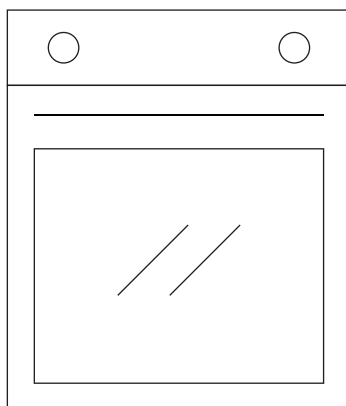

FORNO

Zoppas



MANUALE USO E MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Expert Italy S.p.A. Via G. Fara 35 , 20124 Milano (MI)

Data 08/2025



SOMMARIO

- 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA**
- 2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO**
 - 2.1. Panoramica Del Prodotto
 - 2.2. Accessori
 - 2.3. Pannello Di Controllo
- 3. PRIMA DI COMINCIARE**
 - 3.1. Informazioni Per Iniziare
 - 3.2. Primo Utilizzo
 - 3.3. Pulizia Preliminare
- 4. USO DEL PRODOTTO**
 - 4.1. Funzionamento Del Prodotto
 - 4.2. Funzioni Di Cottura
 - 4.2.1. Funzioni Standard
- 5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA**
 - 5.1. Tabella Di Cottura Generale
- 6. CURA E PULIZIA**
 - 6.1. Raccomandazioni Generali
 - 6.2. Pulizia Del Forno
 - 6.2.1. Interno Del Forno: Funzioni di Pulizia
 - 6.2.2. Esterno Del Forno: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro
 - 6.3. Pulizia Degli Accessori
 - 6.4. Manutenzione
- 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**
- 8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO**
 - 8.1. Smaltimento Dell'elettrodomestico
 - 8.2. Protezione E Rispetto Dell'ambiente
- 9. INSTALLAZIONE**

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.



NOTA: Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

1- ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Avvertenze Generali

Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.

Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare In Conformità All'uso Previsto

Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.

AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

AVVERTENZA: durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

Avvertenze Per L'installazione

Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.

Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni.

Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.

Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.

Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.

Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.

L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.

Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.

I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95°C

Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio

Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.

Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.

Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

Avvertenze Elettriche

La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.

Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere

sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.

Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.

Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.

AVVERTENZA: per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.

Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.

L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione.
- Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
- In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato.
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.



NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.

Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.

L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione.

Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).

ATTENZIONE: per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari. L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

Uso E Manutenzione

Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.

Quando si colloca la teglia per Airfry o la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.

Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.

Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.

Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale.

Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.

Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.

Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.

AVVERTENZA: non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.

AVVERTENZA: non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.

ATTENZIONE: non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.

ATTENZIONE: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

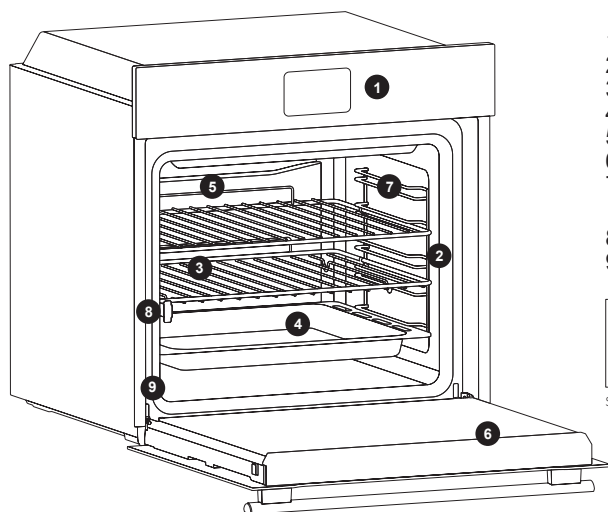
AVVERTENZE (PER EASY STEAM)

AVVERTENZA: rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni

Quando viene utilizzata la funzione vapore, riempire il fondo della cavità solo con acqua potabile.

2 - INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica Del Prodotto



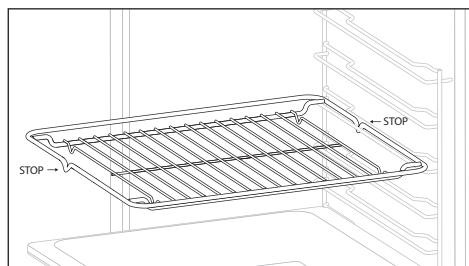
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Vassoio
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Guide Telescopiche
9. Numero di serie & QR Code



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

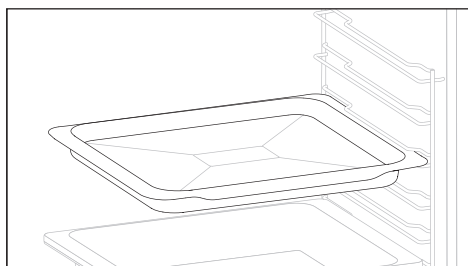
2.2. Accessori

Griglie metalliche laterali



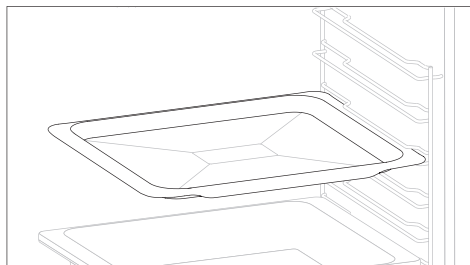
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Teglia profonda



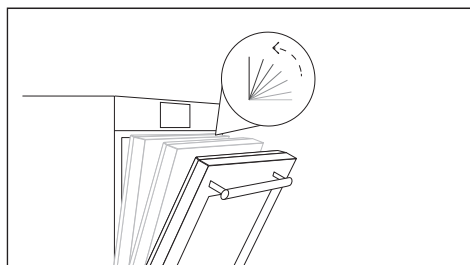
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrostiti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presenti*)



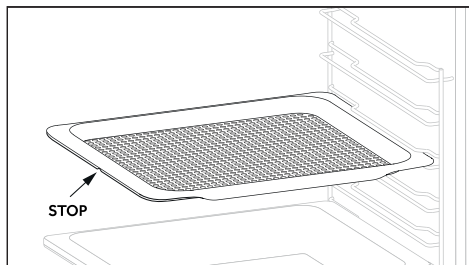
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Cerniere Softclose/Softopen



Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

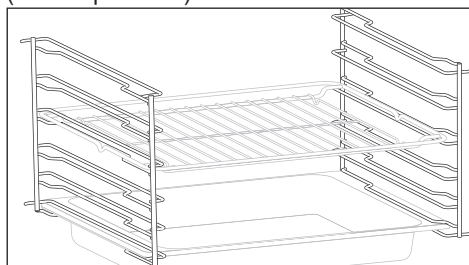
Teglia Airfry



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e su tutti i lati; l'esterno risulta quindi più croccante, mentre l'interno rimane tenero. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole delle panature.

Griglie metalliche laterali

(solo se presenti*)



Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

2.3. Pannello Di Controllo



Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione

Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W

Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

- 1. Manopola di selezione delle funzioni
- 2. Menu principale
- 3. Timer
- 4. Display a LED
- 5. Pulsante "più" (+)
- 6. Pulsante "meno" (-)
- 7. Manopola di selezione della temperatura

Funzioni Principali

Il display ha 3 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Menu principale	Premere una volta per attivare la Sicurezza bambini, due volte per accedere all'ora, tre volte per il volume dell'allarme e quattro volte per la modalità di regolazione della luminosità.
	Menu timer	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti.
	+/-	Premere questi pulsanti per aumentare/ridurre i valori o per attivare/disattivare una funzione nelle modalità di regolazione. Tenere premuto + per 5 secondi per attivare l'ora del giorno nel display.

3 - PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni Per Iniziare

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che di norma si accendono quando si avvia una funzione di cottura.

Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

3.2. Primo Utilizzo

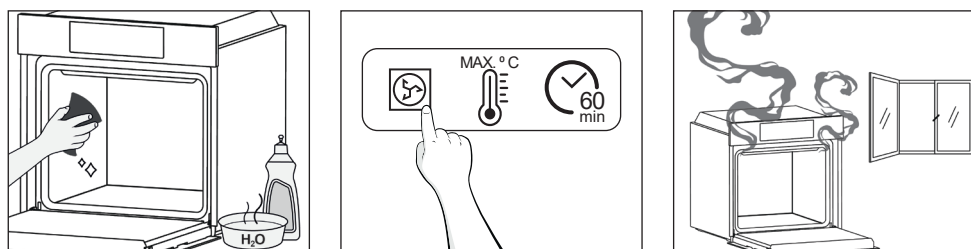
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, la prima cosa da fare è impostare l'ora.

Impostare L'ora: Sul display appare "OFF". Premere "+" per regolare l'ora corrente. Attendere 5 secondi per la conferma.



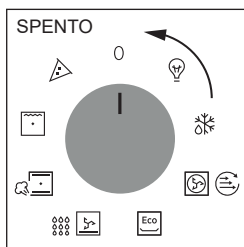
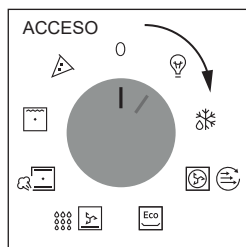
3.3. Pulizia Preliminare

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.



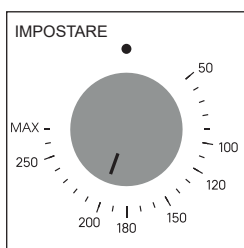
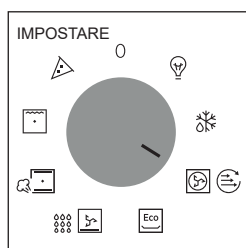
4 - USO DEL PRODOTTO

4.1. Funzionamento Del Prodotto



Accensione/Spegnimento Del Forno

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".



Impostare Il Programma Di Cottura

Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare il programma desiderato e la manopola di selezione della temperatura per impostare la temperatura.

MENU PRINCIPALE

Accedere al menu principale premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

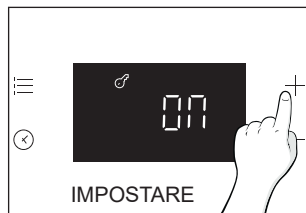
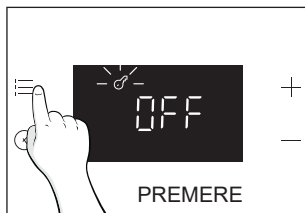
Blocco Bambini

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.

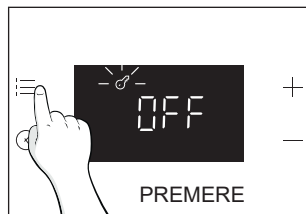
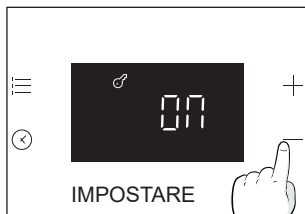
Per attivare il blocco dello schermo, premere una volta "Menu principale", quindi premere "+" per confermare la funzione.

Per disattivare il blocco, premere "Menu principale", quindi premere "-".

Attiva



Disattiva





NOTA:

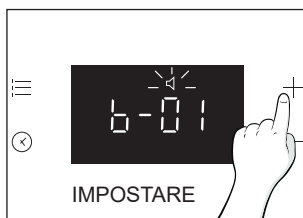
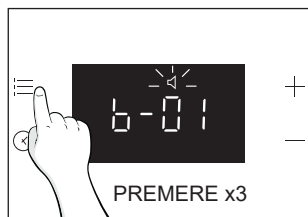
Modalità Blocco Bambini: se il blocco è attivo, quando la manopola del selettore funzioni è su "0", i pulsanti del display non funzioneranno finché il blocco non verrà disattivato. Anche se la manopola del selettore funzioni cambia posizione in questo momento, i riscaldatori e la ventola turbo non funzioneranno.

Modalità Blocco Tasti: se il blocco è attivo, quando la manopola del selettore funzioni è su una posizione diversa da "0", solo i pulsanti del display non funzioneranno finché il blocco non verrà disattivato. Se la manopola del selettore funzioni cambia posizione, il prodotto funzionerà in base al programma selezionato.

🔊 Volume Allarme

Permette di modificare il volume del tono di avviso.

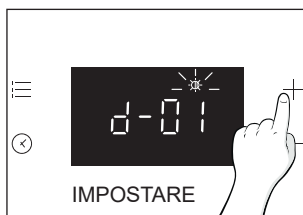
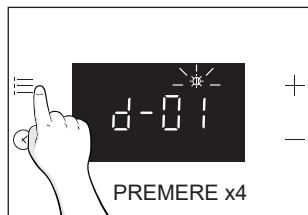
Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x3) per selezionare "Volume allarme". Sul display apparirà "b-01". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .



☀️ Luminosità Del Display

Permette di modificare la luminosità del tono del display del forno.

Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x4) per selezionare "Luminosità del display". Sul display apparirà "d-01". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .



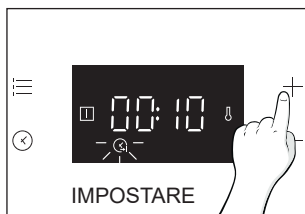
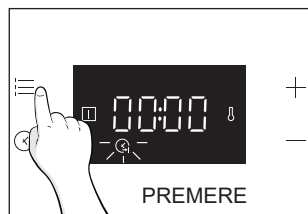
MENU TIMER

Accedere al menu Timer premendo . Per navigare, toccare  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

Cooking Duration

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".



Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificarne la durata entrando nella modalità "Durata della cottura" e utilizzando "+/-". Al termine della durata, sul display appare "Fine".

Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando "-".

Al termine della cottura:

1. Sul display appare "Fine" e, se non viene annullato, viene emesso un tono di avviso per 30 secondi.
2. Premere il pulsante "Timer"  per annullare il tono di avviso. Dal display scomparirà "Fine" e al suo posto verrà visualizzata l'ora corrente.

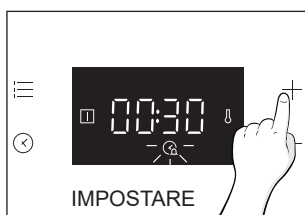
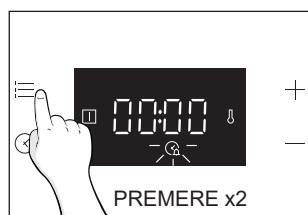
 **AVVERTENZA:** Il forno è ora in modalità manuale; anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno continuerà a riscaldarsi.

 **NOTA:** Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer  mentre sul display rimane la scritta "Fine" e il forno non è in funzione.

Promemoria Minuti

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Timer. Toccare  tante volte quanto necessario (x2) per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".



Una volta completato il conto alla rovescia:

1. L'icona dell'allarme  lampeggia sul display e, se non viene annullato, viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. Sul display verrà visualizzata l'ora corrente. Il forno continuerà a funzionare finché la manopola sinistra non verrà ruotata in posizione 0.

Per arrestare il promemoria minuti, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore utilizzando "-".

Indicazione Di Stato Del Commutatore Del Forno

Selettore delle funzioni di cottura:

Quando il selettore delle funzioni di cottura del forno viene ruotato su una qualsiasi delle posizioni "ON", sul display viene visualizzata l'icona  (Funzione di cottura ON).

Selettore della temperatura:

Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display viene visualizzata l'icona  (Termostato ON).

4.2. Funzioni Di Cottura

4.2.1. Funzioni Standard

i NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori vengano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.

"SI" indica che il preriscaldamento è necessario, "NO" indica che non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Range di temperatura (min – max)	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Lampada	-		-	Accende la luce interna.
	Scongelamento	-		NO	La ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo congelato, consentendogli di scongelarsi lentamente senza modificarne il contenuto proteico.
	Cottura multilivello	L3/L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	50° - 270°	SI	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Air fry	L4	50° - 270°	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati precotti, solitamente fritti. Grazie all'apposito vassoio, l'aria calda può fluire uniformemente sugli alimenti. È possibile posizionare opzionalmente una teglia in L1 per raccogliere i succhi o le panature.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Range di temperatura (min – max)	Preriscaldamento	Suggerimenti
	*ECO	L3/L4	50° - 250°	NO	IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. NOTA: una volta selezionata questa funzione e impostata la temperatura desiderata, attendere che il preriscaldamento venga completato prima di regolare di nuovo la temperatura.
	Resistenza Inferiore Ventilata	L3/L4	50° - 290°	NO	IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.
	*Convenzionale +Vapore	L2/L3	50° - 300°	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche, pezzi interi di carne e pesce su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che quello inferiore. Se l'icona del vapore è presente nel pannello di controllo accanto ad una funzione, versare fino a 250 ml di acqua sul fondo della cavità prima di avviare il ciclo di cottura corrispondente. Qualora non venga aggiunta acqua, la funzione selezionata verrà comunque eseguita, ma senza attivazione del vapore.
	**Grill	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più spessi	50° - 285°	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Pizza	L2/L3	50° - 300°	SÌ	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.

* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

** Utilizzare con lo sportello chiuso.

5 - LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabella Di Cottura Generale

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	T°C	Pre-riscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Convenzionale Cottura multilivello	170°C 155°C	S	Teglia profonda	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150°C		Profonde + Teglie da forno	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello	145°C		Profonde + Teglie da forno	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Convenzionale Cottura multilivello	160°C 160°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2 L3	30-40 30-40
		2	Cottura multilivello	150°C		Griglia metallica + Tortiera	L1+L4	40-50
	Biscotti/ Frollini	1	Convenzionale Cottura multilivello	150°C 150°C	S	Teglia profonda	L3 L3	30-40 25-35
		2	Cottura multilivello	140°C		Profonde + Teglie da forno	L2+L5	50-60
	Bigné	1	Convenzionale	190°C	S	Teglia profonda	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170°C		Teglia profonda	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90°C	S	Teglia profonda	L4	80-100
	Macaron	1	Convenzionale	150°C	S	Teglia profonda	L3	15-20
	Torta di mele	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	70-80
	Tarte tatin	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L4	60-70
	Crostate	2	Resistenza Inferiore Ventilata	180°C	N	Griglia metallica + Tortiera	L3	30-40
	Soufflé al cioccolato	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda + stampi	L3	10-15
	Cheese-cake	1	Convenzionale	150°C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia profonda	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180°C		Teglia profonda	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160°C		Teglia profonda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L3	30-45

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	T°C	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Grill	max	N	Griglia metallica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L3	25-35
	Pane, intero	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L3	30-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1 or L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L3	20-30
	Lasagne, fresche	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	30-45
	Lasagne, congelate	1	Convenzionale	180°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Cannelloni, freschi	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Pasta al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Convenzionale Pizza	230°C 230°C	S N	Teglia profonda	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde + Teglie da forno	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (tonda)	1	Convenzionale Pizza	max max	S N	Teglia da forno	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde + Teglie da forno	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Air fry	220°C	N	Vassoio Air fry	L4	15-25
		2	Cottura multilivello	200°C	S	Griglia metallicas	L2+L5	15-20
		3	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallicas	L2+L4+L6	15-25
Carne e pollame	Pollo intero arrosto** (1-1,5 kg)	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L3	50-70
	Cosce di pollo	1	Air fry	220°C	N	Vassoio Air fry	L4	35-45
	Anatra arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L3	50-70
	Nugget-scongelati (600-800g)	1	Air fry	190°C	N	Vassoio Air fry	L4	20-30

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	T°C	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Carne e pollame	Tacchino arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica + Pirofila da forno	L3	50-70
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + Pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce**	1	Grill	230°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L4	30-40
	Arrosto di manzo (500g)	1	Convenzionale	220°C	S	Teglia da forno	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500g)	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia da forno	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	ECO	220°C	N	Teglia profonda	L4	55-75
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Grill	220°C	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Air fry	200°C	N	Vassoio Air fry	L4	20-25
	Filetto di pesce	1	Convenzionale	170°C	S	Teglia profonda	L3	10-25
	Pesce al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L4	20-30
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + Pirofila da forno	L4	25-35
	Patatine fritte surgelate (300-500g)	1	Air fry	200°C	N	Vassoio Air fry	L4	30-40
	Spicchi di patate congelati (400-600g)	1	Air fry	200°C	N	Vassoio Air fry	L4	25-35
	Gratin di patate	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + Pirofila da forno	L4	25-35
	Patate arrosto	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia profonda	L4	50-60
Complete menu	Tranci di pollo + torta di mele + pasta al forno	3	Cottura multilivello	180°C	N	Teglia profonda+ (Griglia metallica + Tortiera) + (Griglia metallica + pirofila da forno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.

*se è richiesto il preriscaldamento

**Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.

i NOTA: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

TABELLA EASY STEAM

La categoria di alimenti con menu Easy Steam consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e personalizzati per le esigenze di ogni categoria. La modalità "Easy Steam" può essere utilizzata per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida.

Utilizzare la modalità Easy Steam per la cottura su un solo livello e non preriscaldare. Versare il volume d'acqua specificato nella tabella sul fondo della cavità e attivare la funzione e la temperatura come indicato nella tabella sottostante a forno freddo. I valori nella tabella sono parametri medi per ciascuna categoria di alimenti.

Possano essere modificati in base alle preferenze.

Simbolo	Categoria alimentare	Preriscaldare	Posizione dei ripiani	Volume d'acqua nella cavità	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Temperatura sonda per la carne (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	55-85°C	Per arrostiti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	55-65°C	Per pesci interi e filetti.
	Verdure	NO	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	70-90°C	Per verdure e patate arrosto
	Pane	NO	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	95°C	Per pane o pagnotte di pane

6 - CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni Generali

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. Pulizia Del Forno

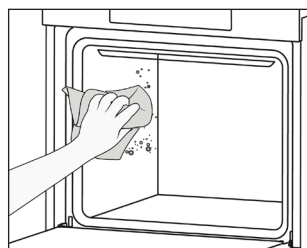
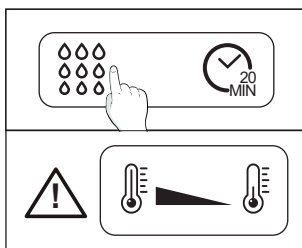
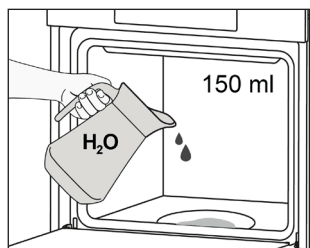
6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

Hydroeasy

La funzione di pulizia Hydroeasy è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:

1. Versare 150 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti nella goffratura del fondo del forno.
 2. Ruotare la manopola delle funzioni su  e la manopola della temperatura su "100 °C". Questa funzione deve essere attiva per 20 minuti.
 3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
 4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
- ⚠ AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



Pulizia catalitica (a seconda del modello del forno)

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

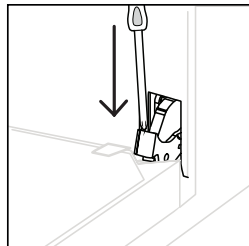
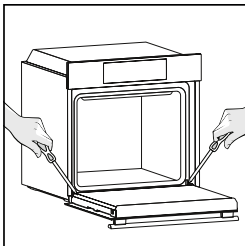
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

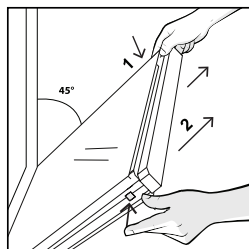
Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

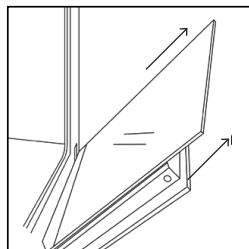
1. Aprire lo sportello a 90°, quindi ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



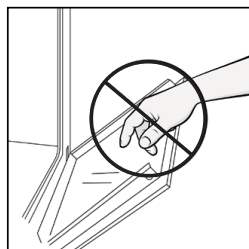
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con molta attenzione il vetro del forno, iniziando da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



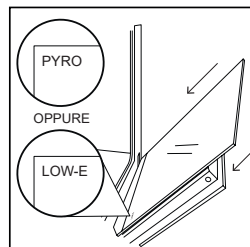
4. **⚠ AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



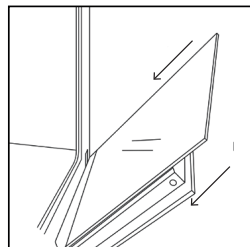
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



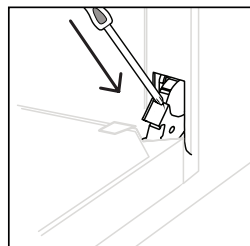
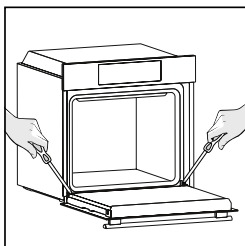
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



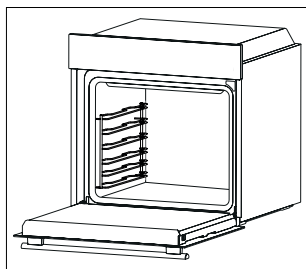
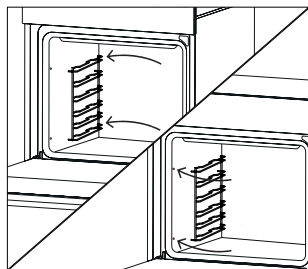
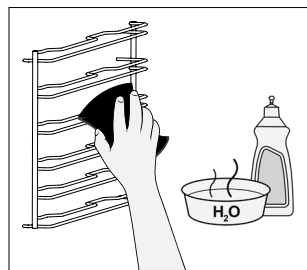
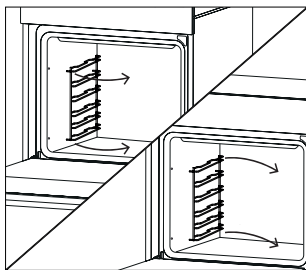
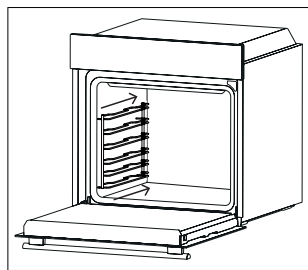
6.3. Pulizia Degli Accessori

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- Modello a 6 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



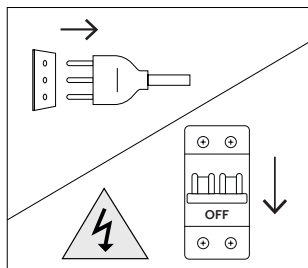
6.4. Manutenzione

Sostituzione Dei Componenti

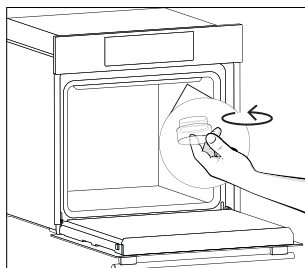
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Smontare il coperchio di vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
3. Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.

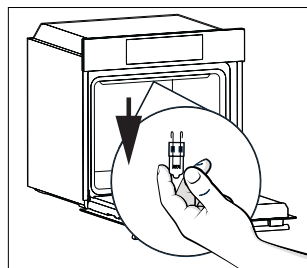
Passo 1



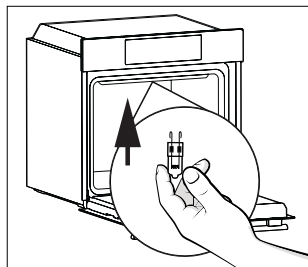
Passo 2



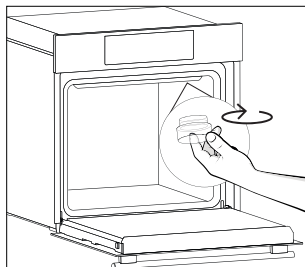
Passo 3



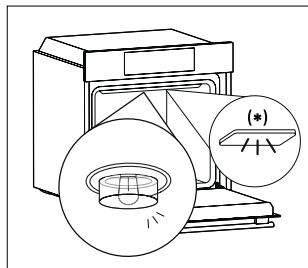
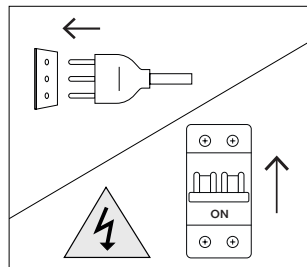
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampadina)

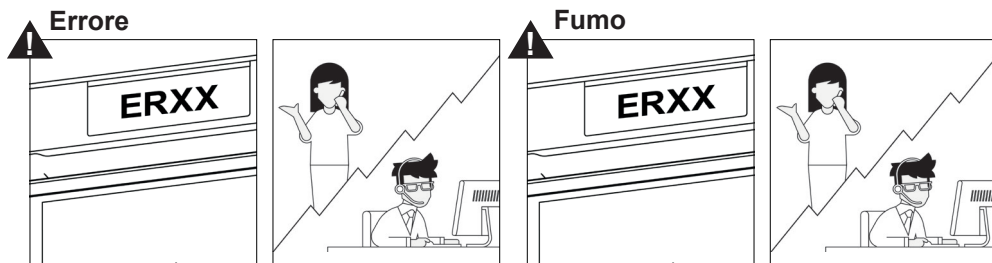
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

7 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.



8 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. Smaltimento Dell'elettrodomestico

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.



È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.

Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

8.2. Protezione E Rispetto Dell'ambiente

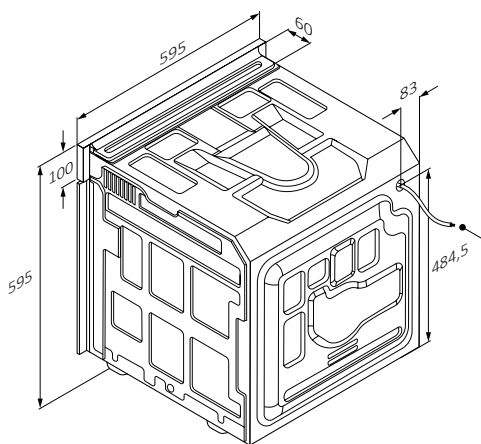
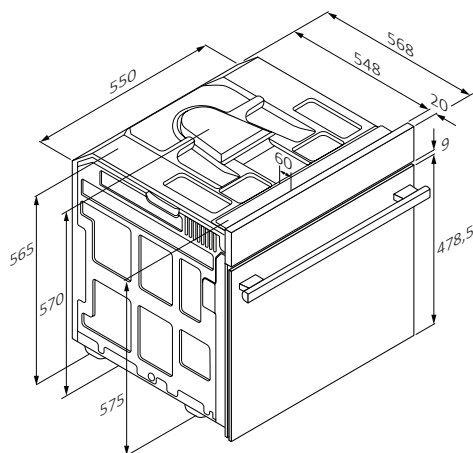
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

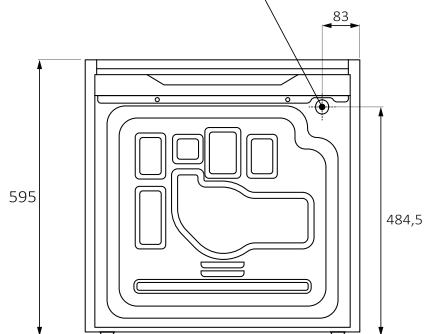
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" garantisce un maggior risparmio di energia, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

9 - INSTALLAZIONE

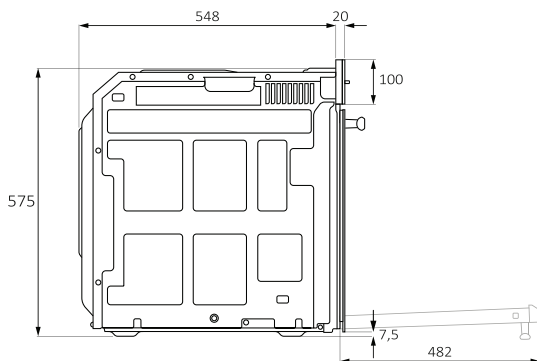
Cavo di alimentazione 1100



Cavo di alimentazione 1100

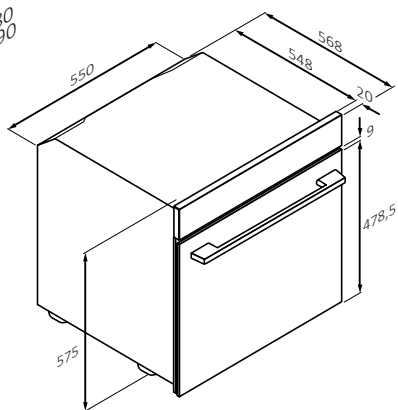
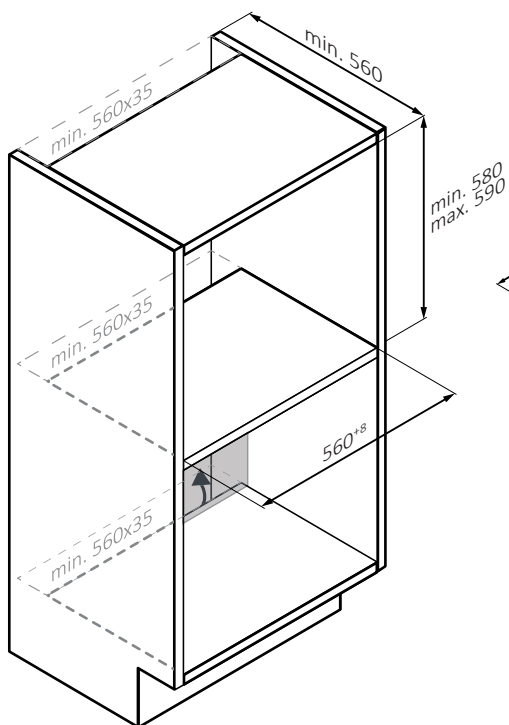
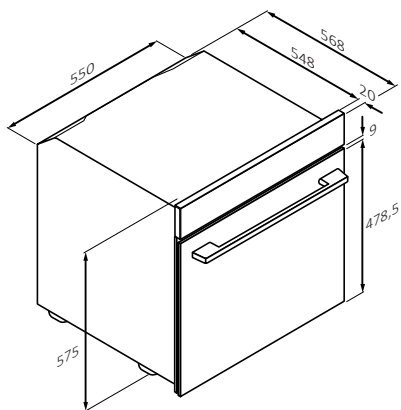
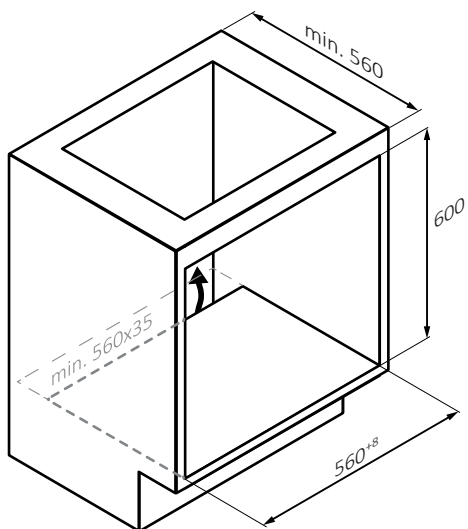


Vista posteriore

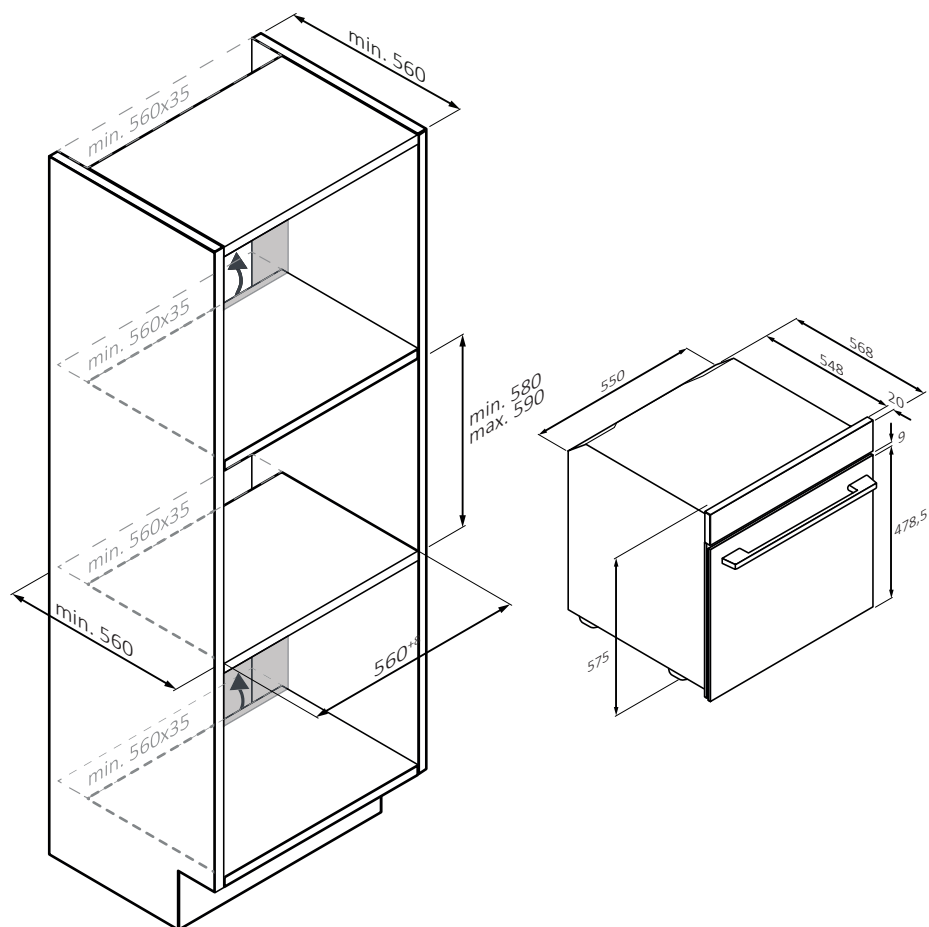


Vista laterale

mm

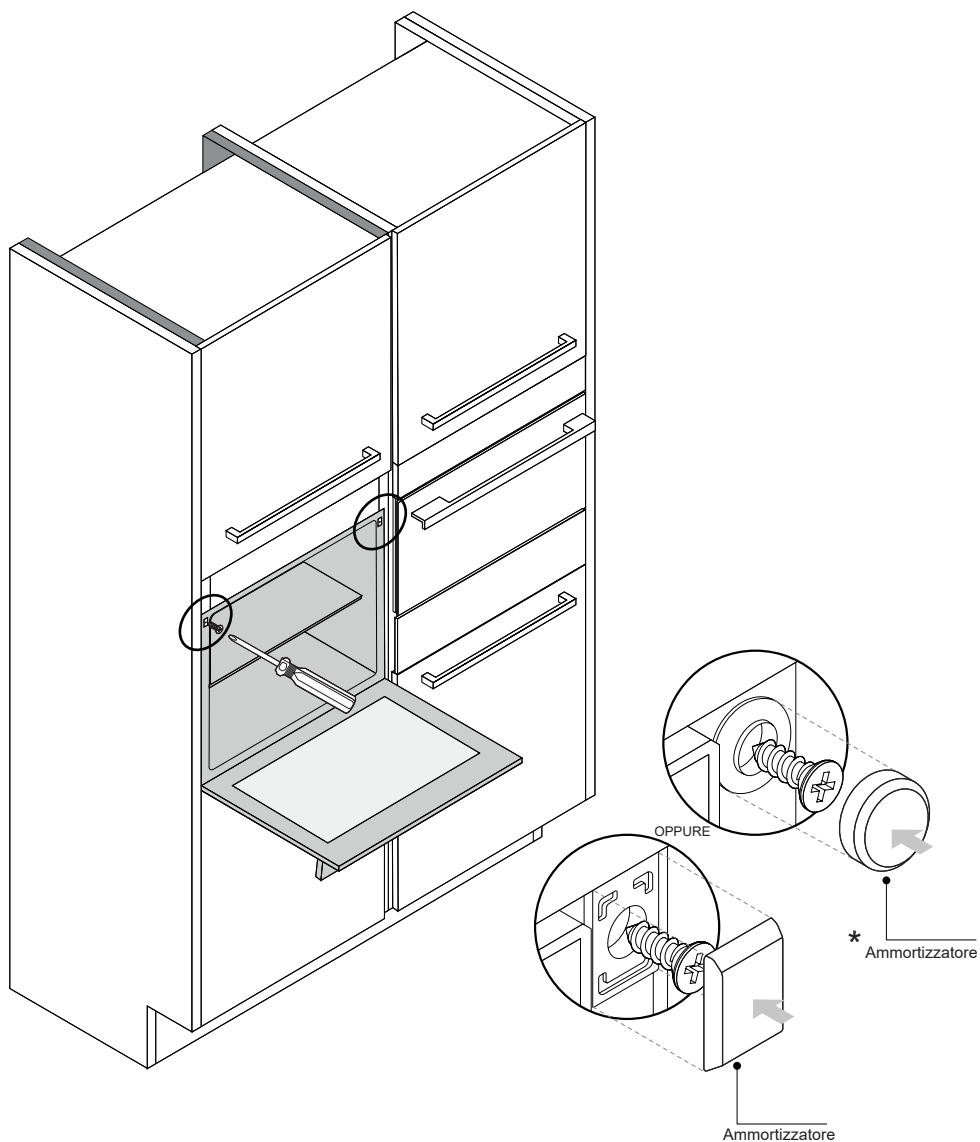


mm



Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

mm



(solo se presente*)

mm

Eco Label Paper

Zoppas

Expert Italy S.p.A. Via G. Fara 35 , 20124 Milano (MI)



70083453•Rev B•03.2026