FISHER & PAYKEL

FORNO

MINIMAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB60SDPTDX2

GUIDA DELL'UTENTE

INDICE

Precauzioni di sicurezza e avvertenze 2
Prima di iniziare 8
Primo utilizzo 9
Uso della luce del forno 17
Uso del timer da cucina 18
Modifica dell'orario 20
Blocco del pannello di controllo 21
Sblocco del pannello di controllo 22
Opzioni di cottura 23
- Cottura ritardata 24
- Spegnimento automatico 25
- Sensore di temperatura 26

Cottura guidata 29
Indicazioni per la cottura 31
Impostazioni delle preferenze dell'utente 38
Connessione Wi-Fi e modalità da remoto 40
Modalità Sabbath 42
Cura e pulizia 44
Uso del sistema autopulente 54
Risoluzione dei problemi 57
Codici di avviso 60
Linee guida sull'energia 62
Guida relativa alla Garanzia e assistenza del produttore 63
Servizio clienti 64

Per registrare il prodotto, visitare la nostra pagina web: fisherpaykel.com/register

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di scossa elettrica Il mancato rispetto delle avvertenze può esporre a rischi di scosse elettriche o morte. • Scollegare il forno dalla presa a parete prima di sostituire la lampada del forno. • Prima di eseguire qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla rete elettrica. • Il collegamento a un buon impianto di messa a terra è assolutamente essenziale e obbligatorio. • Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di incendio Il mancato rispetto dell'avvertenza può causare pericolo di surriscaldamento, ustione e lesioni. • Seguire attentamente le istruzioni per avviare un ciclo di autopulizia. • Non posizionare fogli di alluminio, piatti, vassoi, acqua o ghiaccio sulla base del forno durante la cottura, per evitare di danneggiare irreversibilmente il rivestimento smaltato. Rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio può causare incendi. • Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza. Questo potrebbe causare ferite o ustioni o provocare un incendio. • Non conservare materiali infiammabili nel forno o in prossimità della sua superficie. • Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di taglio

In caso di disattenzione è possibile incorrere in lesioni.

- Prestare attenzione: alcuni bordi sono affilati.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di superficie calda

Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni e scottature.

- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che si procurino ustioni e scottature.
- Le superfici dell'apparecchio possono diventare abbastanza calde da provocare ustioni. Esempi includono la bocchetta di ventilazione del forno, la superficie vicino alla bocchetta di ventilazione del forno e lo sportello del forno.

- Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno. Gli elementi riscaldanti possono essere caldi, anche quando presentano un colore scuro.
- Utilizzare una protezione quando si maneggiano superfici calde, come ripiani o teglie da forno.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Lasciare che l'aria calda e il vapore si dissipino prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
- Durante e dopo l'uso, evitare il contatto di mani, abiti o materiali infiammabili con gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non sia trascorso un tempo sufficiente a garantirne il raffreddamento.

LEGGERE E CONSERVARE LA PRESENTE GUIDA

AVVERTENZA!

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni a persone o danni alle cose, quando si utilizza il forno è importante attenersi alle istruzioni sulla sicurezza elencate di seguito. Leggere tutte le istruzioni prima di installare o utilizzare il forno. Utilizzare il forno esclusivamente per lo scopo previsto, come descritto nelle presenti istruzioni.

Installazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a un circuito dotato di un sezionatore che consenta di scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in caso di danno o anomalia di funzionamento. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il rivenditore o l'installatore.
- Si prega di rendere queste informazioni disponibili all'installatore dell'apparecchio. Ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato e collegato all'alimentazione di rete solo da personale qualificato in conformità alle presenti istruzioni di installazione e alle normative locali vigenti in materia di edifici ed elettricità. Una scorretta installazione dell'apparecchio può invalidare la garanzia o eventuali richieste di indennizzo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente addetto alla manutenzione o da personale qualificato, al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Sezionatore: assicurarsi che il forno sia collegato a un circuito dotato di un sezionatore che consenta di scollegare l'apparecchio dall'alimentazione in conformità alle regole di cablaggio.
- Il forno deve essere dotato di messa a terra.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare il forno alla rete elettrica, poiché potrebbero causare surriscaldamento e ustioni.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo per evitarne il surriscaldamento.
- Prestare particolare attenzione a non danneggiare la rifinitura inferiore del forno durante l'installazione. La rifinitura è importante per una corretta circolazione dell'aria e consente l'apertura e la chiusura dello sportello senza ostruzioni. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un'installazione non corretta.

Manutenzione

- Non effettuare riparazioni o sostituzioni di pezzi dell’apparecchio se non specificamente raccomandato nella guida utente. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell’assistenza Fisher & Paykel o da una persona qualificata.

Pericolo di incendio

- Non utilizzare acqua in caso di incendio provocato da grassi alimentari. Soffocare l'incendio o la fiamma o utilizzare un estintore a secco chimico o in schiuma.

- Utilizzare solo presine o guanti da forno asciutti. Il contatto di presine umide o bagnate con superfici calde può causare ustioni dovute al vapore. Non lasciare che le presine entrino in contatto con aree o elementi riscaldanti caldi. Non utilizzare un asciugamano o un altro panno ingombrante al posto delle presine. Potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare contenitori di alimenti sigillati. Possono accumulare pressione che può causare lo scoppio del contenitore e causare lesioni.

Sicurezza alimentare

- Lasciare il cibo nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura. Ciò per evitare la contaminazione da parte di organismi che possono causare intossicazione alimentare. Prestare particolare attenzione durante le giornate calde.

Utilizzo generale

- Questo prodotto è stato progettato per uso in ambiente domestico (residenziale). Non è stato progettato per uso commerciale. L'uso del presente prodotto a scopo commerciale da parte del cliente ne pregiudica la validità della garanzia.
- Gli elettrodomestici non sono destinati all'utilizzo da parte dei bambini.
- Non lasciare i bambini da soli o senza sorveglianza nell'area in cui l'apparecchio è in uso. Non consentire ai bambini di stare seduti o in piedi su nessuna parte dell'apparecchio.
- Bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza se non supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a patto che siano supervisionate o siano state istruite su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sui possibili rischi.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Non conservare oggetti che i bambini potrebbero desiderare sopra il forno. I bambini potrebbero bruciarsi o ferirsi mentre si arrampicano sul forno per recuperare gli oggetti.
- Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno.
- Tenere sempre le bocchette di ventilazione del forno libere. Non indossare indumenti larghi o con parti penzolanti quando si utilizza l'apparecchio. Potrebbero incendiarsi o fondersi se toccano un elemento o una superficie calda e di conseguenza provocare ustioni alla persona.
- Attenzione: dalla ventola posta sulla parte superiore del forno può fuoriuscire aria calda per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- Posizionare sempre i ripiani nella posizione desiderata quando il forno è freddo (prima del preriscaldamento). Se è necessario rimuovere un ripiano mentre il forno è caldo, non lasciare che i guanti da forno o le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti o con la base del forno.
- Utilizzare esclusivamente teglie idonee all'uso in forno. Seguire le indicazioni del produttore.
- Posizionare sempre le griglie del forno nella posizione desiderata quando il forno è freddo. Se occorre spostare una griglia quando il forno è già caldo, non lasciare che le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno. Gli elementi riscaldanti e le superfici interne possono essere caldi anche se di colore scuro e causare ustioni. Anche lo sportello del forno, le aperture di sfiato e le superfici vicine a queste aperture possono diventare calde.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

- Questo apparecchio può essere configurato per consentire il funzionamento a distanza in qualsiasi momento. Non conservare materiali infiammabili o oggetti sensibili alla temperatura all'interno, sopra o vicino all'apparecchio.
- Evitare che il termometro da cucina o fogli in alluminio vengano in contatto con gli elementi del forno.
- Utilizzare esclusivamente il termometro da cucina consigliato per questo forno.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo per evitarne il surriscaldamento.
- ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Tenere i bambini a distanza.
- Non cambiare o modificare in alcun modo il dispositivo di comunicazione wireless. Modifiche o cambiamenti non espressamente approvati da Fisher & Paykel potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchio.

Pulizia

- Non pulire né utilizzare prodotti per la pulizia del forno sulla guarnizione. È essenziale per garantirne una buona tenuta e, di conseguenza, un funzionamento efficiente del forno. Prestare attenzione a non sfregare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione del forno.
- Non utilizzare detergenti per forni, detergenti aggressivi/abrasivi, cere o lucidanti. Non utilizzare detergenti commerciali per forni, rivestimenti per forni o rivestimenti protettivi di alcun tipo all'interno o intorno a qualsiasi parte del forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi/abrasivi, pagliette o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché eventuali graffi sulla superficie potrebbero causare la rottura del vetro.
- Pulire solo le parti elencate nel presente manuale.
- Non utilizzare un sistema di pulizia a vapore su nessuna parte del forno.
- La guarnizione della porta è essenziale per garantire una buona tenuta. Prestare attenzione a non sfregare, danneggiare o spostare la guarnizione.

Sistema autopulente

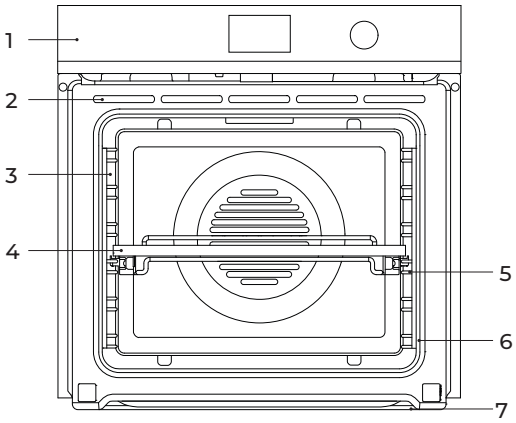
- Rimuovere eventuali fuoriuscite di cibo prima di avviare un ciclo autopulente.
- Prima di iniziare un ciclo autopulente, rimuovere i ripiani del forno e tutte le pentole e/o utensili presenti al suo interno, quindi rimuovere eventuali fuoriuscite di cibo o depositi di grasso più consistenti.
- Prima di iniziare un ciclo autopulente, assicurarsi di spostare eventuali uccelli domestici in un'altra stanza chiusa e ben ventilata. Alcuni uccelli domestici sono estremamente sensibili ai fumi emessi durante un ciclo autopulente e possono morire se lasciati nella stessa stanza del forno durante
  tale ciclo.
- Durante un ciclo autopulente, il forno raggiunge temperature più elevate rispetto a quelle di cottura. In tali condizioni, le superfici possono diventare più calde del solito; assicurarsi di tenere i bambini a distanza.

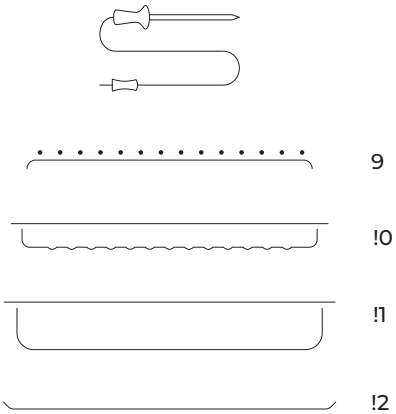
Informazioni sulla sorgente luminosa

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G. La sorgente luminosa utilizzata in questo apparecchio non è adatta per l'illuminazione dell'ambiente.

PRIMA DI INIZIARE

- Il forno deve essere installato da una persona adeguatamente qualificata in base alle indicazioni fornite sulla guida di installazione. L'installatore deve completare l'elenco dei controlli finali dell'installatore.
- Leggere la presente guida, prestando particolare attenzione alle Precauzioni di sicurezza e avvertenze.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, sia interno che esterno, e riciclarlo in maniera responsabile ove possibile.
- Riposizionare i ripiani nel forno nella posizione desiderata.
- Effettuare il rodaggio del forno seguendo le indicazioni per il primo utilizzo.





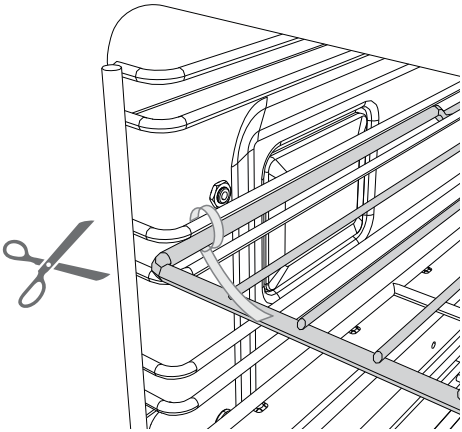
Funzioni e accessori del forno

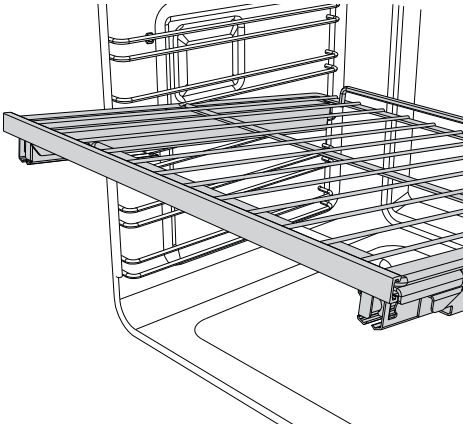
1	Controlli del forno	7	Gocciolatoio
2	Bocchette di ventilazione del forno	8	Sensore di temperatura
3	Luce del forno	9	Griglia
4	Ripiani	!0	Vaschetta di scolo
5	Guide laterali	!1	Teglia per arrosti
6	Guarnizione del forno	!2	Leccarda

Non tutti gli accessori sono forniti con tutti i modelli. Per acquistare accessori aggiuntivi, visitare il sito www.fisherpaykel.com

Griglie del forno

Il forno viene fornito con i ripiani posizionati e fissati all'interno. Seguire le indicazioni riportate di seguito per rimuoverli e riposizionarli nella posizione desiderata.



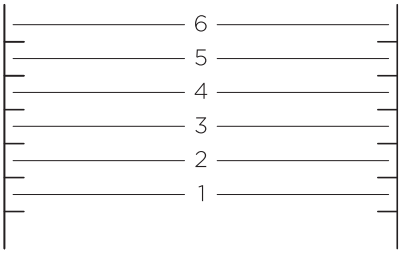


Rimuovere i ripiani dal forno

1. Rimuovere tutte le fascette e gli imballaggi che tengono in posizione i ripiani.
2. Rimuovere tutti i ripiani, prestando particolare attenzione ai ripiani scorrevoli.
3. Per rimuovere un ripiano scorrevole, afferrarlo dalla parte anteriore (assicurandosi di afferrare insieme la griglia e il telaio scorrevole), sollevarlo verso l'alto ed estrarlo dal forno.

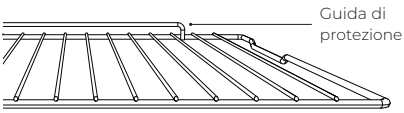
Per ragioni di sicurezza, le griglie e i telai scorrevoli sono uniti a formare un'unica unità e non sono separabili. Se posizionati correttamente sulle guide laterali, i cursori impediscono ai ripiani metallici di inclinarsi quando vengono tirati verso di sé.

Riposizionare i ripiani nelle posizioni desiderate



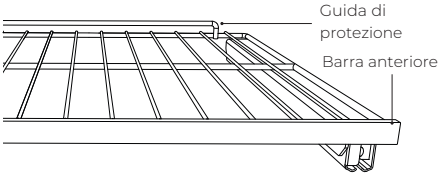
Posizioni dei ripiani

Si consiglia di posizionare i ripiani scorrevoli nelle posizioni 2 e 4 per l'utilizzo quotidiano.



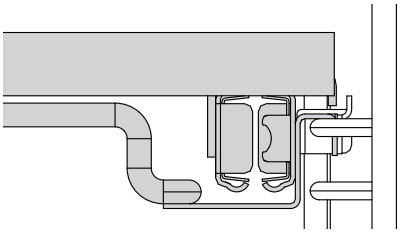
Per sostituire le griglie

Verificare che il ripiano sia posizionato correttamente, con la guida di protezione sul retro, quindi farlo scorrere in posizione sulle guide laterali.



Per sostituire i ripiani scorrevoli

1. Afferrare il ripiano dalla parte anteriore assicurandosi di tenere insieme la griglia e il telaio scorrevole.
2. Assicurarsi che il ripiano sia a livello e rivolto correttamente con la guida di protezione sul retro.
3. Posizionare il ripiano sopra le guide laterali all'altezza desiderata, agganciando i fermi posteriori sulle guide laterali su entrambi i lati.
4. Spingere il ripiano nel forno fino a battuta, assicurandosi che anche i fermi anteriori siano agganciati saldamente alle guide laterali.

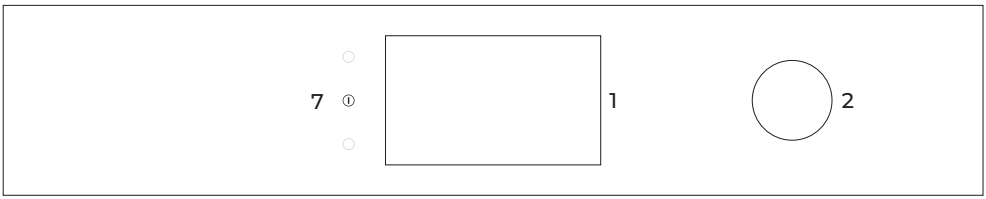


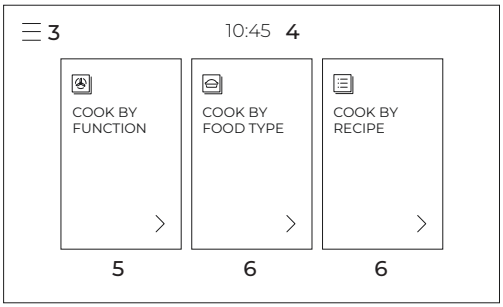
Nota

Assicurarsi che i ripiani scorrevoli siano posizionati sopra i tubi metallici delle guide laterali e non tra di essi.

In presenza di alimenti nel forno, prestare attenzione quando si estendono i ripiani facendoli scorrere orizzontalmente.
In questo modo si evita che i fermi si sollevino dalle guide laterali e che il ripiano si ribalti.

Pannello di controllo





Funzioni del pannello di controllo

1 Display touchscreen

2 Manopola di controllo

3 Menu

4 Orologio

5 Funzioni del forno

6 Funzioni di cottura guidata

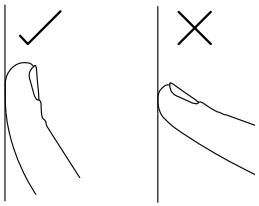
7 Pulsante di accensione

Display touchscreen

Il forno viene azionato tramite un display touch screen intuitivo. Utilizzare lo schermo per navigare tra le funzioni di cottura, le funzioni di cottura guidata e le impostazioni.

Uso dei comandi touch

Usare il polpastrello, non la punta delle dita. I comandi rispondono al sensore touch, pertanto non è necessario imprimere forza.

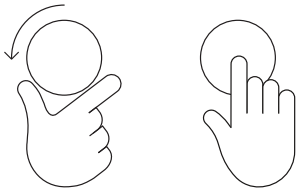


Modalità standby

- Tenere premuto il pulsante di accensione per accendere lo schermo.
- Se il prodotto rimane inattivo per 20 minuti dopo l'uso, passerà alla modalità standby.
- Per modificare l'impostazione della modalità standby, andare su SETTINGS (IMPOSTAZIONI) .

Manopola di controllo

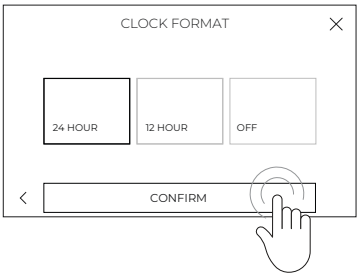
- Ruotare la manopola di controllo per scorrere le voci di menu e impostare i timer.
- Premere per selezionare o tenere premuto per tornare indietro.



Impostare l'orologio

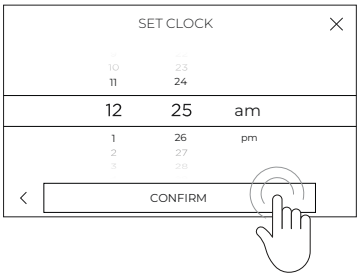
Impostare l'ora del forno alla prima accensione o dopo un'interruzione di corrente.

1



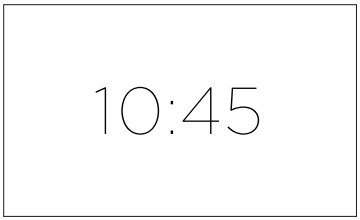
Scegliere tra **24 ORE**, **12 ORE** o **OFF** quindi selezionare **CONFERMA**.

2



Scorrere per impostare l'ora corretta, quindi selezionare **CONFERMA**.

3

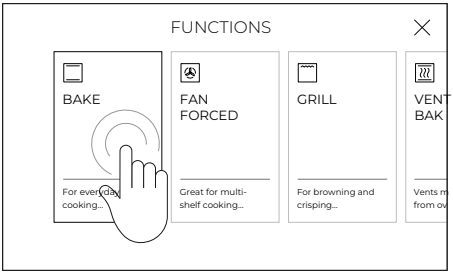


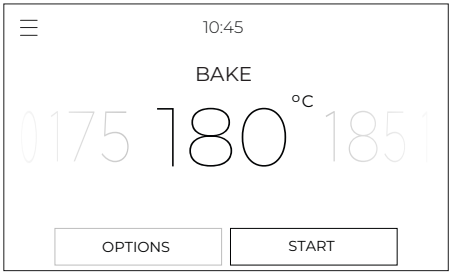
L'ora impostata verrà visualizzata sullo schermo.

Selezionare e utilizzare una funzione

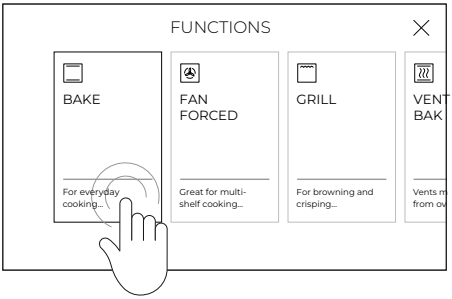
Per selezionare e utilizzare una funzione, toccare il nome o l'icona della funzione. Per ulteriori informazioni su ciascuna funzione, toccare la descrizione sotto il nome di ciascuna funzione.

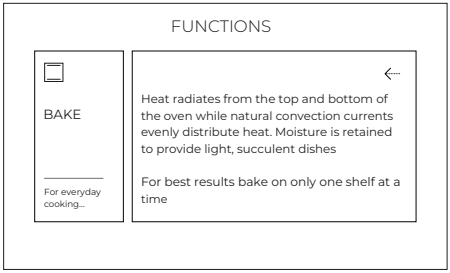
Selezionare una funzione





Espandere una descrizione

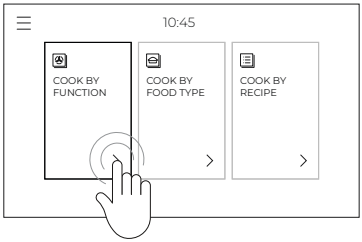




Impostazione una funzione e la temperatura

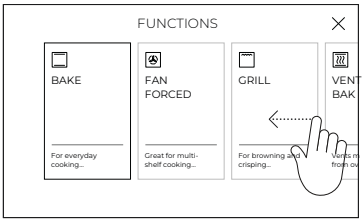
Per ulteriori informazioni sulle funzioni, toccare la descrizione sotto il nome di ciascuna funzione o consultare la sezione'Indicazioni per la cottura' del presente manuale.

1



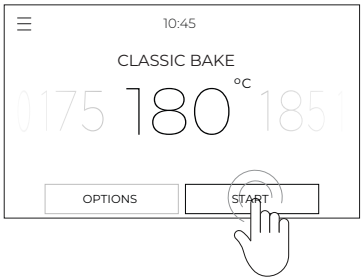
Tenere premuto il pulsante di accensione prima di toccare lo schermo o ruotare la manopola per accedere al menu. Toccare lo schermo o ruotare la manopola per accedere al menu. Selezionare COTTURA PER FUNZIONE .

2



Scorrere le funzioni e selezionare quella che si desidera utilizzare.

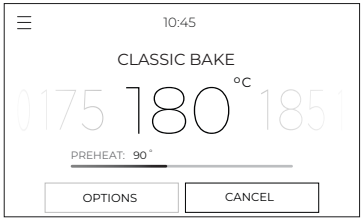
3



Per regolare la temperatura preimpostata, scorrere verso sinistra o destra oppure utilizzare la manopola. Toccare START (AVVIO) per riscaldare il forno e iniziare la cottura.

Una barra rossa viene visualizzata sullo schermo mentre il forno è in fase di riscaldamento.

4



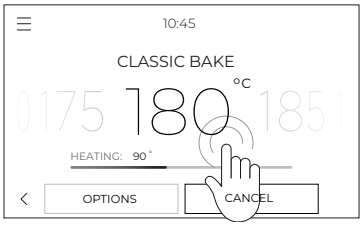
Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico, la barra scompare e la manopola diventa rossa.

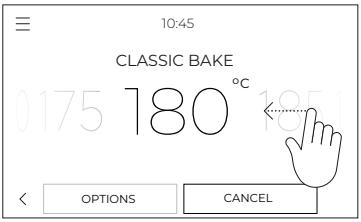
Alcune funzioni non necessitano del preriscaldamento. Per queste funzioni, la barra non viene visualizzata e la manopola rimane di colore rosso per tutta la cottura.

Modificare o annullare una cottura

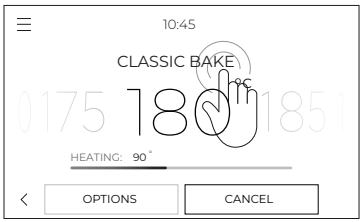
Toccare il nome della funzione o la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura per la regolazione.

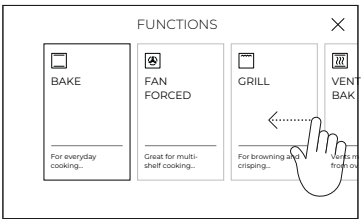
Modificare la temperatura



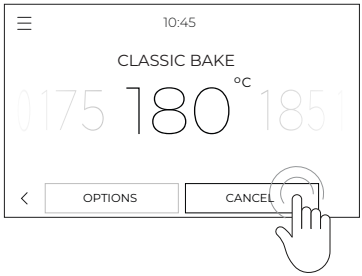


Modificare la funzione





Spegnere il forno



Per interrompere la cottura e spegnere il forno premere ANNULLA e poi CONFERMA in qualsiasi momento.

Fase di preriscaldamento rapido

Per alcune funzioni di cottura, il forno effettuerà una prima fase di preriscaldamento rapido. In questa fase, la ventola e gli elementi di cottura e grill si accendono per riscaldare rapidamente il forno alla temperatura impostata. A seconda della funzione di cottura, la ventola, gli elementi di cottura e grill si spengono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Rodaggio del forno

È importante effettuare il rodaggio del forno prima di utilizzarlo per la cottura. Questo consente di eliminare i residui di produzione e di ottenere i migliori risultati fin dall'inizio. L'operazione richiede circa 1 ora.

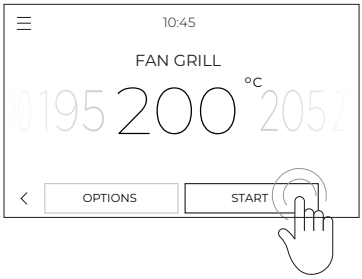
Prima di iniziare:

Assicurarsi di aver rimosso tutti gli imballaggi e le fascette utilizzate per fissare i ripiani durante il trasporto. Assicurarsi che tutti i ripiani siano inseriti nel forno. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata durante il rodaggio.

1

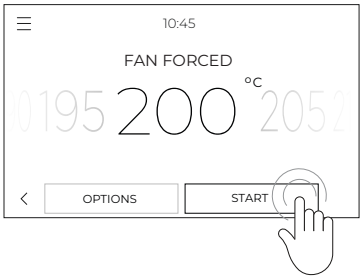
Selezionare COTTURA PER FUNZIONE e impostare il forno su COTTURA a 200°C e far riscaldare per 30 minuti.

2



Dopo 30 minuti, passare alla funzione GRILL VENTILATO e far riscaldare per 5 minuti.

3



Dopo 5 minuti, passare alla funzione VENTILAZIONE FORZATA e far riscaldare per altri 20 minuti. Al termine, spegnere il forno.

Dopo il rodaggio:

Durante il processo di rodaggio, si avvertirà un odore caratteristico e verrà emessa una ridotta quantità di fumo a causa della combustione dei residui di produzione. Tutto questo è normale, ma è necessario assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Una volta raffreddato, pulire il forno con un panno umido e un detergente delicato, quindi asciugare accuratamente.

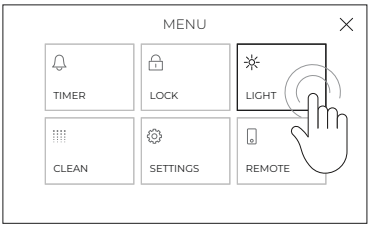
USO DELLA LUCE DEL FORNO

ACCENSIONE o SPEGNIMENTO DELLA LUCE DEL FORNO

1

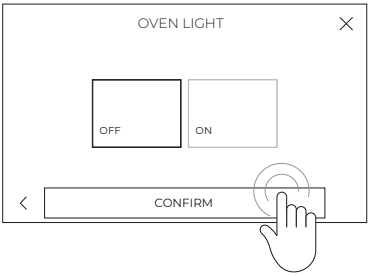
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra del display.

2



Selezionare LUCE.

3



Selezionare ON o OFF come richiesto, quindi selezionare CONFERMA.

USO DEL TIMER DA CUCINA

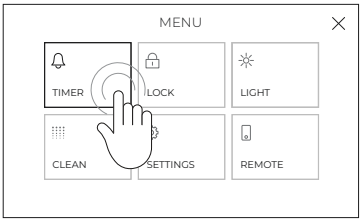
- Usare il timer da cucina per misurare i tempi di cottura. È possibile utilizzarlo in qualsiasi momento, anche se non si utilizza il forno.
- Il timer da cucina non attiva lo spegnimento del forno. Vedere le 'Indicazioni per la cottura' o le "Opzioni di cottura" per le istruzioni su come impostare il timer di SPEGNIMENTO AUTOMATICO o la COTTURA RITARDATA.

Impostazione del timer

1

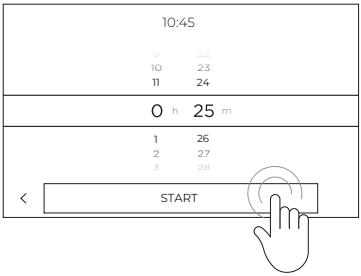
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



Selezionare TIMER.

3



Scorrere per impostare la durata del timer, quindi selezionare START.

È possibile impostare il timer per un massimo di 11 ore e 59 minuti.

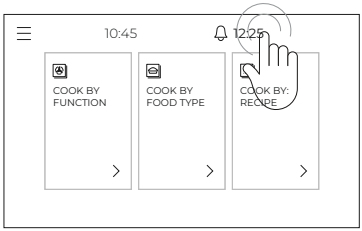
4

Il conto alla rovescia del timer verrà visualizzato il sullo schermo.

USO DEL TIMER DA CUCINA

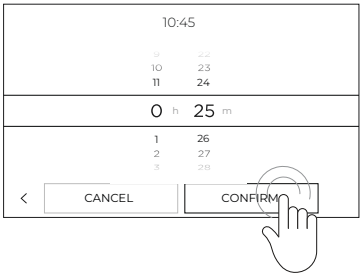
Modifica o annullamento del timer

1



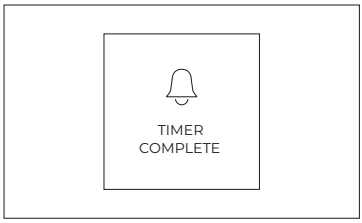
Toccare il conto alla rovescia del timer nell'angolo in alto a destra dello schermo.

2



Regolare il timer secondo necessità e selezionare CONFERMA, oppure toccare ANNULLA per annullare completamente il timer.

3



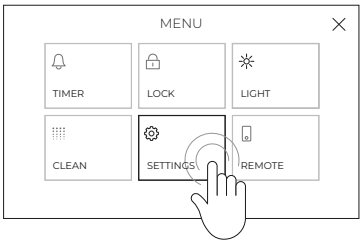
Al termine del conteggio del timer vengono emessi dei segnali acustici a distanza di pochi secondi. Toccare lo schermo in qualsiasi punto per fermarli.

MODIFICA DELL'ORARIO

1

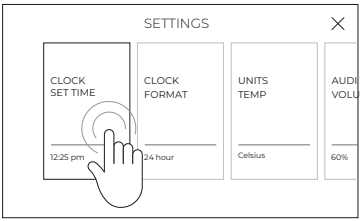
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra.

2



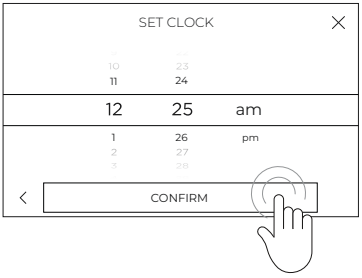
Selezionare IMPOSTAZIONI.

3



Selezionare IMPOSTAZIONE OROLOGIO.

4



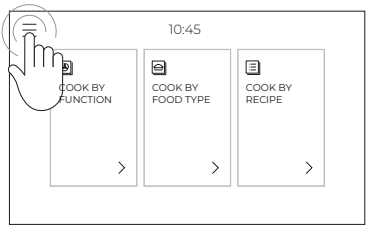
Scorrere per modificare l'ora, quindi selezionare CONFERMA.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Bloccare i comandi del forno per evitare l'uso accidentale del forno da parte dei bambini o durante la pulizia. Durante il blocco, i comandi non rispondono e il forno non si accende.

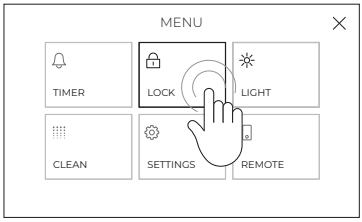
Per motivi di sicurezza non è possibile bloccare i comandi del forno quando questo è in funzione o se sono state impostate opzioni di cottura automatica.

1



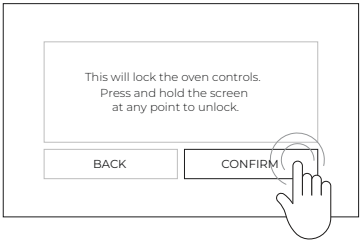
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



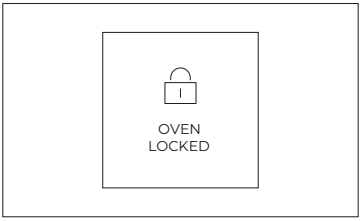
Selezionare **BLOCCA**.

3



Selezionare **CONFERMA**.

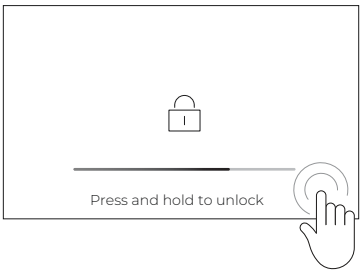
4



Il pannello di controllo è ora bloccato. I controlli non risponderanno finché non verranno sbloccati.

SBLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1



Tenere premuto su un punto qualsiasi dello schermo finché la barra non si riempie e il forno non si sblocca.

OPZIONI DI COTTURA

Il forno è dotato di una serie di opzioni di cottura automatica per aiutarti a ottenere risultati ottimali:

COTTURA RITARDATA

Impostare il forno in modo che si accenda più tardi nel corso della giornata, prosegua la cottura per un determinato periodo di tempo e si spenga automaticamente.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

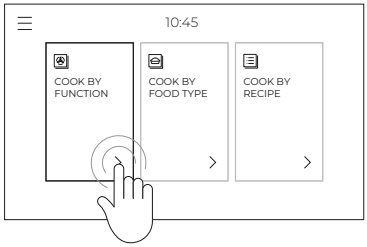
Impostare lo spegnimento del forno dopo un determinato periodo di tempo.

SENSORE DI TEMPERATURA

Usare il sensore di temperatura per spegnere automaticamente il forno quando il cibo raggiunge una temperatura interna impostata.

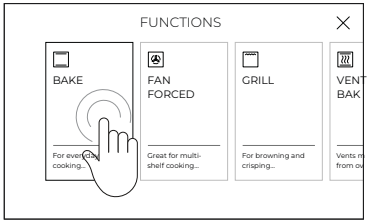
È possibile impostare queste opzioni prima di iniziare la cottura o in qualsiasi momento quando il forno è già in funzione.

1



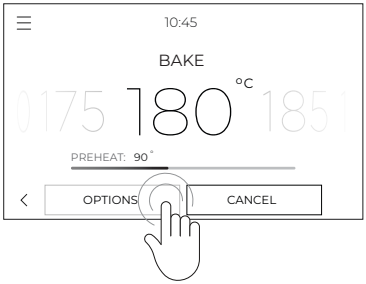
Selezionare COTTURA PER FUNZIONE.

2



Selezionare la funzione che si desidera utilizzare.

3



Toccare OPZIONI nella parte inferiore dello schermo e selezionare l'opzione che si desidera utilizzare.

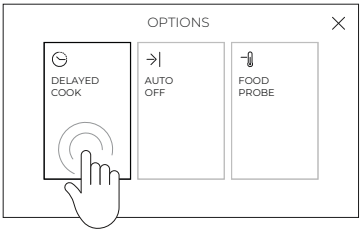
COTTURA RITARDATA

L'elemento grill potrebbe accendersi mentre il forno è in fase di riscaldamento. Posizionare gli alimenti su un ripiano inferiore o coprirli per evitare che si brucino durante il riscaldamento del forno.

Manipolazione sicura degli alimenti: lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura o lo scongelamento, per evitare la contaminazione da parte di organismi che potrebbero causare intossicazioni alimentari. Prestare particolare attenzione durante le giornate più calde.

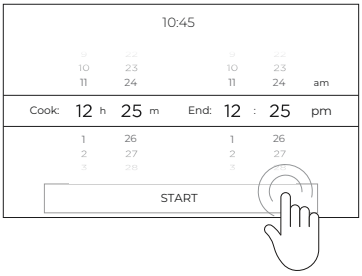
Quando si utilizza LA COTTURA RITARDATA , si sconsiglia di utilizzare le funzioni GRILL, GRILL VENTILATO o FRITTURA AD ARIA .

1



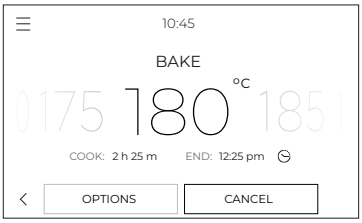
Selezionare COTTURA RITARDATA dal menu OPZIONI .

2



Scorrere per impostare la durata della cottura e l'ora di fine, quindi selezionare AVVIO.

3



LA FUNZIONE COTTURA RITARDATA è ora impostata.

Il forno calcola automaticamente quando deve accendersi in base alla durata e al termine della cottura impostati.

4

Per modificare o annullare

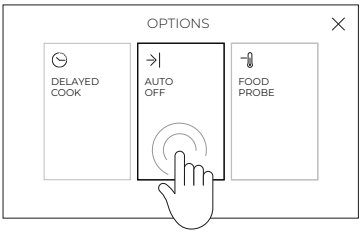
Toccare OPZIONI e selezionare COTTURA RITARDATA in qualsiasi momento per modificare o annullare.

Una volta raggiunta l'ora di fine

Il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

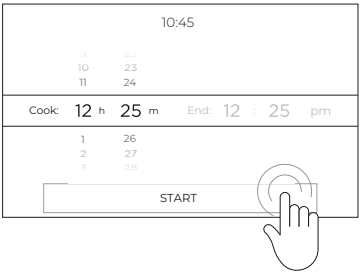
SPEGNIMENTO AUTOMATICO

1



Selezionare SPEGNIMENTO AUTOMATICO dal menu OPZIONI.

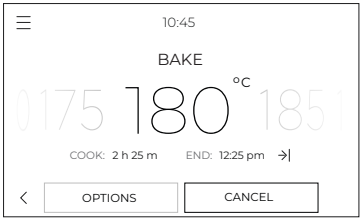
2



Scorrere per impostare una durata di cottura e selezionare AVVIO.

Il forno calcolerà automaticamente l'ora di fine in base alla durata della cottura impostata.

3



LO SPEGNIMENTO AUTOMATICO è ora impostato.

Il forno cuocerà per il periodo di tempo impostato e si spegnerà automaticamente.

4

Per modificare o annullare

Toccare OPZIONI e selezionare SPEGNIMENTO AUTOMATICO in qualsiasi momento per modificare o annullare.

Una volta raggiunta l'ora di fine

Il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

SENSORE DI TEMPERATURA

Suggerimenti per l'utilizzo del sensore di temperatura

- È comunque possibile utilizzare il timer da cucina quando il sensore è in uso.
- Non è possibile utilizzare il sensore di temperatura con la COTTURA RITARDATA o lo SPEGNIMENTO AUTOMATICO .
- La temperatura interna della carne continua a salire di qualche grado dopo averla tolta dal forno, quindi è opportuno tenerne conto nel calcolo del tempo di cottura. Dopo la cottura, coprire e lasciar riposare la carne per 15-20 minuti.
- Se si desidera rimuovere il cibo dal forno (ad esempio per aggiungere condimenti), scollegare il sensore di temperatura dal forno ma non rimuoverlo dalla carne. Quando si è pronti a riprendere la cottura, assicurarsi di reinserire la spina del sensore nel forno.
- Per la cottura della carne, inserire il sensore orizzontalmente al centro della parte più spessa. Più la carne è spessa, più tempo impiegherà a cuocere, quindi è importante che la punta del sensore misuri la temperatura della carne nel suo punto più spesso. Assicurarsi che la punta del sensore non fuoriesca dalla carne e non tocchi ossa, grasso o cartilagine, poiché questi si scaldano più rapidamente della carne magra.

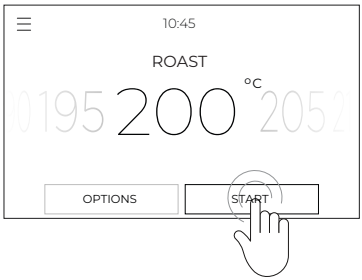
Temperature interne e sicurezza alimentare

- Assicurarsi che la carne sia completamente scongelata prima della cottura. Le temperature indicate sullo schermo e nelle indicazioni per la cottura sono temperature consigliate. I risultati dipenderanno dalla qualità e dalla composizione del cibo.
- Far riposare la carne dopo la cottura per consentire alla temperatura interna di continuare a salire.
- Per la sicurezza alimentare, gli alimenti ad alto rischio, come il pesce, devono raggiungere una temperatura interna minima di 63-70°C, mentre il pollame e la carne macinata devono arrivare a 75°C.

SENSORE DI TEMPERATURA

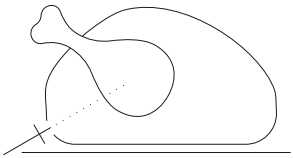
Utilizzo del sensore di temperatura

1



Selezionare la funzione e la temperatura e, se necessario, preriscaldare il forno.

2

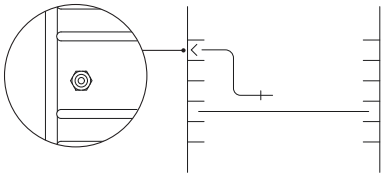


Inserire il sensore nel cibo.

Posizionare sempre la punta del sensore nella parte più spessa della pietanza, evitando grasso e ossa se si tratta di carne.

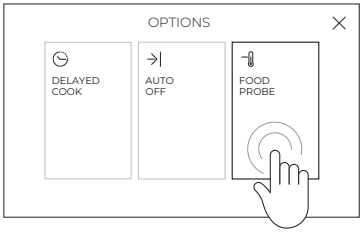
Assicurarsi che la punta del sensore non fuoriesca dall'altro lato della pietanza e che non tocchi la teglia.

3



Inserire il cibo nel forno e collegare il sensore alla presa all'interno del forno, sul lato sinistro.

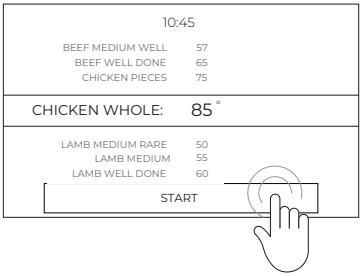
4



Accedere al menu OPZIONI e selezionare SENSORE DI TEMPERATURA.

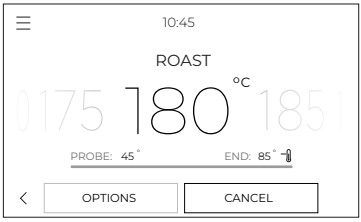
SENSORE DI TEMPERATURA

5



Scorrere per selezionare un tipo di alimento e regolare la temperatura, se lo si desidera. Selezionare AVVIO per iniziare.

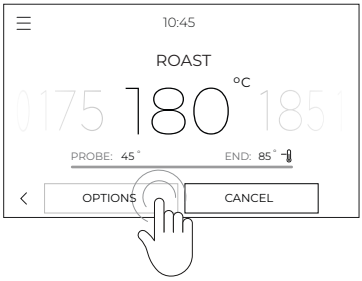
6



IL SENSORE DI TEMPERATURA è ora impostato.

Il forno cuocerà fino al raggiungimento della temperatura impostata, dopodiché si spegnerà automaticamente.

7



Per modificare o annullare

Toccare OPZIONI e selezionare SENSORE DI TEMPERATURA in qualsiasi momento per modificare o annullare.

Una volta raggiunta l'ora di fine

Il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

COTTURA GUIDATA

Il forno è dotato di funzioni di cottura guidata che consentono di scegliere le impostazioni, gli accessori e i metodi ottimali per ottenere i migliori risultati:

COTTURA PER TIPO DI ALIMENTO

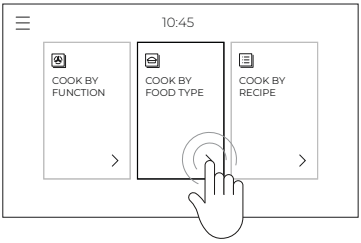
Impostazioni del forno, posizioni dei ripiani, pentole e accessori ottimali per la cottura di un particolare tipo di alimento o taglio di carne.

COTTURA PER RICETTA

Una raccolta di ricette appositamente studiate e testate per questo tipo di forno.

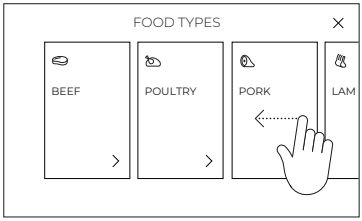
Utilizzo della funzione COTTURA PER TIPO DI ALIMENTO

1



Dalla schermata iniziale, selezionare CUCINA PER TIPO DI ALIMENTO.

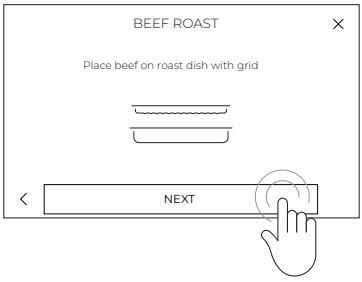
2



Scorrere i vari tipi di alimenti e selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare.

Per ulteriori informazioni, toccare la descrizione sotto ogni tipo di alimento.

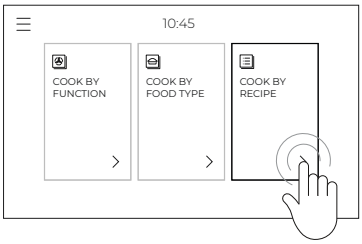
3



Seguire le istruzioni sullo schermo per sapere quali accessori e pentole utilizzare e come impostare il forno.

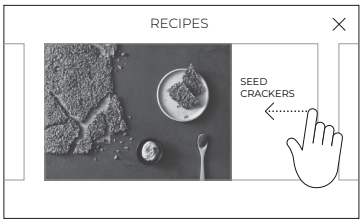
Utilizzo della funzione COTTURA PER RICETTA

1



Selezionare COTTURA PER RICETTA .

2



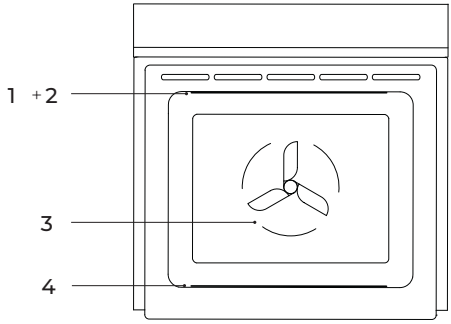
Scorrere per sfogliare la raccolta di ricette e selezionare quella che si desidera preparare.

Seguire le indicazioni sullo schermo.

INDICAZIONI PER LA COTTURA

Linee guida generali

Questo forno è stato progettato per utilizzare i quattro elementi e la ventola posteriore in diverse combinazioni per ottenere prestazioni ottimali. L'ampia gamma di funzioni consente di cuocere alla perfezione ogni tipo di alimento.



Elementi del forno	
1	elemento esterno superiore
2	elemento interno superiore
3	elemento posteriore (nascosto)
4	elemento inferiore (nascosto)

IMPORTANTE!

Utilizzare tutte le funzioni con lo sportello del forno chiuso.

Cottura normale

- Per ottenere risultati ottimali durante la cottura, preriscaldare sempre il forno. La schermata mostrerà una barra di avanzamento rossa mentre il forno si riscalda.
- Cottura su un ripiano singolo: posizionare l'alimento su un ripiano collocato in modo che la parte superiore della teglia sia vicina al centro del forno.
- Cottura su più ripiani: lasciare sempre uno spazio tra i ripiani per consentire la circolazione dell'aria.

Cottura alla griglia

- Grigliare sempre con lo sportello del forno completamente chiuso.
- Tenere sempre d'occhio il cibo per evitare che si carbonizzi o si bruci.
- Se si utilizzano recipienti in vetro o ceramica, assicurarsi che resistano alle alte temperature del forno.
- Per i tagli di carne più sottili o per tostare o rosolare gli alimenti, posizionare il ripiano più in alto.
- I tagli di carne più spessi devono essere grigliati su ripiani più bassi o con un'impostazione della griglia più bassa per garantire una cottura uniforme.

Cottura arrosto

- La funzione ARROSTO è progettata per dorare l'esterno della carne, ma mantenere comunque l'interno umido e succoso.
- Gli arrosti disossati, arrotolati o ripieni richiedono più tempo per la cottura rispetto agli arrosti contenenti ossa. Il pollame deve essere ben cotto, con succhi di colore trasparente e una temperatura interna minima di 75°C.
- Arrostire sempre la carne con la parte grassa rivolta verso l'alto.
- Se si utilizza un sacchetto per arrosti o una teglia per arrosti coperta, non utilizzare la funzione ARROSTO.

INDICAZIONI PER LA COTTURA

Riscaldamento

- **Non riscaldare mai il cibo più di una volta.**
- Usare la funzione Ventilato per riscaldare il cibo o seguire le istruzioni in COTTURA PER TIPO DI ALIMENTO.
- Riscaldare sempre gli alimenti fino a renderli bollenti o fino a raggiungere una temperatura interna minima di 85°C. In questo modo si riduce il rischio di contaminazione.
- Riscaldare il cibo in un recipiente con coperchio o coprirlo bene con un foglio di alluminio.
- Una volta riscaldato, utilizzare la funzione RISCALDA per mantenere il cibo caldo.

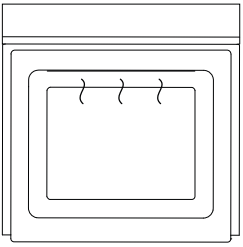
Essiccazione

- Utilizzare la funzione ESSICCAZIONE per conservare gli alimenti e per creare snack salutari.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la teglia per arrosti con inserto per grigliare. Assicurarsi che gli alimenti siano disposti in piano e che non si sovrappongano. Se si essicca la carne, capovolgerla a metà cottura per garantire un'asciugatura uniforme.
- Conservare il cibo essiccato in un contenitore ermetico dopo che si è completamente raffreddato.

Lievitazione degli impasti

- Utilizzare la funzione LIEVITAZIONE RAPIDA per far lievitare l'impasto per la panificazione e la pizza.
- Mettere l'impasto in una ciotola leggermente oliata e coprire con pellicola trasparente o con un panno pulito e umido.
- Posizionare al centro del forno.
- Per evitare una lievitazione eccessiva, controllare l'impasto ogni 30 minuti.

INDICAZIONI PER LA COTTURA

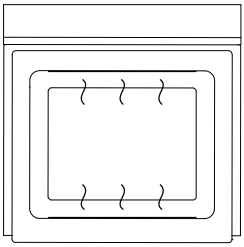


COTTURA ALLA GRIGLIA
elementi superiori interni ed esterni

Ideale per:

tostare il pane o far dorare i cibi a fine cottura.

- Un intenso calore radiante viene emesso da entrambi gli elementi superiori.
- Ci sono 9 livelli tra LO e HI (massima potenza).
- Per ottenere risultati ottimali, lasciar riscaldare il forno per 5 minuti prima di grigliare.
- La manopola rimarrà rossa durante l'utilizzo della funzione grill.



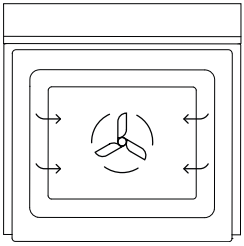
COTTURA LUNGA
elementi superiori esterni e inferiori

Ideale per:

alimenti che richiedono un tempo di cottura più lungo, ad esempio torte ricche di frutta, brownies o pane in combinazione con la funzione VENTILATO.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- Trattiene l'umidità.
- Ideale per torte e alimenti che richiedono una cottura prolungata o a bassa temperatura.
- Questa funzione non è adatta per la cottura su più ripiani.



VENTILAZIONE FORZATA
ventola più elemento posteriore

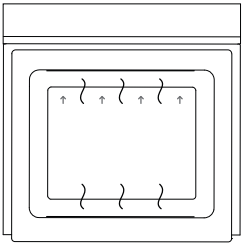
Ideale per:

cottura su più ripiani, ad esempio biscotti, brioche, muffin e cupcake.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- L'aria calda viene soffiata nella cavità, garantendo una temperatura costante a tutti i livelli.
- Lasciare sempre uno spazio tra i ripiani per consentire la circolazione dell'aria. Questo consente la doratura degli alimenti collocati sul ripiano inferiore.
- Se si cambia la cottura di una ricetta da COTTURA LUNGA a VENTILAZIONE FORZATA , si consiglia di ridurre il tempo di cottura e/o la temperatura di circa 20°C, soprattutto per i prodotti con tempi di cottura prolungati.

INDICAZIONI PER LA COTTURA



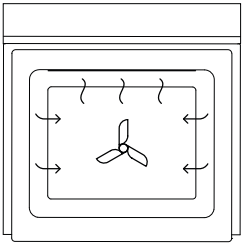
VENTILATO
elementi superiori esterni ed inferiori più ventola

Ideale per:

meringhe, yorkshire pudding e per terminare la cottura di pasta choux, croissant e pane.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- La ventilazione rimuove l'umidità in eccesso, riducendo sia il vapore che la condensa nel forno.
- Consente una doratura delicata senza seccare.

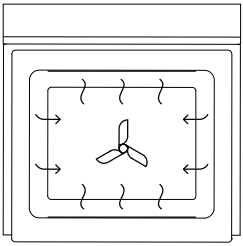


GRILL VENTILATO
ventola più elementi superiori esterni ed interni

Ideale per:

pollo intero, filetto di manzo o pesce o bistecca alla griglia.

- Sfrutta il calore intenso degli elementi per la doratura e la ventola per garantire una cottura uniforme dei cibi.
- Carne, pollame e verdure cuociono magnificamente; Il cibo è croccante e marrone all'esterno mentre l'interno rimane umido e tenero.



VENTILAZIONE FORZATA
ventola più elementi esterni superiori ed inferiori

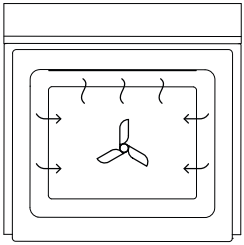
Ideale per:

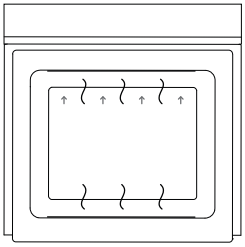
cottura su un ripiano singolo che richiede meno di un'ora di cottura. Alimenti come muffin, biscotti e cupcake.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- La ventola del forno fa circolare l'aria calda dagli elementi superiori esterni e inferiori e la distribuisce nella cavità del forno.
- I cibi cotti tendono a dorarsi rapidamente.

INDICAZIONI PER LA COTTURA





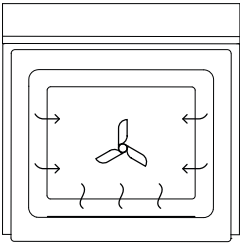
COTTURA ARROSTO
ventola più elementi superiori e inferiori

Ideale per:

arrostire carne e verdure.

Si tratta di un programma in due fasi.

- Rosolatura:
  una fase iniziale di 20 minuti che rende croccante e dorato l'arrosto e caramella la parte esterna della carne.
- Cottura alla temperatura preimpostata:
  dopo la rosolatura, la temperatura scenderà al livello preimpostato per il resto del tempo di cottura, producendo un arrosto tenero e succoso.
  - Il forno non necessita di preriscaldamento.
  - Se lo si desidera, utilizzare la griglia o la vaschetta di scolo, oppure posizionare le verdure sotto l'arrosto per far defluire i succhi dalla carne. Ciò consentirà all'aria calda di circolare anche sotto la carne.



COTTURA DELLA PIZZA
ventola più elemento inferiore

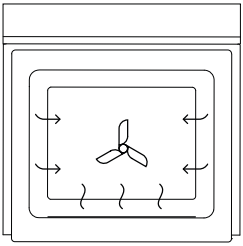
Ideale per:

pizze con base croccante.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- La ventola fa circolare il calore dall'elemento inferiore in tutto il forno.
- Ottima per cuocere la pizza perché rende croccante la base senza cuocere troppo il condimento.
- Per ottenere risultati ottimali, preriscaldare una pietra per pizza per almeno 1 ora e cuocere su un ripiano collocato nella posizione 1 o 2.

INDICAZIONI PER LA COTTURA



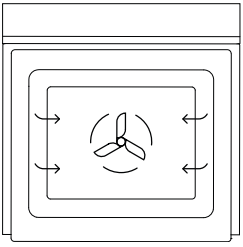
COTTURA PRODOTTI DA FORNO
ventola più elemento inferiore

Ideale per:

prodotti da forno dolci e salati e cibi delicati che richiedono una base croccante e una certa doratura superiore, ad esempio frittate o quiche.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- La ventola fa circolare il calore dall'elemento inferiore in tutto il forno.
- Fornisce un calore intenso alla base degli alimenti e consente una leggera doratura superiore.

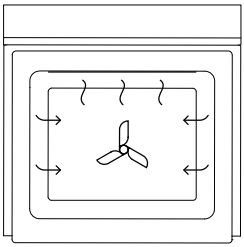


COTTURA LENTA
ventola più elemento posteriore

Ideale per:

piatti a cottura lenta come sformati, stufati e brasati.

- La ventola fa circolare il calore dall'elemento posteriore per cuocere delicatamente il cibo.
- Questa funzione ha un basso consumo energetico



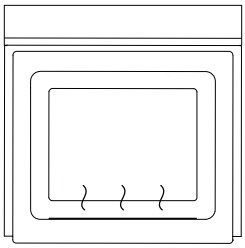
FRITTURA AD ARIA
ventola più elementi superiori esterni ed interni

Ideale per:

Alimenti cucinati da congelati o alimenti in pastella e impanati che generalmente vengono fritti.

- Replica le condizioni utilizzate in una friggitrice ad aria.
- Un modo più sano di friggere che rende croccanti i cibi utilizzando meno olio. Per ottenere risultati ottimali, irrorare gli alimenti con 1-2 cucchiai di olio.
- Per alimenti preconfezionati: se i consigli di cottura del produttore suggeriscono di utilizzare una cottura non ventilata, diminuire la temperatura di 20°C (70°F).
- Cottura su un ripiano singolo: cuocere nella parte superiore del forno, ma non collocare il ripiano nella posizione più alta.

INDICAZIONI PER LA COTTURA



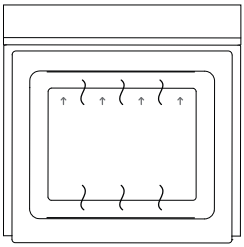
COTTURA CLASSICA
elemento inferiore

Ideale per:

piatti che richiedono una cottura delicata e sono a base di pasta frolla, come crostate con crema pasticcera, torte, quiche e cheesecake.

Questa funzione PRERISCALDA il forno per circa 8 minuti a 180°C.

- Il calore proviene solo dall'elemento inferiore.
- È la funzione di cottura tradizionale, adatta per ricette pensate per i forni tradizionali.
- Cuocere utilizzando un solo ripiano alla volta.

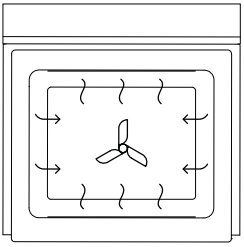


LIEVITAZIONE RAPIDA
elementi superiori esterni ed inferiori più ventola

Ideale per:

fornire un ambiente caldo e privo di correnti d'aria ottimale per la lievitazione degli impasti.

- Un calore delicato viene generato dagli elementi superiore e inferiore.
- Questo metodo consente una lievitazione più rapida rispetto a quella a temperatura ambiente.
- Per ottenere risultati ottimali, coprire l'impasto per evitare che la superficie si asciughi.

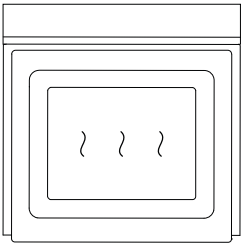


ESSICCAZIONE
ventola più elemento posteriore

Ideale per:

essiccazione di carne, frutta, verdura ed erbe aromatiche, come carne di manzo e frutta essiccate.

- Fa circolare delicatamente l'aria, fornendo un calore basso e costante per disidratare ed essiccare il cibo.



RISCALDA
elementi superiori esterni ed inferiori più ventola

Ideale per:

mantenere caldi i cibi cotti o per riscaldare piatti e vassoi da portata.

- Fornisce un calore costante a bassa temperatura inferiore a 90°C.
- Per riscaldare alimenti freddi, utilizzare un'altra funzione o la funzione COTTURA PER TIPO DI CIBO per far sì che il cibo si riscaldi adeguatamente, quindi passare a RISCALDA, perché questa funzione da sola non consente di portare il cibo freddo a una temperatura sufficientemente alta da uccidere i batteri nocivi.

IMPOSTAZIONI DELLE PREFERENZE DELL'UTENTE

Il menu delle impostazioni consente di modificare le preferenze utente per:

- modificare l'ora
- modificare il formato dell'orologio (12 ore, 24 ore o spento)
- Regolare le impostazioni del display in standby
- visualizzare la temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit
- regolare il volume del feedback audio
- attivare o disattivare gli allarmi del timer
- attivare o disattivare gli indicatori acustici
- attivare la modalità Sabbath
- Entrare o uscire dalla modalità Basso consumo energetico
- modificare la lingua del display
- gestire la connessione Wi-Fi
- regolare la luminosità del display
- gestire le impostazioni della manopola:
  - modificare la direzione di scorrimento della manopola
- ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

IMPORTANTE!

- Non è possibile modificare le impostazioni mentre il forno sta cuocendo o se sono impostate opzioni di cottura automatica.
- Gli indicatori acustici e gli allarmi continueranno a suonare in caso di guasti se le impostazioni audio sono disattivate.

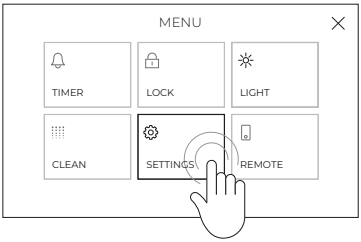
IMPOSTAZIONI DELLE PREFERENZE DELL'UTENTE

Modifica delle impostazioni

1

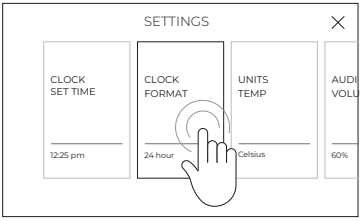
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



Selezionare IMPOSTAZIONI.

3



Selezionare l'impostazione che si desidera modificare, regolare come necessario e selezionare CONFERMA.

CONNESSIONE WI-FI E MODALITÀ DA REMOTO

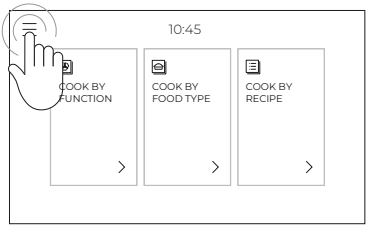
Il forno può essere connesso alla propria rete wireless domestica e azionato da remoto tramite l'app FISHER & PAYKEL.

Per iniziare

- Assicurarsi che la propria rete domestica Wi-Fi sia attivata.
- Verranno fornite indicazioni passo-passo per impostare l'apparecchio e il dispositivo mobile.
- L'operazione può richiedere fino a 10 minuti.

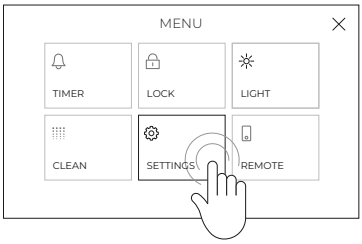
Connessione alla rete Wi-Fi domestica

1



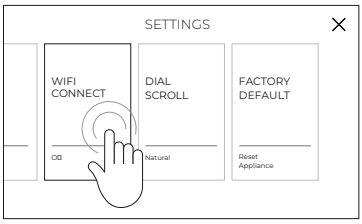
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



Selezionare **IMPOSTAZIONI**.

3



Selezionare WI-FI CONNECT e seguire le indicazioni sullo schermo.

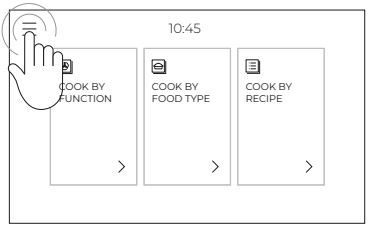
Sul dispositivo mobile:

1 Scaricare l'app FISHER & PAYKEL dal sito www.fisherpaykel.com/connect
2 Registrarsi e creare un account.
3 Aggiungere il proprio dispositivo e impostare la connessione Wi-Fi.

CONNESSIONE WI-FI E MODALITÀ DA REMOTO

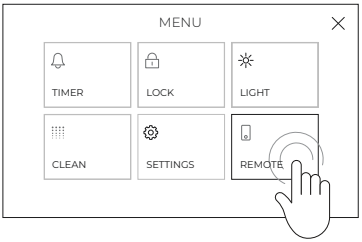
Attivazione della Modalità da remoto

1



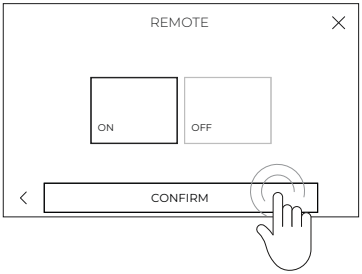
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



SELEZIONARE REMOTO.

3



Selezionare ON quindi premere CONFERMA.

La Modalità da remoto è ora abilitata.

MODALITÀ SABBATH

Questa impostazione è pensata per le fedi religiose che osservano l'obbligo di non lavorare il sabato.

Mentre il forno è in modalità Sabbath, non avrà il consueto controllo accurato della temperatura:

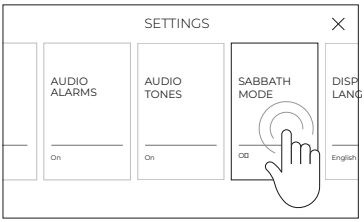
LIVELLO DI CALORE	TEMPERATURA APPROSSIMATIVA (°C)	APPLICAZIONE
Basso	75 - 100	Mantenere caldi gli alimenti
Moderato	155 – 180	Riscaldare gli alimenti freddi cotti
Alto	185 – 210	Cuocere cibi crudi

Mentre il forno è in modalità Sabbath:

- il forno non reagisce alle azioni dell'utente
- luci, ventole e display non rispondono all'apertura dello sportello
- se lo sportello è aperto troppo a lungo, potrebbe verificarsi un calo della temperatura
- non vengono emessi indicatori acustici o allarmi e non vengono visualizzati i codici di avviso o le variazioni di temperatura
- la luce del forno può essere impostata per rimanere accesa o spenta
- il forno rimarrà in modalità Sabbath fino all'annullamento
- COTTURA CLASSICA è l'unica funzione disponibile
- Il Wi-Fi viene disconnesso
- per mantenere la temperatura della cavità, ridurre al minimo il numero di aperture dello sportello

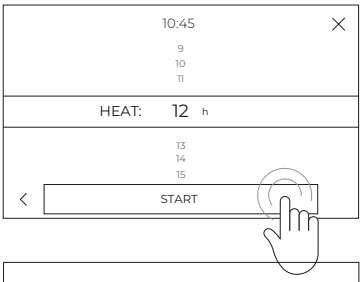
Impostazione della modalità Sabbath

1



Nel menu delle impostazioni, selezionare MODALITÀ SABBATH e seguire le istruzioni sullo schermo.

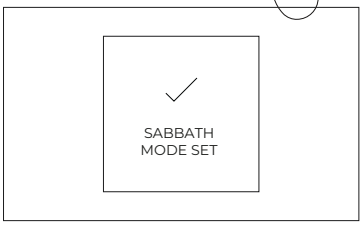
2



Impostare il livello di riscaldamento desiderato e selezionare se si desidera che la luce del forno SIA ACCESA o SPENTA durante la cottura.

Scorrere per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi selezionare AVVIA. È possibile impostare il riscaldamento del forno fino a 74 ore.

3



La modalità Sabbath è ora impostata.

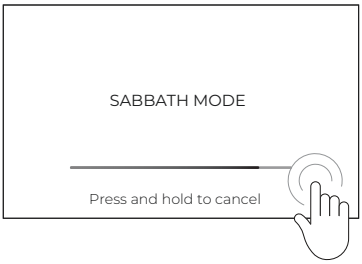
Il forno si riscalderà per il tempo impostato e poi si spegnerà.

Il forno rimarrà in modalità Sabbath fino a quando non verrà annullata.

MODALITÀ SABBATH

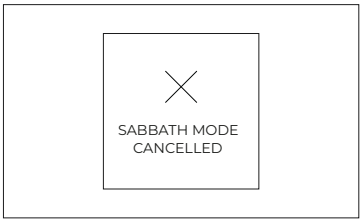
Annullamento della modalità Sabbath

1



Toccare e tenere premuto lo schermo finché la barra non si riempie.

2



SARÀ VISUALIZZATA LA DICITURA MODALITÀ SABBATH ANNULLATA e sarà possibile utilizzare il forno normalmente.

Il funzionamento del forno in modalità Sabbath è stato sviluppato in collaborazione con Star-K (USA - www.star-k.org), KF-FedTech (Federazione delle sinagoghe, Regno Unito - www.federation.org.uk/fed-tech/) e Mehadrin Limited (Australia – www.mehadrink.com). Ulteriori informazioni per l'utilizzo del prodotto in conformità con la legge ebraica sono disponibili sui loro siti web

CURA E PULIZIA

Pulizia manuale

SEMPRE	MAI
• Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione manuale, attendere prima che il forno si raffreddi fino a raggiungere una temperatura di sicurezza, quindi scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. • Leggere le presenti istruzioni per la pulizia e la sezione 'Precauzioni di sicurezza e avvertenze' prima di procedere con la pulizia del forno. • Per evitare che i residui vengano 'cotti' e diventino difficili da rimuovere, si consiglia di eliminare eventuali fuoriuscite, macchie di cibo o grasso dal rivestimento smaltato della cavità del forno dopo ogni utilizzo. • Pulire sempre il vetro interno prima di avviare il ciclo di autopulizia. In caso contrario, i residui si depositeranno e sarà impossibile rimuoverli. • Rimuovere sempre i ripiani del forno prima di avviare il sistema autopulente.	• Non utilizzare mai un pulitore a vapore. • Non conservare mai sostanze infiammabili nel forno. • Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi, panni, spugne o lana d'acciaio. Alcune spugne di nylon possono graffiare le superfici. Controllare prima l'etichetta. • Non utilizzare mai il detergente per forno sui pannelli catalitici o in un forno pirolitico. • Non lasciare mai sostanze alcaline (fuoriuscite di sale) o acide (come succo di limone o aceto) sulle superfici del forno. • Non utilizzare mai prodotti detergenti a base di cloro o acido.

COSA?	COME?	IMPORTANTE!
Pannello di controllo	Prestare particolare attenzione durante la pulizia del vetro e dello schermo del pannello di controllo. Utilizzare solo un panno umido con detergente.	Non utilizzare detergenti per forni, detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette abrasive, lana d'acciaio o raschietti metallici affilati sul vetro. Questi potrebbero graffiare e danneggiare la superficie.
Manopola	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare.	Non utilizzare detergenti per acciaio inossidabile o per forni sulla manopola, perché potrebbero danneggiarne il rivestimento.
Striscia in acciaio inossidabile/maniglia dello sportello del forno*	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno in microfibra. Se necessario, utilizzare un detergente e lucidante adatto per acciaio inossidabile.	Leggere sempre l'etichetta per assicurarsi che il detergente per acciaio inossidabile non contenga composti di cloro, in quanto sono corrosivi e possono danneggiare l'aspetto del forno. Strofinare sempre l'acciaio inossidabile nella direzione della venatura.
Telaio dello sportello del forno e clip angolari in plastica	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare.	

*solo alcuni modelli

CURA E PULIZIA

COSA?	COME?	IMPORTANTE!
Cavità del forno	Per pulire lo sporco leggero dalle superfici smaltate: Pulire con un panno umido e una soluzione di acqua calda e detergente delicato o un detergente a base di ammoniaca. • Asciugare con un panno morbido. Per pulire lo sporco ostinato e bruciato o l'intera cavità del forno: utilizzare il sistema autopulente. Vedere 'Uso del sistema autopulente' per le indicazioni su come procedere.	• Per evitare che i residui vengano 'cotti' e diventino difficili da rimuovere, si consiglia di eliminare eventuali fuoriuscite, macchie di cibo o grasso dalle superfici smaltate dopo ogni utilizzo. In questo modo si riduce la necessità di utilizzare frequentemente il sistema autopulente. • Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere lo sportello. Vedere le pagine seguenti per maggiori informazioni.
Sensore di temperatura	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno in microfibra.	• Pulire dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni. • Non lavare in lavastoviglie, non immergere in acqua saponata, non utilizzare detergenti per forni e non lasciare in forno durante il ciclo di autopulizia.
Ripiano scorrevole totalmente estraibile	Pulire con un panno umido e del detergente delicato. Non pulire o lavare via il grasso bianco lubrificante (visibile quando il ripiano è esteso).	Non lasciare mai questo ripiano nel forno durante un ciclo di autopulizia. Non lavare il ripiano in lavastoviglie, non immergerlo in acqua saponata o utilizzare un detergente per il forno. Questo potrebbe impedire ai cursori di funzionare correttamente.
Vaschetta di scolo Griglia Leccarda Griglie dei ripiani	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda. Pretrattare le macchie ostinate di bruciato con una soluzione di detergente in polvere per lavastoviglie e acqua calda. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.	Non lasciare mai nessuna di queste parti nel forno durante un ciclo di autopulizia (ad eccezione delle guide laterali). Potrebbero scolorirsi o danneggiarsi.
Guarnizione del forno	Non pulire questa parte.	
Vetro dello sportello del forno (dopo ogni utilizzo)	Utilizzare un panno morbido e una miscela di acqua tiepida e detersivo per piatti per rimuovere lo sporco dopo ogni utilizzo. Per le macchie più ostinate, utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua calda con un panno non abrasivo, quindi asciugare con un panno morbido e privo di filaccia.	Non utilizzare detergenti per forno o altri detergenti aggressivi/abrasivi, panni, spugnette abrasive, lana d'acciaio o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno. Questi potrebbero graffiare il vetro, che a sua volta potrebbe incrinarsi e frantumarsi. Non lasciare che il grasso si accumuli sul vetro o che si bruci per evitare di ridurre la visibilità del forno.

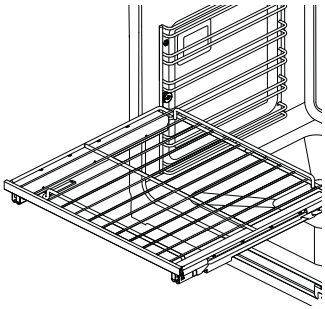
Rimozione delle guide laterali

Rimuovere le guide laterali per facilitare la pulizia del forno. Le guide laterali possono essere lasciate nel forno durante il ciclo di autopulizia.

IMPORTANTE!

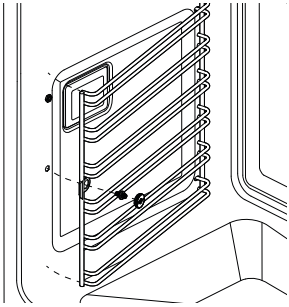
Scollegare sempre prima il forno dalla presa. Assicurarsi che il forno si sia raffreddato completamente prima di procedere.

1



Estrarre tutti i ripiani e rimuoverli.

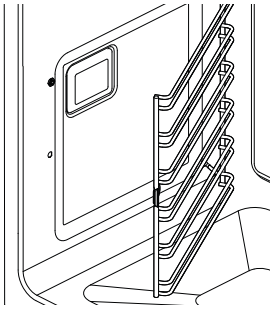
2



Svitare e rimuovere il dado di fissaggio nella parte anteriore della guida laterale. Se necessario, utilizzare una moneta per allentare il dado.

Tirare la parte anteriore della griglia verso la parte posteriore del forno finché la linguetta anteriore non si stacca dal dado di fissaggio.

3



Far scorrere la guida laterale in avanti finché i ganci posteriori non si staccano dai fori.

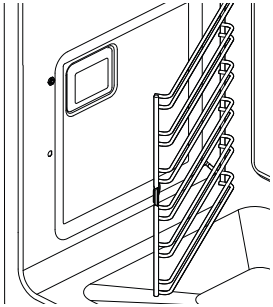
Riposizionamento delle griglie laterali

Rimuovere le guide laterali per facilitare la pulizia del forno. Le guide laterali possono essere lasciate nel forno durante il ciclo di autopulizia.

IMPORTANTE!

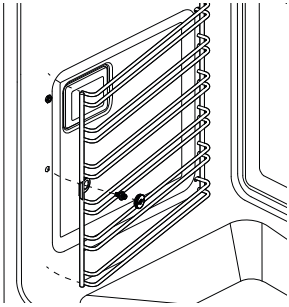
Scollegare sempre prima il forno dalla presa. Assicurarsi che il forno si sia raffreddato completamente prima di procedere.

1



Far scorrere nuovamente i ganci posteriori della griglia laterale nei fori, assicurandosi che la griglia sia saldamente spinta contro la parete laterale del forno.

2



Inserire la linguetta anteriore della guida laterale sulla vite di fissaggio.

Sostituire il dado di fissaggio. Per serrare il dado si può usare una moneta.

Sostituzione delle lampadine del forno

- Il tuo forno utilizza lampadine alogene G9 con le specifiche 220 – 240V, 50Hz e 25W.
- Tenere sempre la lampadina di ricambio in un panno morbido. Toccare la lampadina ne riduce la durata.
- Le due luci del forno si trovano dietro i pannelli di vetro opaco su ciascuna parete laterale del forno (una per lato).
- Nota: la sostituzione della lampadina del forno non è coperta dalla garanzia.

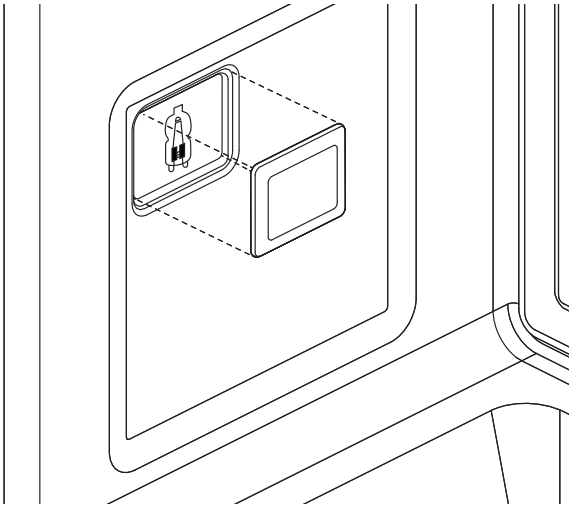
Sostituzione della lampadina

1 Lasciare raffreddare la cavità del forno e l'elemento grill prima di sostituire la lampadina. Prima di spegnere il forno, prendere nota di quali sono le luci non funzionanti.

IMPORTANTE!

Scollegare il forno dalla presa a parete prima di continuare.

2 Rimuovere le griglie del forno e le guide laterali (vedere "Cura e pulizia").
3 Togliere il coperchio in vetro (se risulta difficile, è possibile rimuovere delicatamente il coperchio infilando il manico di un cucchiaio o un oggetto simile nella fessura tra il pannello in vetro e la parete del forno, tenendo il coperchio per assicurarsi che non cada).
4 Estrarre la lampadina guasta.
5 Tenendo la lampadina di ricambio in un panno morbido o in un fazzoletto, inserirla nella presa.
6 Riposizionare il coperchio in vetro spingendolo saldamente in posizione.



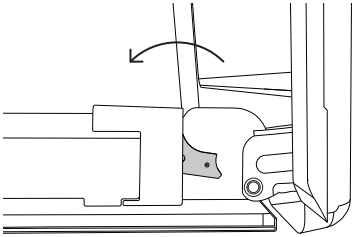
Smontaggio e rimontaggio dello sportello del forno.

IMPORTANTE!

Attenzione, lo sportello del forno è piuttosto pesante.

Per rimuovere lo sportello

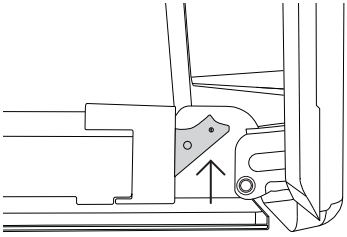
1



Aprire completamente lo sportello.

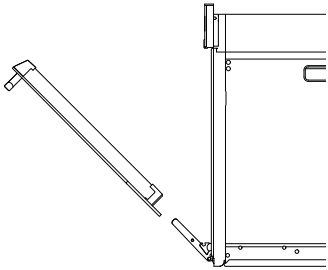
Individuare le due piccole leve metalliche di bloccaggio su entrambi i lati delle cerniere dello sportello.

2



Spingere completamente ciascuna leva di bloccaggio verso l'alto per rimuovere lo sportello dalla cerniera.

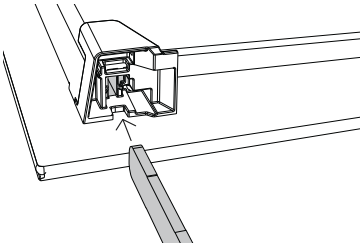
3



Tenendo lo sportello da entrambi i lati, sollevarlo fino a 45° e staccarlo con cautela dalle cerniere.

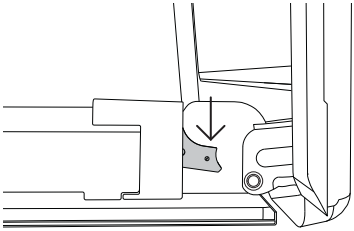
Per rimontare lo sportello

1



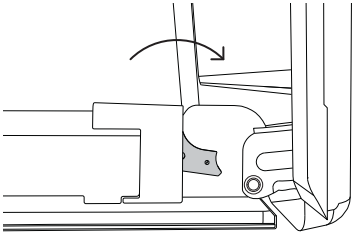
Tenendo lo sportello da entrambi i lati, allineare i fori alla base dello sportello con le cerniere e far scorrere lo sportello.

2



Assicurarsi che lo sportello sia saldamente in posizione sulle cerniere. Aprire di nuovo completamente lo sportello e spingere ciascuna leva di bloccaggio verso il basso per serrare lo sportello sulle cerniere.

3

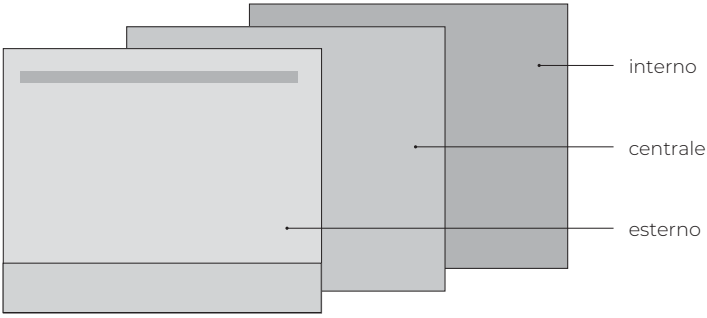


IMPORTANTE!

Assicurarsi che entrambe le leve siano completamente bloccate prima di provare a chiudere lo sportello.

Rimozione dei vetri dello sportello per la pulizia

Lo sportello del forno è composto da 3 vetri. Per pulire il vetro centrale è necessario prima rimuovere lo sportello e il vetro interno.



IMPORTANTE!

- Assicurarsi di seguire attentamente le precauzioni e le istruzioni riportate di seguito. Un riposizionamento errato dei vetri e dello sportello porta può causare danni al forno e invalidare la garanzia.
- Attenzione, lo sportello del forno è pesante. In caso di dubbi, non tentare di rimuovere lo sportello.
- Assicurarsi che il forno e tutte le sue parti si siano raffreddate. Non tentare di maneggiare le parti del forno ancora caldo.
- Prestare la massima attenzione quando si maneggiano i pannelli di vetro. Evitare che gli angoli e i bordi dei vetri urtino contro altre superfici. Ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia del forno o altri detergenti aggressivi/abrasivi, panni, spugnette abrasive, lana d'acciaio o raschietti metallici affilati per pulire le superfici in vetro. Questi potrebbero graffiare il vetro e danneggiarne il rivestimento speciale, che a sua volta potrebbe causare la rottura o la frantumazione del vetro.
- Se si notano segni di danneggiamento su uno qualsiasi dei vetri (come scheggiature o crepe), non utilizzare il forno. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti.
- Assicurarsi di sostituire correttamente tutti i vetri. Non utilizzare il forno se tutti i pannelli di vetro non sono correttamente posizionati.
- Non forzare i pannelli di vetro se risultano difficili da rimuovere o riposizionare. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti.

Nota: gli interventi di assistenza per l'uso o la manutenzione del forno non sono coperti dalla garanzia.

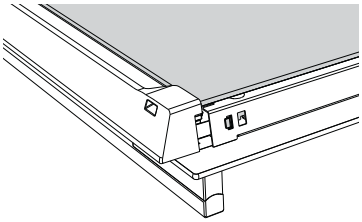
Si consiglia di rimuovere lo sportello per facilitare la pulizia del vetro. Per le istruzioni, vedere "Smontaggio e rimontaggio dello sportello del forno". Una volta rimosso lo sportello, posizionarlo su una superficie piana morbida e pulita.

Assicurarsi di seguire attentamente le precauzioni e le istruzioni riportate di seguito.
Un riposizionamento errato dei vetri e dello sportello porta può causare danni al forno e invalidare la garanzia.

CURA E PULIZIA

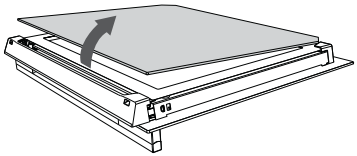
Per rimuovere il vetro interno

1



Spingere le linguette di fissaggio del vetro su entrambi i lati dello sportello. Tirare il fermo del vetro verso l'alto finché le linguette non si riposizionano nel foro più in alto.

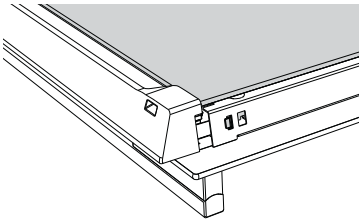
2



Tenendo la parte superiore del vetro interno, tirare delicatamente il vetro verso la parte superiore dello sportello fino a quando il vetro si solleva dalla tacca nella parte inferiore dello sportello e sollevarlo. Non inclinare eccessivamente il vetro per evitare di danneggiarlo.

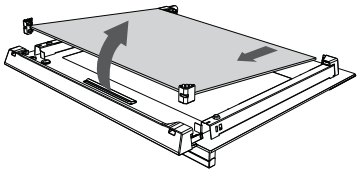
Per rimuovere il vetro centrale

1



Spingere nuovamente le linguette di fissaggio del vetro su entrambi i lati dello sportello. Il fermo in vetro può ora essere rimosso completamente. Tirare delicatamente il vetro centrale verso la parte superiore dello sportello finché il pannello non si solleva dalla tacca nella parte inferiore dello sportello.

2



Tirare delicatamente il vetro centrale verso la parte superiore dello sportello finché il pannello non si solleva dalla tacca nella parte inferiore dello sportello. Sollevare il pannello. I gommini nella parte superiore del pannello rimangono attaccati al vetro.

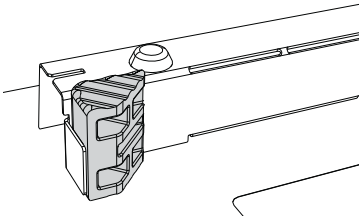
Quando si sostituiscono i pannelli di vetro, assicurarsi di:

- riposizionare correttamente il vetro interno come mostrato per garantire che il forno funzioni in sicurezza
- fare molta attenzione a non urtare i bordi del vetro contro oggetti o superfici
- non forzare nessuno dei pannelli quando si tenta di riposizionarli. Se si riscontrano difficoltà nel riposizionamento dei pannelli, rimuoverli e ripetere il processo. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

Riposizionare il vetro centrale

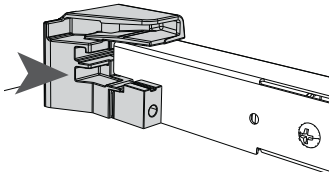
Assicurarsi che il pannello sia rivolto verso l'alto (le avvertenze riportate nella parte inferiore del pannello devono essere rivolte verso la parte anteriore dello sportello durante l'installazione ma non devono essere visibili una volta installato).

1



Assicurarsi che i gommini siano ancora fissati nella parte superiore del pannello. Assicurarsi che siano posizionati correttamente sul vetro, con il lato più lungo situato lungo la parte laterale del pannello di vetro.

2



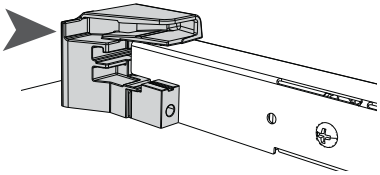
Inserire la parte inferiore del pannello di vetro nella tacca inferiore dello sportello.

Abbassare il pannello nello sportello, con i gommini poggiati sul vetro esterno.

Riposizionare il vetro interno

Assicurarsi che il pannello sia rivolto verso l'alto (il logo deve trovarsi nella parte inferiore dello sportello).

1



Far scorrere il vetro nella tacca nella parte inferiore dello sportello e abbassare il pannello sulla tacca nella parte superiore dello sportello.

Riposizionare il fermo del vetro e assicurarsi che sia fissato saldamente.

IMPORTANTE!

mo del vetro sia correttamente e saldamente in posizione e che il vetro sia fissato.

USO DEL SISTEMA AUTOPULENTE

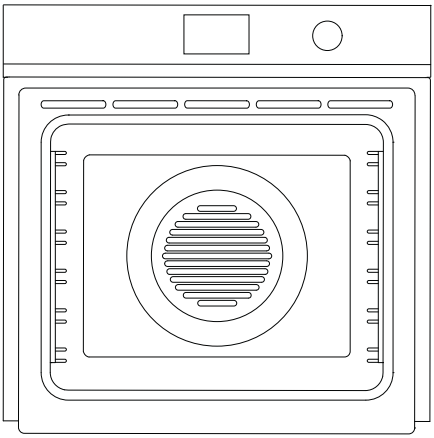
Il sistema si occupa della rimozione dei residui e dello sporco tradizionalmente associati alla pulizia del forno. La temperatura estremamente elevata del ciclo di pulizia pirolitico brucia e decompone i depositi di grasso e sporco. Ciò che rimane è una piccola quantità di cenere che può essere facilmente rimossa.

Sono disponibili due cicli di pulizia:

PULIZIA STANDARD (4 ore) per lo sporco normale o pesante	PULIZIA LEGGERA (3 ore) per lo sporco leggero

IMPORTANTE!

- È necessario pulire il pannello interno in vetro dello sportello PRIMA di iniziare un ciclo di pulizia. In caso contrario potrebbero formarsi macchie o segni permanenti sul vetro dello sportello. Consultare la sezione 'Cura e pulizia' per le indicazioni su come eseguire questa operazione.
- Non utilizzare detergenti per forno, detergenti sgrassanti o rivestimenti per forno.
- Rimuovere tutti i ripiani, i vassoi, le teglie e gli utensili dal forno prima di avviare un ciclo di pulizia (eccetto le guide laterali). Se lasciati nel forno, possono danneggiarsi in modo permanente; gli oggetti in materiale combustibile (ad esempio legno, tessuto, plastica) potrebbero persino incendiarsi.
- Non utilizzare il forno per pulire parti varie.
- Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.
- Prima di iniziare un ciclo di pulizia, assicurarsi di spostare eventuali uccelli domestici in un'altra stanza chiusa e ben ventilata. Alcuni uccelli domestici sono estremamente sensibili ai fumi emessi durante un ciclo di pulizia e possono morire se lasciati nella stessa stanza.
- Durante un ciclo di pulizia, il forno raggiunge temperature più elevate rispetto a quelle di cottura. In tali condizioni, le superfici possono diventare più calde del solito; assicurarsi di tenere i bambini a distanza.
- Lo sportello del forno viene bloccato durante il ciclo di pulizia.
- Se sono presenti crepe o difetti sui vetri dello sportello del forno, se la guarnizione del forno è danneggiata o usurata o se lo sportello non si chiude correttamente, non avviare un ciclo di pulizia. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti.



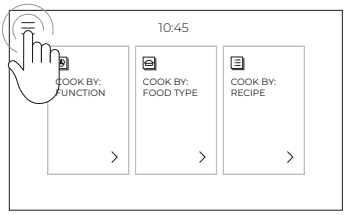
Prima di iniziare

1. Rimuovere tutti i ripiani, gli accessori e gli utensili. Non è necessario rimuovere le guide laterali.
2. Pulire eventuali fuoriuscite e asciugare lungo il bordo interno della superficie del forno intorno alla guarnizione. In caso contrario, la superficie del forno potrebbe scolorirsi. **Evitare di pulire la guarnizione stessa in quanto ciò potrebbe causare danni.**
3. Controllare il vetro interno dello sportello del forno. Se è sporco, è necessario pulirlo manualmente prima di avviare un ciclo di pulizia. Per le istruzioni, vedere "Cura e pulizia".
   Lo sporco presente sul vetro si brucerebbe durante il ciclo di pulizia, diventando molto difficile da rimuovere.
4. Chiudere bene lo sportello del forno.

USO DEL SISTEMA AUTOPULENTE

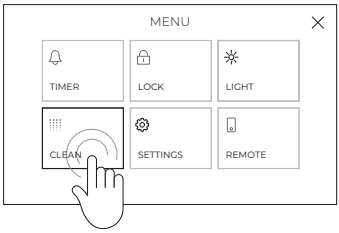
Impostazione del sistema autopulente

1



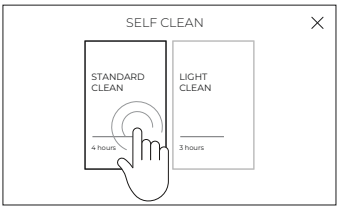
Toccare l'icona del menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

2



Selezionare PULIZIA.

3

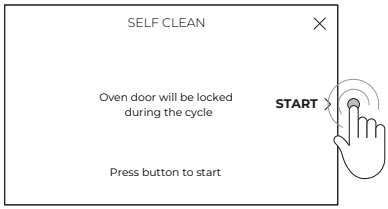


Selezionare PULIZIA STANDARD o PULIZIA LEGGERA.

4

Seguire le istruzioni sullo schermo e premere il pulsante superiore a destra dello schermo per continuare.

5

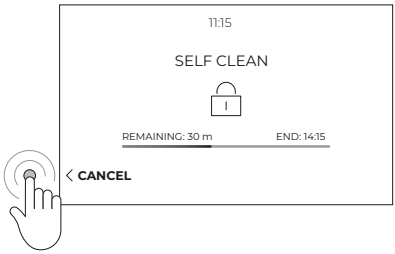


Premere il pulsante centrale a destra dello schermo per avviare il ciclo di pulizia.

Per ragioni di sicurezza, lo sportello del forno verrà bloccato durante il ciclo. Se lo sportello non viene chiuso correttamente o viene riaperto prima dell'inizio del ciclo di autopulizia, il ciclo verrà annullato.

Annullamento del ciclo di autopulizia

1



Premere il pulsante a sinistra dello schermo in qualsiasi momento durante il ciclo di pulizia per annullarlo.

IMPORTANTE!

- Lo sportello del forno non si sbloccherà finché il forno non si sarà raffreddato fino a raggiungere una temperatura sicura.
  NON interrompere l'alimentazione elettrica del forno scollegandolo dalla presa.
  Spegnere l'alimentazione quando il forno è troppo caldo può danneggiare il forno e il mobilio circostante.
- Si sconsiglia di annullare l'autopulizia per poi avviare immediatamente un altro ciclo.

Al termine del ciclo di autopulizia

1

SUL DISPLAY VERRÀ VISUALIZZATA LA DICITURA CICLO DI AUTOPULIZIA COMPLETATO . Toccare il display per cancellare.

È necessario:

- attendere che il forno si raffreddi completamente
- rimuovere la cenere con una spazzola o un panno umido
- pulire il forno con un panno pulito e umido
- asciugare con un panno pulito e privo di filaccia e
- riposizionare i ripiani del forno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con il forno, controllare i seguenti punti prima di contattare il tecnico dell'assistenza o il servizio clienti Fisher & Paykel.

Norme generali

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COSA FARE
Il forno non funziona	Assenza di corrente	Verificare che l'alimentazione di rete (presa di corrente a parete) sia attiva, il fusibile non sia scattato e non vi siano interruzioni di corrente nella propria zona.
Il forno non funziona ma lo schermo è acceso.	Il forno è in modalità demo.	Chiamare il servizio clienti.
Le luci non si accendono quando apro lo sportello del forno.	La lampadina (o le lampadine) del forno sono bruciate	Sostituire le lampadine. Vedere 'Cura e pulizia' per le istruzioni.
	Lo sportello non è montato correttamente.	Vedere "Cura e pulizia" per le istruzioni sul corretto montaggio dello sportello.
	La luce del forno è stata spenta.	Accedere al menu nell'angolo in alto a sinistra dello schermo e selezionare LUCE.
I controlli del forno non rispondono.	Il pannello di controllo è bloccato.	Toccare e tenere premuto lo schermo per sbloccare.
Il forno non si riscalda.	Lo sportello non è chiuso correttamente o viene aperto troppo spesso durante la cottura.	Gli elementi riscaldanti sono disattivati quando lo sportello è aperto. Assicurarsi che lo sportello sia ben chiuso ed evitare di aprirlo spesso durante la cottura.
Un pannello di vetro dello sportello del forno si è incrinato, scheggiato o frantumato.	La pulizia non è stata effettuata in modo corretto o il pannello di vetro ha urtato contro qualcosa.	NON utilizzare il forno. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti
Sento l'aria calda uscire dalle bocchette anche dopo aver spento il forno.	È normale.	Per ragioni di sicurezza, le ventole di raffreddamento continuano a funzionare anche quando il forno è spento. Le ventole si spengono automaticamente quando il forno si è raffreddato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Norme generali

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COSA FARE
La ventola del forno si accende quando seleziono una funzione che non prevede l'utilizzo della ventola (es. **COTTURA** o **COTTURA CLASSICA**).	È normale. La ventola si accende durante il preriscaldamento del forno. Potrebbe spegnersi quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata.	Attendere fino alla scomparsa della barra rossa di riscaldamento sullo schermo: a quel punto il forno sarà pronto per l'uso.
La ventola del forno si accende quando seleziono una funzione che non utilizza la ventola (es. **COTTURA AL FORNO** o **COTTURA CLASSICA**).	Questo è del tutto normale: quando si riscalda da freddo, il forno è progettato per riscaldarsi inizialmente a una temperatura leggermente superiore a quella impostata. Questo ha lo scopo di offrire condizioni di cottura ottimali fin dall'inizio.	Attendere fino alla scomparsa della barra rossa di riscaldamento sullo schermo: a quel punto il forno sarà pronto per l'uso.
Il forno ha raggiunto la temperatura impostata ma la manopola è ancora rossa.	Il forno è impostato su **GRILL**.	Questo è del tutto normale. La manopola rimane di colore rosso ogni volta che si utilizza questa funzione poiché l'elemento grill è sempre riscaldato.
Il forno emette un segnale acustico quando provo a impostare la temperatura al di sotto di una certo livello.	Questo è normale: per motivi di sicurezza alimentare, le funzioni del forno hanno impostazioni di temperatura minima preimpostate.	Selezionare una temperatura diversa o provare una funzione diversa progettata per le basse temperature.
La luce della manopola non diventa mai bianca quando utilizzo la funzione **GRILL**.	Questo è del tutto normale: la luce rimane rossa a indicare che l'elemento grill fornisce un calore radiante istantaneo.	

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sistema autopulente

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COSA FARE
Durante l'autopulizia, il forno è più rumoroso del solito.	Questo è normale: le ventole di raffreddamento del forno funzionano alla massima velocità.	
Lo schermo non mostra il tempo rimanente ma lo sportello del forno non si apre.	Lo sportello del forno è bloccato perché il forno è ancora troppo caldo per poter essere utilizzato.	Attendere che il ciclo di autopulizia sia terminato. Se si è annullato un ciclo a metà, il forno deve ancora raffreddarsi prima di poter essere utilizzato. Lo sportello del forno si sbloccherà automaticamente.
Ho annullato il ciclo di autopulizia ma non posso utilizzare il forno: • lo sportello del forno non si apre • lo schermo mostra ancora il conto alla rovescia dei minuti o non mostra il tempo rimanente • i controlli non rispondono.	È normale. Se il forno è ancora troppo caldo per essere utilizzato lo sportello rimarrà chiuso finché non si sarà raffreddato.	Attendere fino al termine della fase di raffreddamento. Verrà emesso un segnale acustico prolungato e lo sportello del forno si sbloccherà automaticamente quando il forno sarà pronto per l'uso. Nota: a seconda di quando è stato annullato il ciclo di pulizia, la fase di raffreddamento può durare fino a 45 minuti.
Il forno emette un segnale acustico e lo schermo mostra A2 o A3.	Per le istruzioni, vedere la sezione 'Codici di avviso' .	Seguire le indicazioni sullo schermo.
Si verifica un'interruzione di corrente durante il ciclo di autopulizia.	Interruzione di corrente.	Gli elementi riscaldanti sono disattivati quando lo sportello è aperto. Lo sportello rimarrà chiuso. Una volta ripristinata l'alimentazione, lo sportello rimarrà bloccato finché il forno non si sarà raffreddato fino a raggiungere una temperatura sicura.

CODICI DI AVVISO

In caso di problemi, il forno sospenderà automaticamente tutte le funzioni, emetterà un segnale acustico per cinque volte e visualizzerà un codice di avviso.

IMPORTANTE!

Non interrompere l'alimentazione di rete del forno scollegandolo dalla presa se viene emesso un codice di avviso, a meno che le istruzioni del grafico seguente non lo prevedano espressamente. All'interno del forno sono presenti ventole di raffreddamento necessarie per raffreddare i componenti del forno. Spegnere l'alimentazione quando il forno è troppo caldo può danneggiare il forno e il mobilio circostante.

Cosa fare se viene visualizzato un codice di avviso

1. Se il segnale acustico non si è ancora fermato, toccare il display e premere il piccolo pulsante dell'audio in basso a destra per disattivarlo.
2. Prendere nota del codice di avviso visualizzato. Questa informazione potrebbe essere necessaria in seguito.
3. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per risolvere il problema.
4. Se si riesce a risolvere il problema e il codice di avviso non ricompare, è possibile continuare a utilizzare il forno.

Se non si riesce a risolvere il problema da soli o se il codice di avviso ricompare e il problema persiste: attendere che le ventole di raffreddamento si siano fermate e che il forno si sia completamente raffreddato, quindi scollegare il forno dalla presa e contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti con le informazioni sul codice di avviso.

CODICE DI AVVISO	POSSIBILE CAUSA	COSA FARE
A1	Il forno si è surriscaldato.	• Attendere che il forno si raffreddi. • Una volta che il forno si sarà raffreddato e lo sportello si sarà sbloccato, il codice di avviso scomparirà. A quel punto sarà possibile usare il forno.
A2	Errore blocco sportello: non è possibile bloccare lo sportello dopo aver avviato un ciclo di autopulizia.	• Scollegare il forno dalla presa a parete e collegarlo di nuovo. • Attendere circa 10 secondi. Ciò consentirà alla serratura dello sportello di tornare nella sua posizione iniziale. • Impostare l'orologio. Per le istruzioni, vedere "Impostazione dell'orologio e primo utilizzo" • Provare ad avviare di nuovo un ciclo di autopulizia, assicurandosi di chiudere bene lo sportello. Vedere 'Uso del sistema autopulente'.
A3	Errore blocco sportello: non è possibile sbloccare lo sportello una volta terminato un ciclo di autopulizia.	• Scollegare il forno dalla presa a parete e collegarlo di nuovo. • Spingere delicatamente lo sportello alcune volte per facilitare lo sblocco della serratura. • Se il problema persiste e il codice di errore riappare, contattare un tecnico dell'assistenza di Fisher & Paykel o il servizio clienti.
F + numero	Guasto tecnico.	• Annotare il codice di avviso. • Attendere che le ventole di raffreddamento si fermino e che il forno si sia completamente raffreddato. • Scollegare il forno dalla presa a parete. • Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel o il servizio clienti.

DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE SUI RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

UE Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Lo smaltimento corretto di questo prodotto aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, eventualmente provocabili a seguito di una gestione non appropriata del prodotto come rifiuto.

Il simbolo presente sul prodotto o sui documenti che accompagnano il prodotto, indica che questo apparecchio non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato al punto di raccolta competente per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti ed è necessario assicurarsi che il circuito frigorifero non venga danneggiato.

Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio di zona, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il proprio rivenditore Fisher & Paykel.

LINEE GUIDA SULL'ENERGIA

OB60SDP

PESO (KG)	CAVITÀ DEL FORNO	VOLUME CAVITÀ (LITRI)	CONSUMO ENERGETICO* (CONVENZIONALE) KWH/CICLO	CONSUMO ENERGETICO* (VENT. FORZATA) KWH/CICLO	INDICE EFFICIENZA ENERGETICA (CONVENZIONALE)	INDICE EFFICIENZA ENERGETICA (VENT. FORZATA)
34	1	72	0.94	0.73	107	87

POTENZA IN STANDBY** (WATTAGGIO)	TEMPO PER PASSAGGIO A STANDBY*** (MINUTI)
< 0,5 W	15

OB60SMP

PESO (KG)	CAVITÀ DEL FORNO	VOLUME CAVITÀ (LITRI)	CONSUMO ENERGETICO* (CONVENZIONALE) KWH/CICLO	CONSUMO ENERGETICO* (VENT. FORZATA) KWH/CICLO	INDICE EFFICIENZA ENERGETICA (CONVENZIONALE)	INDICE EFFICIENZA ENERGETICA (VENT. FORZATA)
38	1	71	0.89	0.68	105	81

POTENZA IN STANDBY** (WATTAGGIO)	TEMPO PER PASSAGGIO A STANDBY*** (MINUTI)
< 0,5 W	15

*Il consumo energetico degli apparecchi di cottura elettrici è calcolato utilizzando il seguente standard:
BS EN 60350 Parte 1 – Cucine, forni, forni a vapore e griglie — Metodi per misurare le prestazioni.

La potenza in standby degli apparecchi di cottura elettrici è calcolata utilizzando il seguente standard: EN 50564 – Apparecchiature elettriche ed elettroniche per la casa e l'ufficio – Misurazione di basso consumo energetico.

***Il tempo per il passaggio a standby degli apparecchi di cottura elettrici è calcolato utilizzando il seguente standard: EN 50643 – Apparecchiature elettriche ed elettroniche per la casa e l'ufficio – Misurazione del consumo energetico di rete in standby di apparecchiature all'avanguardia.

GUIDA RELATIVA ALLA GARANZIA E ASSISTENZA DEL PRODUTTORE

REGNO UNITO

Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con lo smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un intervento dell'assistenza, o accedere alla versione online dal sito https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information

IRLANDA

Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con lo smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un intervento dell'assistenza, o accedere alla versione online dal sito https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information

UE

Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con lo smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un intervento dell'assistenza, o accedere alla versione online dal sito https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information

Questo prodotto è stato progettato per uso in ambiente domestico (residenziale). Non è stato progettato per uso commerciale. L'uso del presente prodotto a scopo commerciale da parte del cliente ne pregiudica la validità della garanzia.

Per i pezzi di ricambio, si prega di contattare il Servizio clienti di Fisher & Paykel. I pezzi di ricambio di tutti i prodotti Fisher & Paykel sono disponibili per almeno 10 anni dalla data di produzione.

Completare e conservare per riferimenti successivi:

Modello _____

Numero seriale _____

Data di acquisto _____

Acquirente _____

Rivenditore _____

Provincia _____

Città _____

Paese _____

SERVIZIO CLIENTI

Prima di contattare l'assistenza o il servizio clienti

Controllare quali sono gli interventi che si possono effettuare autonomamente. Fare riferimento alla guida dell'utente e controllare che:

1 Il prodotto sia correttamente installato.
2 Si abbia familiarità con il normale funzionamento dell'apparecchio.
3 Siano state lette le sezioni 'Codici di avviso' e 'Risoluzione dei problemi' .

Se, dopo aver verificato questi punti, si necessita ancora di assistenza o di pezzi di ricambio, fare riferimento al Centro di assistenza autorizzato più vicino, al Servizio clienti, o contattare l'azienda tramite il sito Web fisherpaykel.com.

Se occorre ricevere assistenza nel Regno Unito

Chiamare il Centro assistenza clienti Fisher & Paykel e parlare con uno dei nostri consulenti.

Numero verde: 08000 886 605
Sito web: fisherpaykel.com

Indirizzo postale:
Fisher & Paykel Appliances Ltd, 420 Cob Drive, Swan Valley
Northampton NN4 9BB

Se occorre ricevere assistenza in Irlanda

Chiamare il Centro assistenza clienti Fisher & Paykel e parlare con uno dei nostri consulenti.

Numero verde: 1800 625174 o 01 807 7960
Sito web: fisherpaykel.com

Indirizzo postale:
Fisher & Paykel Appliances Ltd, Unit 2D Corporate Park,
Swords Dublin

Se occorre ricevere assistenza

Fisher & Paykel dispone di una rete di tecnici qualificati Fisher & Paykel che possono eseguire ogni genere di intervento sul vostro apparecchio. Il nostro Servizio clienti può suggerirvi un tecnico dell'assistenza qualificato nella vostra area. In alternativa è possibile prenotare un intervento online sul sito fisherpaykel.com/uk/help-and-support oppure fisherpaykel.com/ie/help-and-support

Se chiamate, scrivete o contattate il nostro sito web, siete pregati di fornire:
il vostro nome e indirizzo, il numero del modello, il numero di serie, la data di acquisto e una descrizione completa del problema. Queste informazioni sono necessarie al fine di far fronte nel migliore dei modi alla vostra richiesta di assistenza.

I dettagli del prodotto sono riportati all'interno del forno sotto il pannello di controllo.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tutti i diritti riservati.

I modelli illustrati in questa guida potrebbero non essere disponibili in tutti i paesi ed essere soggetti a variazioni in qualsiasi momento.

Le specifiche contenute in questa guida si riferiscono a prodotti e modelli specifici descritti al momento della data di uscita sul mercato. In conformità alla nostra politica aziendale, improntata al miglioramento continuo dei prodotti, le suddette specifiche sono passibili di modifiche nel tempo.

Per dettagli aggiornati sulla disponibilità di modelli e funzionalità nel proprio paese, si consiglia di visitare il nostro sito web oppure di rivolgersi al proprio rivenditore locale Fisher & Paykel.