissato correttamente, con conseguente rischio di lesioni e danni.
Assicurarsi sempre di trovarsi in una posizione sicura.

Rimuovere sempre la porta dell'elettrodomestico prima di rimuovere il vetro interno.
Se il vetro interno viene rimosso dalla porta dell'elettrodomestico montata, il suo peso si riduce notevolmente, cosicché le cerniere possono muoversi molto più facilmente e, eventualmente, in modo incontrollato, con conseguenti pericoli quali il rischio di incastro.

Rimozione del vetro interno

- Rimuovere la porta dell'elettrodomestico e appoggiarla a faccia in giù su una superficie adeguata, come descritto in precedenza.

- Premere con decisione sui due pulsanti situati ai lati della parte superiore del telaio della porta, in modo che la parte superiore del rivestimento della porta si stacchi.



- Estrarre la parte staccata dal supporto in modo che il bordo superiore del vetro interno sia libero.

- Estrarre con cautela il vetro dal supporto e rimuoverlo.

Ora è possibile pulire il vetro interno e l'area ora visibile come descritto alla voce "Pulizia...".

Inserimento della lastra di vetro interna

- Reinserire il vetro facendolo scorrere nella porta dell'elettrodomestico nella stessa posizione in cui si trovava prima della rimozione.

- Spingere la parte superiore del pannello della porta nel suo alloggiamento fino a quando i fermi non scattano in posizione.

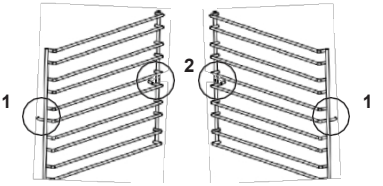
- Dopo essersi assicurati che tutto sia saldamente al suo posto, fissare la porta dell'elettrodomestico come descritto in precedenza e chiuderla.

7.3 Rimozione e inserimento delle guide laterali

La rimozione delle guide laterali facilita notevolmente l'accesso alle pareti interne laterali della camera di cottura e la loro pulizia. A tal fine, procedere come segue per ciascun lato:

Rimozione delle guide laterali

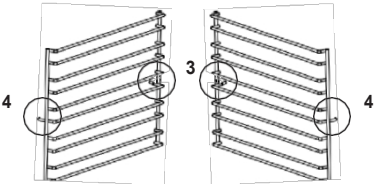
- Rimuovere tutti gli accessori, come la teglia e la griglia.
- Premere contro il bordo anteriore della guida in corrispondenza della staffa anteriore (**1**) in modo da sganciare il gancio anteriore dall'apertura di fissaggio ed estrarlo con cautela.



- Ruotare la griglia di circa 45° allontanandola dalla parete della camera di cottura ed estrarre anche il gancio posteriore (**2**) dall'apertura di fissaggio.
- Estrarre la griglia dalla camera di cottura spingendola in avanti. Nel fare ciò, assicurarsi che i ganci e i bordi non entrino in contatto con superfici delicate per non graffiarle.

Inserimento delle guide laterali

- Inserire la griglia nella camera di cottura con una leggera angolazione (a circa 45° rispetto alla parete della camera di cottura) e far scorrere il gancio posteriore (**3**) nell'apertura di fissaggio corrispondente nella parete della camera di cottura.



- Ruotare il bordo anteriore della griglia verso la parete della camera di cottura e far scorrere il gancio anteriore (**4**) nell'apertura di fissaggio corrispondente. Se necessario, esercitare con cautela una leggera pressione sul bordo anteriore della guida dal lato anteriore.
- Assicurati che tutto sia ben saldo nella posizione corretta.

7.4 Sostituzione della lampadina del forno

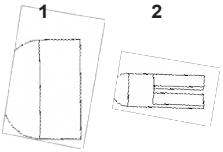
Questo prodotto contiene una lampadina di classe energetica G.

Per sostituire la lampadina nella camera di cottura procedere come segue:

ATTENZIONE!
Rischio di scossa elettrica!

Il portalampada potrebbe essere sotto tensione.
Per evitare scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di sostituire la lampadina.

- Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Posizionare un canovaccio da cucina o un panno simile all'interno della camera di cottura, per evitare danni causati da eventuali parti che potrebbero cadere.
- Svitare il coperchio in vetro della luce del forno in senso antiorario (**1**).
- Rimuovere la lampadina alogena (**2**) e sostituirla con una dello stesso tipo.



Caratteristiche della lampadina

- Resistenza alle alte temperature (fino a 300 °C)
- 230 V CA
- Potenza: 25 watt

- Riavvitare il vetro di copertura in senso orario, rimuovere l'asciugamano dalla camera di cottura ericollegare l'elettrodomestico alla rete elettrica.

8. Risoluzione dei problemi

AVVERTENZA!
Rischio di scossa elettrica, lesioni e danni!

Se l'apparecchio è danneggiato, non continuare in nessun caso a utilizzarlo, poiché ciò può essere molto pericoloso.
Scollegarlo dall'alimentazione
e contattare il servizio clienti o personale qualificato.

Non tentare mai di riparare o modificare l'apparecchio da soli e non smontarlo.
Ciò è molto pericoloso per chi non è qualificato e può anche causare danni.

La seguente tabella, che elenca i problemi che possono verificarsi durante il funzionamento, le possibili cause e le relative soluzioni può aiutarti a risolvere un problema da solo.

Se le soluzioni suggerite non risolvono il problema, contattare il servizio clienti o personale adeguatamente qualificato.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si accende.	Mancanza di alimentazione	Assicurarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante e che il fusibile non sia saltato.
		Verifica se c'è un'interruzione di corrente in casa o nelle vicinanze.
Dopo aver impostato il tempo di cottura e l'ora di fine cottura, il funzionamento non inizia all'ora calcolata.	Lo sportello dell'apparecchio non è stato chiuso correttamente. / L'interruttore di contatto dello sportello impedisce l'avvio dell'elettrodomestico.	Chiudere completamente la porta dell'elettrodomestico per sbloccare il blocco di sicurezza.
Il forno non si riscalda.	Il termostato è impostato sulla posizione zero.	Impostare la temperatura desiderata come descritto nella sezione pertinente.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La luce non si accende.	È necessario sostituire la lampadina del forno.	Sostituire la lampadina come descritto nella sezione corrispondente.
Durante il funzionamento si accumula umidità nel forno.	Condensa durante la cottura	La condensa del vapore generato durante la cottura non può essere evitata, ma non influisce sul funzionamento. Asciugare il forno dopo che si è raffreddato.
Durante il funzionamento, il vapore fuoriesce dalle aperture di ventilazione.	Il cibo riscaldato contiene molta umidità.	È normale e innocuo che il vapore fuoriesca dalle aperture di ventilazione. Tuttavia, osservare le istruzioni di sicurezza relative all'umidità e ai frontali dei mobili vicini.
L'umidità / la condensa fuoriesce dai bordi della porta.	La porta dell'elettrodomestico non si chiude ermeticamente.	Controllare che le cerniere e la guarnizione della porta siano posizionate correttamente e in buone condizioni, ad es. dopo la pulizia.
Durante il funzionamento, l'elettrodomestico emette rumori di crepitio / scoppiettio.	Rumori causati dal riscaldamento del metallo	Un leggero rumore durante il riscaldamento del metallo è normale e innocuo.
Il risultato di cottura non è soddisfacente.	Metodo di utilizzo o impostazioni non corretti	Seguire le istruzioni e le raccomandazioni descritte in questo manuale (vedere in particolare "Raccomandazioni d'uso...").
	Nel forno vengono utilizzati piatti non adatti.	Si prega di osservare le informazioni sulle stoviglie riportate alla voce "Consigli d'uso...".
Malfunzionamento	Malfunzionamento tecnico	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio clienti o personale qualificato.

9. Montaggio e installazione

9.1 Note importanti e requisiti di installazione

AVVERTENZA!
Pericolo di scossa elettrica e lesioni!

Questo apparecchio può essere installato/collegato, messo a terra e messo in funzione solo da un elettricista certificato in conformità con le normative e alle norme vigenti.
Questo è molto pericoloso per le persone non qualificate.
Tenere lontani bambini e animali domestici.

ATTENZIONE!
Rischio di lesioni!

Alcune parti dell'unità possono presentare spigoli vivi. Proteggersi adeguatamente durante la manipolazione dell'apparecchio, ad es. con guanti da lavoro.

ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Non sollevare o spostare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia della porta. Potrebbe rompersi e l'apparecchio potrebbe subire danni.
Utilizzare le rientranze o le maniglie sui lati.

Prima dell'installazione

- Per l'installazione, è necessario osservare e rispettare tutte le specifiche dimensionali e i requisiti di distanza indicati in questo manuale, così come le altre normative applicabili, devono essere osservati e rispettati.
- Assicurarsi che siano soddisfatti i requisiti di sicurezza elettrica specificati alla voce "Collegamento alla rete elettrica" siano soddisfatti.
- Assicurarsi che il mobile destinato all'installazione dell'apparecchio soddisfi tutti i requisiti necessari e che sia garantita un'adeguata ventilazione, come descritto nelle sezioni seguenti.
- Prima dell'installazione, attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio".

Requisiti del luogo di installazione

- Per l'installazione è necessario osservare e rispettare tutte le specifiche dimensionali e i requisiti di spazio indicati in questo manuale, nonché le altre normative applicabili.
- Per installare l'apparecchio, scegliere un mobile da cucina che garantisca un'adeguata ventilazione e dissipazione del calore. La nicchia da incasso non deve avere una parete posteriore, Non devono esserci porte o elementi simili sulla parte anteriore e la distanza tra la parete posteriore dell'elettrodomestico e la parete deve essere di almeno 45 mm.
  Se sotto il forno è presente un cassetto, deve essere installato tra il cassetto e l'elettrodomestico. Si prega inoltre di osservare le dimensioni riportate nella sezione seguente.
- Se possibile, installare l'elettrodomestico in un mobile da cucina di larghezza standard pari a 600 mm, in modo che risulti a filo con il frontale del mobile.
- I materiali delle superfici adiacenti e circostanti, così come gli adesivi in dotazione, devono essere ignifughi / resistenti al calore fino a 100 °C per evitare la deformazione delle superfici o il distacco dei rivestimenti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato direttamente accanto a frigoriferi o congelatori, poiché il calore che fuoriesce può causare un consumo energetico inutilmente elevato e comprometterne il funzionamento.
- Per l'installazione sono necessarie almeno 2 persone.
- Assicurarsi che la superficie di installazione della stufa sia in grado di sostenerne il peso, sia piana e orizzontale e garantisca un elevato grado di stabilità.
- Se si installa un piano cottura sopra il forno, assicurarsi che i cavi di alimentazione del forno e del piano cottura siano posati separatamente
  in modo che, se necessario, il forno possa essere rimosso indipendentemente dal piano cottura.

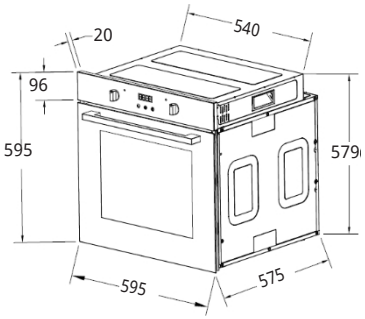
Disegno quotato per l'installazione

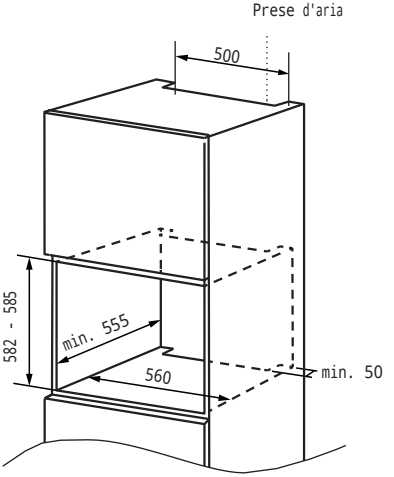
Rispettare le dimensioni dell'apparecchio e della nicchia di incasso necessarie per l'installazione.

Nota sulla verifica dei dati dimensionali

Per evitare problemi dopo la preparazione dell'installazione, verificare che le dimensioni indicate corrispondano esattamente a quelle riportate sul prodotto.

Dimensioni in mm





Distanza richiesta tra l'elettrodomestico e i frontali dei mobili circostanti: 5 mm

9.2 Collegamento alla rete elettrica

Il cavo dell'apparecchio è dotato di una spina con messa a terra.
Per collegarlo a una presa di corrente, attenersi alle seguenti istruzioni:

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete locale (V) e la frequenza (Hz) corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta identificativa.
  In caso di dubbi, contattare il proprio fornitore di energia elettrica o personale debitamente qualificato.

- Assicurarsi che nel circuito dell'apparecchio sia integrato un interruttore automatico (fusibile) facilmente accessibile, a tutti i poli e con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm, che sia conforme alle normative applicabili e che garantisca la completa disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

- Collegare la spina del cavo di alimentazione direttamente a una presa dotata di messa a terra situata nelle vicinanze dell'apparecchio.

- Non utilizzare prese multiple o prolunghe per collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
  Questi non garantiscono la sicurezza necessaria.

- Assicurarsi che il cavo non possa essere piegato, schiacciato o attorcigliato né entrare in contatto con superfici o zone calde, spigoli vivi o simili durante e dopo l'installazione. Collegare la spina alla presa di corrente lontano da fonti di calore e non estrarla dalla presa tirando il cavo, ma afferrandola direttamente.

- Per apportare modifiche all'impianto elettrico o per sostituire il cavo di alimentazione, rivolgersi a personale qualificato.
  A tal fine è necessario osservare la sezione seguente.

9.3 Installazione del forno

ATTENZIONE!
Rischio di lesioni!

Alcuni componenti potrebbero presentare spigoli taglienti. Proteggersi da eventuali lesioni durante il montaggio, ad es. indossando guanti da lavoro.

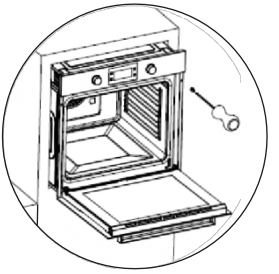
ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Non sollevare o spostare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia della porta. Potrebbe rompersi e l'apparecchio potrebbe subire danni.
Utilizzare le rientranze o le maniglie sui lati.

- Preparare la nicchia di installazione per il forno secondo i requisiti e le specifiche dimensionali (vedere le sezioni pertinenti) e pulire l'elettrodomestico e l'area circostante il punto di installazione.

- Sollevare l'apparecchio con l'aiuto di almeno un'altra persona e spingerlo nella nicchia fino a quando non si ferma. Nel farlo, assicurarsi che il cavo non sia piegato, schiacciato o attorcigliato e che non possa entrare in contatto con spigoli vivi, superfici calde o simili, anche dopo l'installazione.

- Aprire la porta dell'elettrodomestico e fissarlo al mobile da incasso sui lati sinistro e destro del telaio di apertura della camera di cottura utilizzando le viti e le rondelle in dotazione (vedi illustrazione; se necessario, praticare dei fori preliminari i fori per le viti sul telaio del mobile).



ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Per evitare danni, avvitare le viti di montaggio a mano senza serrarle eccessivamente.

- Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole adesive dall'apparecchio e consultare il capitolo "Avvertenze prima dell'uso".

10. Dati tecnici

Nome del modello	BO7005FB
Nome del fornitore	KKT KOLBE
Tipo di forno	Elettrodomestico da incasso
Potenza	3250 W
Tensione, Frequenza	220 V - 240 V ~, 50 Hz - 60 Hz
Dimensioni dell'elettrodomestico (L×P×A)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Lunghezza cavo	1,2 m
Peso	34 kg
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Corrente
Consumo energetico per ciclo in modalità convenzionale	0,69 kWh / ciclo
Consumo energetico per ciclo in modalità convezione con ventilazione	0,83 kWh / ciclo
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e tempo massimo per raggiungere la modalità di risparmio energetico applicabile	
Consumo energetico in modalità standby	0,8 W
Tempo massimo necessario per raggiungere la modalità o condizione di basso consumo applicabile	20 min

EN

Nota sulla conformità del prodotto

Codice modello:

BO7005FB

Forno da incasso

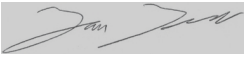
Produttore / Distributore:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH
& Co. KG Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Per il prodotto sopra menzionato è disponibile la relativa Dichiarazione di conformità CE.

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati dal nostro sito web alla pagina dedicata al prodotto.
Potete richiedere la documentazione completa inviando una richiesta scritta all'indirizzo di contatto sopra indicato.



Jan Kolbe
Responsabile della gestione prodotti

Servizio clienti KKT Kolbe

Siamo lieti di aiutarvi in caso di domande tecniche o problemi con il vostro apparecchio,
oin caso di guasto.

Potete contattare il nostro servizio clienti al numero:

Servizio clienti KKT KOLBE Tel. 0049

9502 667930
E-mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→Ulteriori dati e documenti
sono disponibili sul nostro sito web alla voce "Domande e risposte".

Si prega di tenere a portata di mano le seguenti informazioni:

- Numero cliente
- Data della fattura o della bolla di consegna
- Tipo di apparecchio (numero di modello)
- Numero di serie

  Nota:
  Il numero di serie a 20 cifre è riportato sull'etichetta tecnica dell'elettrodomestico o sulla parte esterna della confezione. Se indicato, lo troverete anche nella prima pagina del presente manuale.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germania

www.kolbe.de

KKT KOLBE

Grazie per aver letto.
Vi auguriamo buon divertimento con il vostro dispositivo.

Grazie per aver letto.
Vi auguriamo di divertirvi con il vostro apparecchio.

Versione: 1.1 / 260721