

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO DA INCASSO

IT

OCM24BGH

OCM26BGH

OM24BGH

Sommario

Introduzione	3	Fondo croccante	31
Avvisi di sicurezza	4	Salva programma- salva le tue impostazioni	32
Uso sicuro del forno a microonde	5	Scelta delle impostazioni generali	33
Avvertenze di sicurezza importanti	7	Blocco del display (+ menu)	34
ConnectLife	9	Gestione Wi-Fi	35
Descrizione dell'apparecchio	10	Gestione del forno da remoto	35
Attrezzatura in dotazione	10	Suggerimenti e consigli generali per la cottura	37
Pannello di controllo	12	Tavolo da cucina	38
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	14	Cottura con sonda per alimenti	45
Prima accensione	14	Pulizia e manutenzione	48
Calibrazione con la sonda per alimenti	15	Pulizia con vapore	49
Funzione microonde	16	Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	49
Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura	17	Sostituzione della lampadina	50
Menu principale - Manuale	18	Ricerca dei guasti	51
Timer - Funzioni timer	21	Tabella dei difetti e degli errori	51
Cottura a fasi (+ menu)	24	Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico	52
Microonde	25	Informazioni sulla conformità	53
Programmi automatici	26	Protezione dell'ambiente	54
Extra	27	Etichetta ambientale	54
Avvio della cottura	29	Test di cottura	55
Fine cottura e spegnimento del forno	30		
Gratin (+ menu)	30		

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.



Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati scansionare il codice QR sulla targhetta identificativa.

I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:

INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

AVVISO!

Avviso di pericolo

ConnectLife

Collega il tuo forno a una rete Wi-Fi e all'app ConnectLife per accedere a tutte le sue funzioni, tra cui funzionalità avanzate e comando a distanza.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

Per prevenire il surriscaldamento non installare apparecchio dietro la porta decorativa.

AVVERTENZA: un cavo di alimentazione o un connettore danneggiato deve essere sostituito solo dal produttore, da un tecnico dell'assistenza autorizzato o da un professionista qualificato. Una manipolazione impropria può provocare scosse elettriche, incendi o lesioni gravi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso; evitare il contatto con le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno/ il vetro dei coperchi incernierati del piano cottura (a seconda dei casi), poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica, al fine di prevenire il rischio di scosse elettriche.

Non versare mai acqua direttamente sul fondo della cavità del forno. Le differenze di temperatura potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.

Uso sicuro del forno a microonde

AVVERTENZA: a causa delle temperature estremamente elevate generate quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.

ATTENZIONE: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione fino a quando non è stato riparato da una persona competente.

AVVERTENZA: È estremamente pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che comporti la rimozione delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia a microonde.

ATTENZIONE: liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come:

- sale pranzo del personale in negozi e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- unità abitative per ospiti in hotel, motel e altri alloggi o strutture ricettive;
- strutture di bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili adatti per l'uso nei forni a microonde.

Quando si cucina a microonde, non utilizzare contenitori metallici per alimenti o bevande.

Avvisi di sicurezza

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno, poiché tale imballaggio potrebbe prendere fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata. Pertanto, prestare attenzione quando si maneggia il contenitore con la bevanda riscaldata. Per evitare ciò, posizionare un oggetto non metallico (ad es. un cucchiaino di legno, vetro o plastica) nel contenitore durante il processo di riscaldamento.

Per evitare ustioni, il contenuto dei biberon e dei vasetti degli alimenti per neonati deve essere agitato o mescolato e la loro temperatura controllata prima del consumo.

Le uova con il guscio non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere chiuso lo sportello del forno per soffocare eventuali fiamme.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali residui di cibo devono essere rimossi.

La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia potrebbe comportare il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio ed eventualmente provocare una situazione di pericolo.

Se l'apparecchio è integrato in un armadio della cucina con una porta, questa deve essere aperta mentre l'apparecchio è in uso.

Avvertenze di sicurezza importanti

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Si consiglia (a causa del peso dell'elettrodomestico) che almeno due persone trasportino e installino l'elettrodomestico.

Non sollevare l'apparecchio tenendolo per la maniglia dello sportello.

I cardini dello sportello del forno possono danneggiarsi se sottoposte a carico eccessivo. Non stare in piedi o sedersi sullo sportello del forno aperto e non appoggiarsi ad esso. Inoltre, non collocare oggetti pesanti sullo sportello del forno.

Se i cavi di alimentazione di altri dispositivi situati nelle vicinanze del forno rimangono impigliati nella porta del forno, potrebbero danneggiarsi e causare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri dispositivi siano a distanza di sicurezza.

Fare attenzione che le fessure di ventilazione non siano mai ostruite o ostacolate in alcun altro modo.

Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio e non appoggiare teglie o altri contenitori sul fondo del forno. Ciò ridurrebbe la circolazione dell'aria nel forno, ostacolerebbe e rallenterebbe il processo di cottura e distruggerebbe il rivestimento smaltato.

Si consiglia di evitare di aprire lo sportello del forno durante la cottura, poiché ciò aumenta il consumo energetico e l'accumulo di condensa.

Alla fine della cottura, e durante la cottura, fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, poiché c'è pericolo di scottature.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta lo sportello del forno dopo la cottura o l'utilizzo del forno, per consentire alla cavità del forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare un centro di assistenza autorizzato.

Il forno può essere tranquillamente utilizzato con o senza guide per teglie.

Non conservare oggetti nel forno, che potrebbero causare pericolo quando il forno è acceso.

Prestare attenzione alla distanza minima tra il bordo superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra di esso.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Essiccare alimenti, asciugare indumenti o riscaldare pacchetti, pezzette, pantofole, spugne, panni umidi, ecc. può provocare lesioni, combustione o incendi.

Utilizzare sempre guanti da forno per togliere i piatti dal forno. Alcune pentole, padelle o vassoi possono assorbire il calore del cibo e quindi diventare molto caldi.

Avvertenze di sicurezza importanti

Assicurarsi di **usare solo le pentole** adatte per l'uso in un forno a microonde. Non utilizzare pentole in acciaio, con bordi decorativi o con ornamenti dorati o argentati.

Non lasciare accessori o utensili nel forno quando è spento. Non accendere il forno quando è vuoto per evitare di danneggiarlo.

Non utilizzare pentole in porcellana, ceramica o terracotta se tali materiali sono porosi o se tali pentole non sono smaltate all'interno. Una volta riscaldate, l'umidità che penetrerebbe in questi pori potrebbe provocare spaccature. Utilizzare solo pentole destinate all'uso in forno a microonde.

Leggere e osservare sempre le istruzioni per riscaldare in un forno a microonde che sono riportate sulla confezione degli alimenti.

Fare attenzione durante il riscaldamento di alimenti contenenti alcol, poiché all'interno del forno potrebbe formarsi una miscela combustibile di alcol e aria. Fare attenzione quando si apre lo sportello.

L'uso di pentole in metallo, forchette, cucchiai, coltelli, graffette o cerniere su confezioni di alimenti congelati non è raccomandato quando **si cucina o riscalda al microonde** con una combinazione di microonde e cottura in forno a convezione. Dopo il riscaldamento, mescolare il cibo o lasciarlo riposare fino a quando il calore non si è distribuito uniformemente.

Non collegare l'apparecchio all'alimentazione se nel circuito di alimentazione è installato un ELCB (interruttore differenziale).

AVVISI!

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

Connessione dell'elettrodomestico all'applicazione ConnectLife

ConnectLife è una piattaforma per la casa intelligente che connette persone, dispositivi e servizi. L'applicazione **ConnectLife** include servizi digitali avanzati e soluzioni senza pensieri che consentono agli utenti di monitorare e controllare gli elettrodomestici, ricevere notifiche da uno smartphone e aggiornare il software (le funzionalità supportate possono variare a seconda dell'elettrodomestico e della regione/Paese in cui ci si trova).

Per collegare il proprio dispositivo smart, c'è bisogno di una rete Wi-Fi domestica (sono supportate solo reti a 2,4 GHz) e di uno smartphone dotato dell'applicazione **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Per scaricare l'applicazione **ConnectLife**, scansionare il codice QR o cercare **ConnectLife** nel proprio app store preferito.

1. Installare l'applicazione **ConnectLife** e creare un account.
2. Nell'applicazione **ConnectLife** andare al menu "Aggiungi dispositivo" e selezionare il tipo di dispositivo appropriato. Scansionare quindi il codice QR (si trova sulla targhetta dell'elettrodomestico; è possibile anche inserire il numero AUID/MV manualmente).
3. L'applicazione vi guiderà quindi attraverso l'intero processo di connessione dell'elettrodomestico allo smartphone.
4. Una volta connesso, l'elettrodomestico può essere gestito a distanza tramite l'applicazione mobile.

INFORMAZIONE!

Se questa impostazione non è disponibile, il tuo forno non è dotato di un modulo Wi-Fi e non supporta la connettività Internet.

Quando il modulo Wi-Fi è abilitato e le connessioni sono configurate e sincronizzate correttamente, il forno può essere controllato e utilizzato tramite un dispositivo mobile e l'app **ConnectLife**.

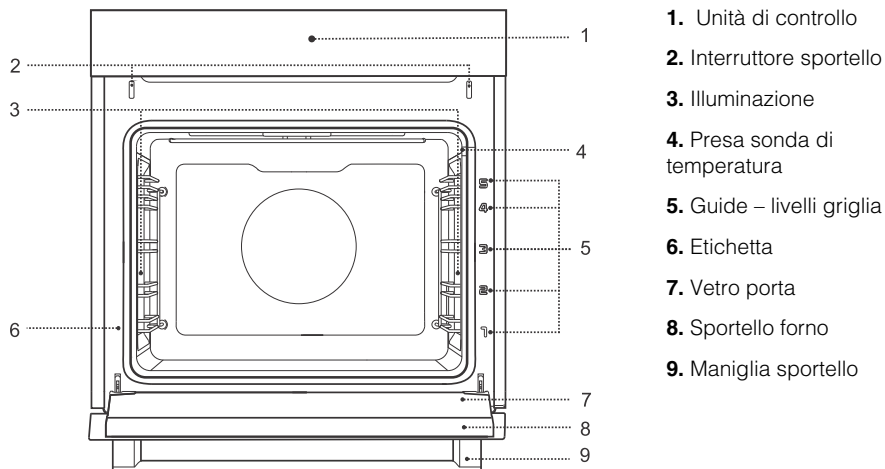
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di alcuni altri dispositivi (ad esempio forni a microonde e giocattoli telecomandati). Di conseguenza, è possibile un'interruzione temporanea o permanente della connessione. In tali casi, la disponibilità delle funzioni offerte non può essere garantita.

Garantire la qualità delle funzioni offerte dipende fortemente dalla potenza del segnale. Se il router è lontano dall'elettrodomestico, potrebbero esserci problemi con l'affidabilità della connessione.

Descrizione dell'apparecchio

AVVISIO!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



Attrezzatura in dotazione

(secondo il modello)

Interruttore dello sportello del forno

Se lo sportello del forno viene aperto durante il suo funzionamento, l'interruttore spegne i riscaldatori, le microonde e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore riattiva il funzionamento dell'apparecchio.

Guide

Guide metalliche – inserire sempre la griglia e la teglia nella guida.

NOTA: le guide – i livelli dello scaffale vengono contati dal basso verso l'alto.

Attrezzature per il forno e accessori

AVVISIO!

La griglia, la teglia universale, la teglia in rete Airfry, la teglia per la cottura a vapore in acciaio inossidabile o qualsiasi altra parte metallica non devono essere utilizzate nei sistemi a microonde.

Descrizione dell'apparecchio



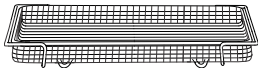
Griglia – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.
NOTA: quando si inserisce la griglia nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata si trovi sul retro e sul lato superiore. C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Pertanto, la griglia deve essere leggermente sollevata nella parte anteriore quando la si estrae dal forno.



Teglia da forno in vetro – serve per cuocere alimenti con tutti i sistemi di forno e microonde. Può essere utilizzata anche come vassoio da portata.



Teglia da forno multiuso – una versatile teglia da forno utile per cuocere dolci, prodotti da forno, cucinare verdure e tutti i tipi di carne. Può essere utilizzata anche come leccarda.



Vassoio griglia frittura ad aria – (teglia con fori) utilizzata per la cottura con funzioni di aria calda + riscaldatore superiore (frittura ad aria). I fori consentono un migliore flusso d'aria attorno al cibo e contribuiscono a fornire una maggiore croccantezza.

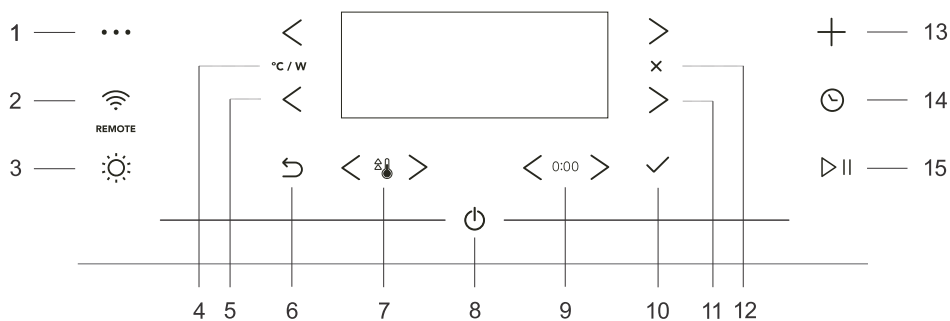


Sonda di temperatura alimenti - (FOOD PROBE)

Può essere utilizzata per misurare la temperatura al cuore di una portata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura si interromperà automaticamente.

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo



Tasto	Utilizzo
1.	Selezione di menu base
2.	Impostazione della connettività Wi-Fi e controllo remoto
3.	Accensione e spegnimento dell'illuminazione del forno
4.	Passaggio dall'impostazione della temperatura o della potenza
5.	Tasto di selezione sinistro
6.	Esci o tornare indietro senza salvare
7.	Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
8.	Accensione e spegnimento del forno
9.	La funzione tempo si resetta
10.	Conferma della selezione, impostazioni
11.	Tasto selettore destro
12.	Annulla l'impostazione corrente, elimina la funzione
13.	Impostazioni avanzate
14.	Selezione delle funzioni temporali
15.	Avvio e arresto dell'operazione

Descrizione dell'apparecchio

La tabella prosegue dalla pagina precedente

NOTA: solo i tasti che sono abilitati nel menu corrente sono illuminati (completamente o parzialmente) sul pannello di controllo.

Tasto di scelta rapida:



Toccare brevemente il tasto –
per selezionare le impostazioni



Premere il tasto – per 5 secondi
per ulteriori impostazioni o modifiche rapide

INFORMAZIONE!

Tutte le impostazioni sono controllate dai tasti.

Per una migliore risposta dei tasti, toccarli con un'ampia area della punta del dito. Ogni volta che si preme un tasto, la pressione viene confermata da un segnale acustico (quando questa funzione è disponibile).



Primo passaggio



Passaggio intermedio



Attesa /
Implementazione



Passaggio facoltativo

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

1.	Rimuovere gli utensili del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso, plastica) dal forno.
2.	Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
3.	Accendere il forno (vedi capitolo <i>Prima accensione</i>).

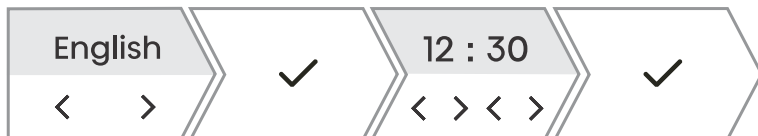
NOTA: Durante il riscaldamento si sprigiona il caratteristico "odore di nuovo", quindi aerare bene l'ambiente durante questo periodo.

Prima accensione

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente prolungata, sarà necessario impostare la lingua e l'ora.

☛ INFORMAZIONE!

Se non si desidera impostare questa funzione, toccare ✓. Le impostazioni predefinite verranno salvate. È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento (vedere il capitolo *Scelta delle impostazioni generali*).



1.	Impostazione della lingua: La schermata mostra la lingua predefinita (Inglese). Premendo < o > è possibile cambiare la lingua. Confermare con ✓.
2.	Impostazione dell'ora esatta: Premendo < o > è possibile impostare l'ora esatta del giorno. Impostare le ore e i minuti separatamente. Confermare la selezione con ✓.
3.	Calibrazione con la sonda per alimenti La procedura di calibrazione garantisce l'accuratezza della misurazione della temperatura, in quanto elimina automaticamente eventuali scostamenti (con uno scostamento massimo di ± 1 °C). Come parte del processo, viene anche effettuata una procedura di riscaldamento, che rimuove i residui del processo di produzione e gli eventuali odori sgradevoli attraverso uno speciale programma di riscaldamento ad alta temperatura. In questo modo, gli odori sgradevoli non saranno trasferiti al cibo preparato nel forno.

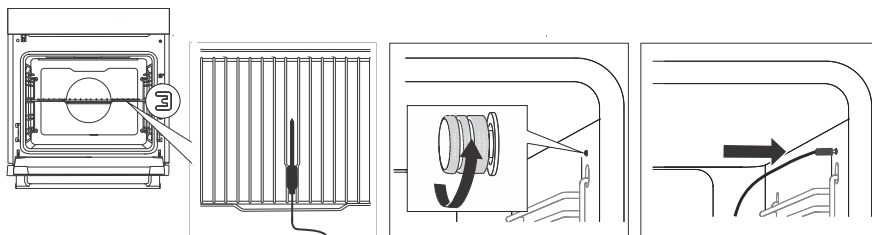
Tutte le impostazioni iniziali sono impostate e l'apparecchio è in modalità standby.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

Calibrazione con la sonda per alimenti

(secondo il modello)

Durante il processo di calibrazione, la sonda per alimenti consente una misurazione accurata della temperatura al centro del forno.



1.	Rimuovere eventuali accessori sfusi dal forno. Posizionare la griglia nella terza posizione.
2.	Posizionare la sonda al centro della griglia, con la punta rivolta verso la parte posteriore del forno.
3.	Svitare il coperchio della presa (solo su alcuni modelli) sulla parte anteriore nell'angolo superiore destro del forno e collegare la sonda alla presa.
4.	La durata totale della calibrazione è di 4 ore. Non aprire la porta del forno durante la calibrazione.
5.	Al completamento della calibrazione viene emesso un segnale acustico. La sonda può essere spenta e riposta in modo sicuro.

La durata totale della calibrazione può arrivare a 4 ore. Nel caso in cui si decida di saltare la procedura, il dispositivo non invierà ulteriori notifiche pop-up riguardanti l'esecuzione della procedura. La calibrazione può essere eseguita in qualsiasi momento nel menu delle impostazioni.

NOTA: durante il processo di riscaldamento, dal forno possono provenire odori sgradevoli o il caratteristico "odore di nuovo". È necessario arieggiare completamente l'ambiente per tutta la durata del programma.

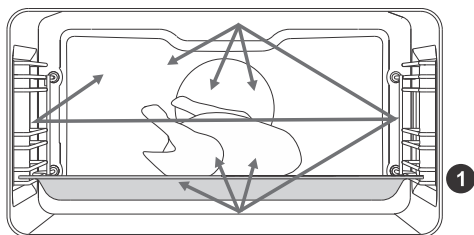
Funzione microonde

Le microonde sono usate per **cottura, arrosto e scongelamento degli alimenti**. Consentono una cottura rapida ed efficiente senza modificare il colore o la forma del cibo.

Le microonde sono un tipo di radiazione elettromagnetica. Tali radiazioni si trovano comunemente nel nostro ambiente sotto forma di onde radioelettriche, raggi luminosi o infrarossi. La frequenza delle microonde è nell'intervallo di 2,450 MHz.

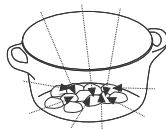
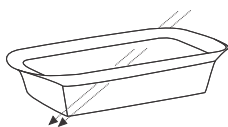
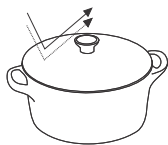
⚠ AVVISO!

Non utilizzare o attivare mai un sistema a microonde se il forno è vuoto.



Di seguito le loro caratteristiche:

- le microonde sono riflesse dai metalli,
- le microonde viaggiano attraverso altri materiali,
- le microonde vengono assorbite da molecole di acqua, grasso e zucchero.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole iniziano a muoversi rapidamente, generando così calore.

Le microonde penetrano nel cibo a una profondità di circa 2,5 cm. Se il cibo è più denso, la parte centrale del cibo verrà cotta per conduzione, come nella cottura convenzionale.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura


Menu di selezione principale

Accendere l'apparecchio.  e selezionare Premendo < o > è possibile scegliere tra diversi menù:

FORNO	Permette di impostare arbitrariamente i parametri di cottura con valori preimpostati di fabbrica modificabili (vedere capitolo <i>Menu principale - Manuale</i>).
MICROONDE	Accesso rapido ai sistemi con microonde. Sono utilizzati per il riscaldamento rapido, lo scongelamento e la cottura degli alimenti (vedere capitolo <i>Microonde</i>).
PROGRAMMI AUTOMATICI	Consente un'ampia selezione di programmi preimpostati a seconda del piatto selezionato (vedere capitolo <i>Programmi automatici</i>).
PROGRAMMI SALVATI	Questa modalità permette di selezionare i propri programmi precedentemente salvati (vedere capitolo <i>Salva programma- salva le tue impostazioni</i>).
EXTRA	Selezione dei programmi aggiuntivi (vedere capitolo <i>Extra</i>).
PULIZIA	Programmi di pulizia del forno.
IMPOSTAZIONI	Impostazioni generali del forno (vedere capitolo <i>Scelta delle impostazioni generali</i>).

+ menu - impostazioni aggiuntive

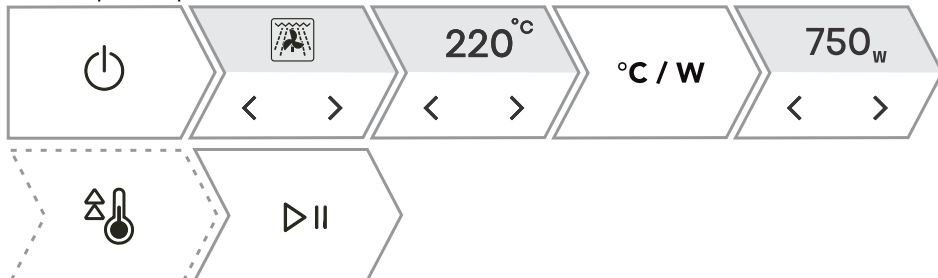
La funzione offre ulteriori opzioni di impostazione. Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.



Per selezionare impostazioni aggiuntive, toccare  .

FASE COTTURA	Impostazione di cottura in tre fasi con diversi parametri (vedere capitolo <i>Cottura a fasi (+ menu)</i>).
INFORMAZIONI	Informazioni dettagliate sui programmi e sul funzionamento dei sistemi del forno.
GRATIN	Si utilizza per piatti a cui si aggiungono condimenti/guarnizioni o di cui si desidera cuocere ulteriormente la superficie alla fine. La funzione può essere selezionata dopo 10 minuti di cottura o a fine cottura (vedi cap. <i>Gratin (+ menu)</i>).
SALVA PROGRAMMA	Salvataggio delle impostazioni personalizzate selezionate (vedere il capitolo <i>Salva programma- salva le tue impostazioni</i>).
BLOCCO DEL DISPLAY	Attivare/disattivare il blocco della chiave di sicurezza per proteggere il forno dall'uso accidentale (vedere capitolo <i>Blocco del display (+ menu)</i>).



Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Menu principale - Manuale



1.	Accendere l'apparecchio.  .
2.	Premendo < o > è possibile selezionare il sistema di cottura (vedere tabella Selezione dei sistemi di cottura).
3.	Premendo < o > è possibile impostare la temperatura o la potenza.
4.	Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Premendo  il simbolo si illuminerà completamente. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il display visualizzerà INSERIRE IL PIATTO . Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
5.	Inoltre, è possibile impostare: - Il timer (vedere capitolo <i>Timer - Funzioni timer</i>) - Cottura a fasi (vedere capitolo <i>Cottura a fasi (+ menu)</i>) Inoltre, è possibile impostare: - Il timer (vedere capitolo <i>Timer - Funzioni timer</i>) - Cottura a fasi (vedere capitolo <i>Cottura a fasi (+ menu)</i>)
6.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷ .

Scelta del sistema di cottura

Simbolo	Utilizzo
	RISCALDATORE INFERIORE + SUPERIORE Utilizzare questo sistema per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cottura lenta). Si consiglia di utilizzare il preriscaldamento, ad eccezione delle pietanze contrassegnate in modo diverso nel foglio di calcolo.
	ARIA CALDA La ventilazione consente una migliore circolazione dell'aria attorno alla pietanza. In questo modo, la superficie si asciuga maggiormente e si crea una crosta più spessa. Per arrostiture carne, cuocere dolci, verdure e per essiccare alimenti su uno o più livelli contemporaneamente.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura





La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	ARIA CALDA + RISCALDATORE INFERIORE Perfetto per la preparazione di pizza e dolci con un contenuto d'acqua elevato. Per cucinare su un unico livello quando si desidera che i piatti siano cotti e croccanti il più rapidamente possibile.
	INFERIORE + RISCALDATORE SUPERIORE + VENTOLA Per la cottura uniforme di pietanze su un livello e per la preparazione di soufflé. Si consiglia di utilizzare il preriscaldamento, ad eccezione delle pietanze contrassegnate in modo diverso nel foglio di calcolo.
	GRIGLIA GRANDE Per cucinare grandi quantità di cibi piatti, come pane tostato, tartine, salsicce alla griglia, bistecche, pesce, spiedini, per cucinare al gratin e ottenere una bella crosta croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. Livello minimo - adatto alla cottura di filetti di pesce, pesce intero, frittura di formaggi. Livello medio - adatto per cucinare piccoli pezzi di carne, cotolette di pesce, verdure, tartine, spiedini. Livello alto - adatto per cucinare bistecche, hamburger, salsicce alla griglia, toast e cucinare al gratin.
	GRIGLIA GRANDE + VENTOLA Per arrostitire pollame e grigliare grossi pezzi di carne.
...	ALTRI SISTEMI Confermare la selezione con ✓. Verranno visualizzati sistemi aggiuntivi.
	ARIA CALDA + MICROONDE Per una cottura e un riscaldamento più rapidi del cibo mentre si rosola la superficie. Viene utilizzato per tutti i tipi di carne, stufati, verdure e piatti gratinati (piatti che richiedono un tempo di cottura più lungo).
	GRIGLIA GRANDE + VENTOLA + MICROONDE Adatto per grigliare pollame, pesce e pezzi di carne più grandi. Le microonde svolgono una funzione di supporto del sistema e accelerano i tempi di preparazione dei cibi.
	MICROONDE Vengono utilizzate per riscaldare, scongelare e cuocere rapidamente il cibo.
	GRIGLIA GRANDE + RISCALDATORE INFERIORE Per una cottura più rapida di pietanze su un livello e per ottenere una crosta di pasta frolla croccante.
	RISCALDATORE INFERIORE + GRIGLIA Per la cottura lenta, delicata e controllata di alimenti delicati (tagli di carne morbidi) e per la cottura di dolci dal fondo croccante.
	RISCALDATORE INFERIORE + GRIGLIA + VENTOLA Per la preparazione ottimale di prodotti da forno lievitati e di tutti i tipi di pane e per la conservazione.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di

cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	GRIGLIA GRANDE + RISCALDATORE INFERIORE + ARIA CALDA Adatto per piatti in cui si desidera ottenere una croccantezza uniforme su tutti i lati. La funzione è adatta anche come prima fase di un arrosto a più fasi, in quanto consente di scottare rapidamente la superficie nella fase iniziale e di arrostitire lentamente nella seconda fase. La carne sarà succosa e la crosta ben rosolata.
	FRITTURA AD ARIA Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicata per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo, ecc.). Per risultati ottimali, si consiglia di collocare il cibo a forno freddo. Se il forno è preriscaldato, impostare una temperatura fino a 20 °C superiore a quella indicata sulla confezione degli alimenti.
	ARIA CALDA ECO¹⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo metodo di cottura trattiene una maggiore percentuale di acqua nella carne, che rimane più succosa e morbida, mentre la sfoglia diventa uniformemente dorata/cotta. L'intervallo di temperatura utilizzato è compreso tra 140 °C e 220 °C.
	PROGRAMMI AUTOMATICI Accesso rapido al menu automatico (vedere il capitolo menu automatico)

¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica secondo la norma EN 60350-1.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Timer - Funzioni timer

Per selezionare le funzioni del timer, toccare . Premendo < o > è possibile selezionare la funzione oraria che si desidera impostare.

INFORMAZIONE!

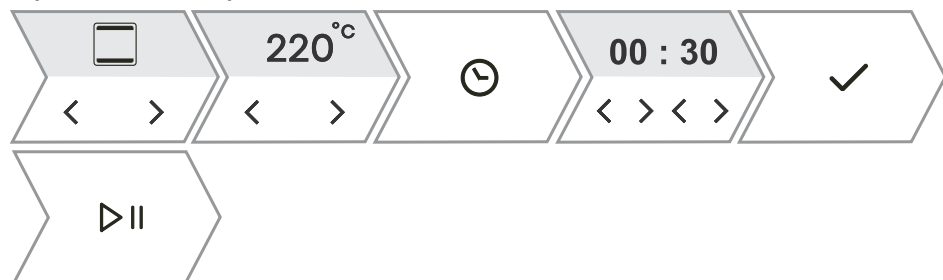
L'ora deve essere impostata sull'ora del giorno.



INFORMAZIONE!

È possibile reimpostare la funzione tempo selezionata toccando **0:00**.

Descrizione /funzione tempo	Utilizzo
DURATA	In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.
TIMER PER UOVA	Il contaminuti funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, l'elettrodomestico non si accende o non si spegne automaticamente.
TERMINA LA COTTURA A	Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura con un ritardo. Immettere la durata e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si avvia automaticamente e termina il suo funzionamento al momento desiderato.

Impostazione del tempo di cottura



1. Premendo < o > è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (ore e minuti). Confermare la selezione con . Il tempo di funzionamento del forno selezionato viene visualizzato sulla schermata.
2. Per iniziare a cucinare, toccare .

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Impostazione del timer



1. Premendo < o > è possibile impostare la durata della sveglia indipendente (ore e minuti). Confermare la selezione con ✓ .

L'impostazione massima possibile è di 24 ore.

NOTA: se l'elettrodomestico è spento, il contaminuti sarà comunque attivo.

Impostazione di fine cottura



💡 INFORMAZIONE!

L'avvio ritardato non è possibile se si seleziona un sistema con microonde o se si attiva la funzione di preriscaldamento.

1. Impostare prima il tempo di cottura. Con il tasto < o > è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (ore e minuti). Confermare la selezione con ✓ . Il tempo di funzionamento del forno selezionato viene visualizzato sulla schermata.
Esempio: tempo di cottura 2 ore
2. È possibile selezionare il funzionamento ritardato premendo 🕒 e poi facendo doppio clic su > .
Premendo < o > è possibile impostare l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Confermare la selezione con ✓ . L'ora di fine desiderata viene visualizzata sulla schermata.
Esempio: la cottura termina alle 18:00 🕒
3. Per iniziare a cucinare, toccare ▶|| .
Il forno passa in modalità standby parziale in attesa dell'accensione. Le impostazioni selezionate vengono attivate e disattivate automaticamente all'ora prescelta.
Esempio: la cottura inizia alle 16:00, la cottura termina alle 18:00

Allo scadere del tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Verrà emesso un breve segnale acustico.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

AVVISO!

Questa funzione non è adatta per cibi che richiedono un rapido preriscaldamento. Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno. Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'elettrodomestico è impostato correttamente.

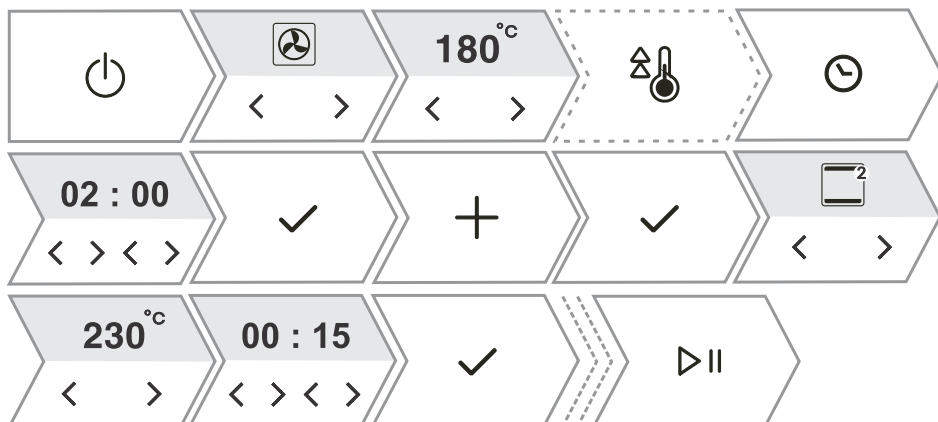
Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Cottura a fasi (+ menu)

Questa funzione consente di impostare la cottura in tre passaggi (combina tre passaggi di cottura consecutivi in un unico processo di cottura).

INFORMAZIONE!

La funzione può essere impostata dal Menu Principale - modalità di cottura manuale (vedere capitolo *Menu principale - Manuale*).

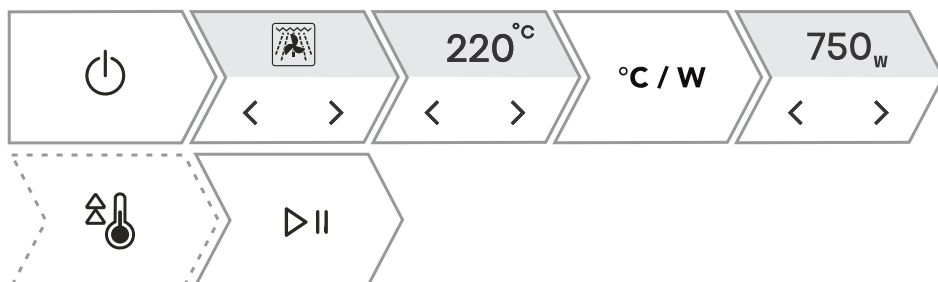


1.	Accendere l'apparecchio.
2. FASE 1	Premendo è possibile selezionare il sistema di cottura, la temperatura e la durata della cottura come primo passo. È anche possibile scegliere il preriscaldamento rapido.
3.	Selezionare impostazioni aggiuntive. Premere . Il display mostra AGGIUNGERE FASE? . Confermare con .
4. FASE 2	Selezionare le impostazioni per la seconda fase di cottura (vedere le impostazioni al punto 2) e toccare . NOTA: fare lo stesso per FASE 3 .
5.	È inoltre possibile modificare entrambi i passaggi prima di iniziare la cottura. Premendo è possibile selezionare il passaggio che si desidera modificare.
6.	Per iniziare a cucinare, toccare . Il forno inizia a funzionare con le impostazioni per il primo passaggio.
NOTA: è possibile rimuovere un singolo passaggio toccando .	

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Microonde

Viene utilizzato per riscaldare, scongelare e cuocere rapidamente il cibo.



1. Accendere l'elettrodomestico e selezionare Toccando < o > selezionare **MICROONDE**. Confermare con ✓ per accedere al sottomenu.
2. Premendo < o > selezionare il sistema: (vedere tabella Scelta del sistema di cottura e potenza di funzionamento del microonde)
 - Aria calda + Microonde
 - Griglia grande + Ventilatore + Microonde
 - Microonde
3. Se è stato selezionato il sistema a microonde combinato, impostare la temperatura (°C), quindi toccare **180°** e premere < o > per impostare la potenza di funzionamento (W).
4. Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più velocemente possibile. Premendo il simbolo si illuminerà completamente. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. La schermata visualizzerà **Inserire il piatto**. Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
5. Inoltre, è possibile impostare:
 - Timer - è possibile impostare la durata del funzionamento e l'allarme (vedere capitolo *Timer - Funzioni timer*)
 - Cottura a fasi (vedere capitolo *Cottura a fasi (+ menu)*)
 - Funzione gratin (vedere capitolo *Gratin (+ menu)*)
6. Per iniziare a cucinare, toccare ▷|| .

Livello di potenza del microonde

Potenza	Utilizzo
1000 W	Riscalda rapidamente bevande, acqua e piatti contenenti un grande volume di liquido.
750 W	Cucinare verdura fresca o congelata.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di

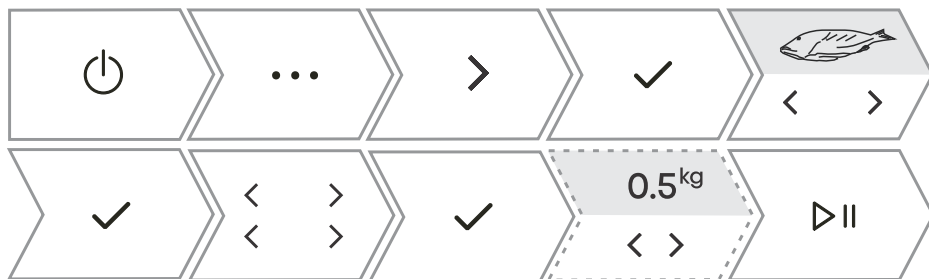
cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Potenza	Utilizzo
600 W	Sciogliere il cioccolato. Cucinare carne e pesce. Cucinare contorni.
360 W	Riscaldare e cuocere piatti delicati a base di uova.
180 W	Scongelare altri alimenti, ammorbidire il burro, ammorbidire il gelato.
90 W	Scongelare prodotti da forno con crema, frutta, verdura e carne macinata/tritata.

Programmi automatici

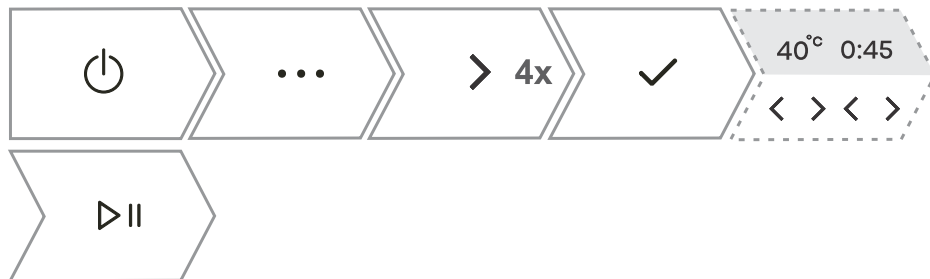
Il programma offre una vasta selezione di ricette preimpostate approvate da chef e nutrizionisti.



1. Accendere l'elettrodomestico e selezionare **...**. Toccando **<** o **>** selezionare **PROGRAMMI AUTOMATICI**. Confermare con **✓** per accedere al sottomenu.
 2. Toccando **<** o **>** si seleziona il tipo di cibo e poi il piatto selezionato. Confermare con **✓**.
Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati.
NOTA: per alcuni piatti, è possibile modificare il peso e il grado di cottura.
 3. Per iniziare a cucinare, toccare **▷ ||**.
 4. Alcuni piatti includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Al raggiungimento della temperatura impostata verrà emesso un segnale acustico. La schermata visualizzerà **Inserire il piatto**. Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
- NOTA: toccando **+** è possibile visualizzare una descrizione dettagliata della selezione corrente.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Extra





1. Accendere l'elettrodomestico e selezionare **...**. Toccando **<** o **>** selezionare **EXTRA**. Confermare con **✓** per accedere al sottomenu.
2. Toccando **<** o **>** selezionare una funzione (vedere la tabella seguente). Confermare con **✓**.
Vengono visualizzati i valori preimpostati. Alcune funzioni consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura.
3. Per iniziare a cucinare, toccare **▶||**.

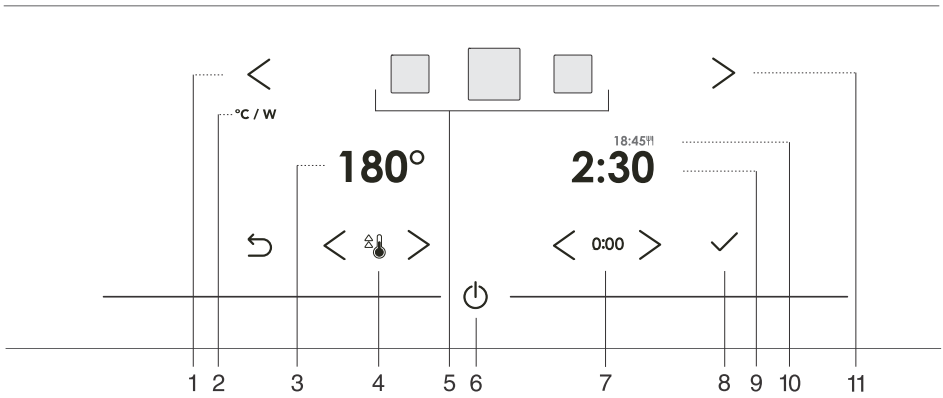
Programma	Utilizzo
FRITTURA AD ARIA	Frigge i cibi con aria calda, senza grassi aggiunti. Una versione più veloce e salutare del "fast food". Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. NOTA: per risultati ottimali, utilizzare un vassoio a griglia per frittura ad aria, che consente all'aria calda di circolare uniformemente intorno al cibo.
LIEVITAZIONE	L'impasto lieviterà più velocemente e in modo più uniforme senza seccare la superficie. Mentre l'impasto sta lievitando, non aprire lo sportello.
ESSICAZIONE	Con l'aiuto dell'aria calda, riduciamo la quantità di umidità nel cibo e quindi ne estendiamo la durata.
SCONGELAMENTO	Viene utilizzato per lo scongelamento lento di alimenti surgelati (torte, pasticcini, pane e panini e frutta surgelata). A metà del tempo di scongelamento, capovolgere i pezzi di cibo e separarli se sono stati congelati uno sopra l'altro.
RISCALDAMENTO	Questa modalità consente di riscaldare delicatamente i piatti già pronti. Non aprire lo sportello senza motivo durante il funzionamento.
TENERE IN CALDO	Serve per tenere in caldo le pietanze già preparate. Non aprire lo sportello durante il funzionamento.
RISCALDAMENTO DEL PIATTO	Si utilizza se si desidera preriscaldare i piatti o le tazze in modo che il cibo rimanga caldo a lungo. È possibile impostare la temperatura.







Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di

cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Programma	Utilizzo
CONSERVAZIONE	Il processo mediante il quale prolunghiamo la durata del cibo. Utilizzare barattoli con anello di tenuta in gomma e coperchio. Non utilizzare barattoli con tappo filettato o metallico o barattoli metallici. Versare 1 litro di acqua calda (circa 70 °C) nella teglia profonda e posizionare 6 barattoli identici nella teglia. Posizionare la teglia nel forno sulla seconda guida.
STERILIZZARE FLACONI	Adatto per la sterilizzazione di tutti i tipi di flaconi. La sterilizzazione è un processo che distrugge tutti i tipi di microrganismi.
SABBATH	La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo senza dover accendere e spegnere il forno. Impostare la durata (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Premendo  II , inizia il conto alla rovescia. Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto  . NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.



Tasto	Utilizzo
1.	 Tasto di selezione sinistro
2.	°C / W Passaggio dall'impostazione della temperatura o della potenza
3.	180° Selezione della temperatura
4.	 Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
5.	 Sistema di cottura selezionato
6.	 Accensione e spegnimento del forno
7.	0:00 La funzione tempo si resetta
8.	 Conferma della selezione, impostazioni
9.	2:30 Tempo di cottura trascorso
10.	18:45 Ora di fine
11.	 Tasto selettore destro

NOTA: solo i tasti che sono abilitati nel menu corrente sono illuminati (completamente o parzialmente) sul pannello di controllo.

Durante il processo di cottura, è possibile modificare il sistema, la temperatura e le funzioni del timer.

Fine cottura e spegnimento del forno

Al termine della cottura, la schermata visualizza **COTTURA TERMINATA**.
È inoltre possibile interrompere il funzionamento toccando **COTTURA TERMINATA**.



Premendo < o > è possibile scegliere una nuova impostazione. Confermare con ✓ .
Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.

FINE	Selezionare Fine per terminare la cottura. Sulla schermata appare il menu principale.
CONTINUARE A CUOCERE?	Selezionando questa opzione, si estende la cottura con le stesse impostazioni di sistema e temperatura.
GRATIN	Selezionare per cuocere ancora di più la parte superiore della pietanza (vedi capitolo <i>Gratin (+ menu)</i>).
FONDO CROCCANTE	Selezionare per dorare ulteriormente il fondo della pietanza (vedi capitolo <i>Fondo croccante</i>).
AGGIUNGERE A PROGRAMMI SALVATI?	Questa modalità consente di salvare le impostazioni selezionate nei preferiti e di utilizzarle nuovamente in seguito (<i>Salva programma-salva le tue impostazioni</i>).

💡 INFORMAZIONE!

Al termine dell'operazione, anche tutte le impostazioni del timer vengono interrotte ed eliminate, ad eccezione del contaminuti. Verrà visualizzata l'ora del giorno (orologio). Il ventilatore di raffreddamento continuerà a funzionare per un po'.

Dopo l'uso del forno, potrebbe rimanere dell'acqua nel canale della condensa (sotto lo sportello). Strofinare il canale con una spugna o un panno.

Gratin (+ menu)

Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge il condimento/la guarnizione alla pietanza o si desidera rendere croccante la sua superficie. Quando si utilizza la funzione gratinato, sulla pietanza si forma una crosticina croccante giallo oro, che la protegge dall'asciugatura e allo stesso tempo le conferisce un aspetto e un gusto migliori.



1. Toccare + e premere < o > per selezionare **GRATIN**. La funzione è disponibile dopo 10 minuti di funzionamento.

Fine cottura e spegnimento del forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

- | | |
|----|--|
| 2. | Sul display viene visualizzato il sistema preimpostato (Griglia grande) e 250 °C come temperatura. Impostare il tempo di funzionamento (max 10 min) e confermare la selezione toccando ▷ . |
| 3. | La funzione può essere disattivata anche durante il funzionamento. Spegnerla la cottura toccando ▷ . |

⚠ AVVISIO!

Controllare la cottura. Quando si utilizza la funzione gratin, il forno raggiunge temperature elevate.

La funzione gratin funziona per un massimo di 10 minuti, quindi il forno si spegne automaticamente.

Fondo croccante



Questa funzione è disponibile solo a fine cottura e può essere attivata per 10 min.

- | | |
|----|---|
| 1. | Nel menu di chiusura, premere < o > per selezionare FONDO CROCCANTE . Confermare la selezione toccando ▷ . |
| 2. | Spegnerla la cottura toccando ▷ . |

Fine cottura e spegnimento del forno

Salva programma- salva le tue impostazioni

Salva programma è una funzione che ti consente di salvare le tue impostazioni preferite e utilizzate più di frequente e di riutilizzarle in futuro. È possibile memorizzare fino a 12 ricette.



1. **Salvataggio delle ricette nelle impostazioni.**
Toccare **+** e premere **< o >** per selezionare **AGGIUNGERE A PROGRAMMI SALVATI?**
Confermare con **✓**.

2. **Salvataggio dell'impostazione al termine della cottura.**
Nel menu di chiusura, premere **< o >** per selezionare **AGGIUNGERE A PROGRAMMI SALVATI?**. Confermare con **✓**.

È inoltre possibile modificare il nome di un'impostazione salvata. Premendo **< o >** si seleziona la lettera e la si conferma con **✓**. Se necessario, eliminare il carattere con **✕**. Confermare con **+** per salvare la tua ricetta preferita.

3. **Visualizzazione delle ricette già salvate.**
Toccare **...**. Premere **< o >** per selezionare **SALVA PROGRAMMA**. Confermare con **✓** per accedere al sottomenu. Vengono visualizzate le ricette salvate.
NOTA: è anche possibile modificare i valori preimpostati per le ricette già salvate e salvarle con un nuovo nome dopo la cottura.

4. **Eliminazione delle ricette già salvate**
Accendere l'elettrodomestico e selezionare **...**. Toccando **< o >** selezionare **SALVA PROGRAMMA**. Confermare con **✓** per visualizzare le ricette salvate. Selezionare una ricetta ed eliminarla toccando **✕**.

Scelta delle impostazioni generali

⚠ AVVISO!

Dopo un'interruzione di corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive rimarranno memorizzate per non più di pochi minuti. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del volume del segnale acustico e della luminosità del display, verranno ripristinate ai valori di fabbrica.



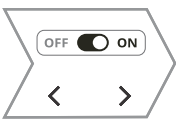
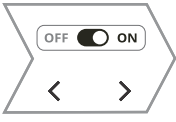
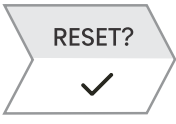

Toccare Premere < o > per selezionare **IMPOSTAZIONI**. Confermare con ✓ per accedere al sottomenu.

È possibile modificare le singole impostazioni con il tasto < o > .

1.		ORA Impostare le ore e i minuti. È possibile selezionare la visualizzazione a 12 o 24 ore toccando ⌚ .
2.		VOLUME È possibile scegliere tra quattro livelli di volume (nessun suono, volume basso, medio, alto).
3.		SUONO TOUCH Abilita o disabilita il suono dei tasti.
4.		MODALITÀ NOTTURNA Questa funzione riduce automaticamente la luminosità del display tra le 19:00 e le 7:00, e spegne il display dell'orologio nonché i segnali acustici. Per attivare la modalità notturna, specificare l'ora di inizio e l'ora di fine del funzionamento. Disattivare la modalità notturna premendo ⌚ .
5.		SCHERMATA La funzione consente di attivare o disattivare la visualizzazione diurna. È disattivato per impostazione predefinita (OFF). Se la funzione è attiva (ON), il consumo di elettricità potrebbe aumentare.

Scelta delle impostazioni generali

La tabella prosegue dalla pagina precedente

6.		PRERISCALDAMENTO RAPIDO La funzione attiva il preriscaldamento automatico ai sistemi di cottura che lo consentono. Accensione (ON) o spegnimento (OFF).
7.		SISTEMI DI RISCALDAMENTO La funzione attiva la visualizzazione di tutti i sistemi di cottura sul display. Scegliere di accendere (ON) o spegnere (OFF).
8.		IMPOSTAZIONI PREDEFINITE La funzione ripristina l'elettrodomestico alle impostazioni di fabbrica. Il display mostra Reset , che viene confermato dalla pressione prolungata di ✓.
9.		LINGUA La schermata mostra la lingua predefinita (Inglese). Se la lingua in cui vengono visualizzati i testi sulla schermata non vi soddisfa, sceglierne un'altra.


Per uscire dal menu delle impostazioni generali, toccare ... o ↶


Blocco del display (+ menu)















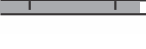


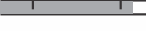

1.	Toccare + e premere < o > per selezionare BLOCCO DEL DISPLAY . Confermare la selezione toccando ✓. Lo schermo è ora bloccato. Per sbloccare lo schermo, toccare + e confermare la selezione tenendo premuto ✓.
----	--

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.
- Se il blocco viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando i tasti sono bloccati non è possibile modificare i sistemi di cottura o le funzioni aggiuntive. Puoi solo spegnere la cottura.
- I tasti rimangono bloccati anche dopo lo spegnimento del forno. Per selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare il blocco.

Accendere l'elettrodomestico .

Per accedere all'impostazione delle funzioni del modulo Wi-Fi, toccare .


Se si è premuto  inavvertitamente, è possibile annullare l'impostazione tenendo premuto (per 18 secondi) .

1.	 < 3 s 	Accensione del modulo Wi-Fi: Dopo una pressione prolungata (fino a 3 secondi)  , la schermata visualizzerà WIFI ATTIVATO per indicare che il modulo è acceso. Il simbolo WIFI ATTIVATO inizierà a lampeggiare.
2.	 > 3 s < 6 s 	Collegamento dell'elettrodomestico: Dopo una pressione prolungata (tra 3 e 6 secondi)  , la schermata visualizzerà CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE . NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nella ConnectLife app..
3.	 > 6 s < 9 s 	Connessione di altri utenti: Dopo una pressione prolungata (tra 6 e 9 secondi)  , la schermata visualizzerà ACCOPPIAMENTO . Utilizzare questa impostazione per connettere altri utenti all'elettrodomestico utilizzando ConnectLife app.. NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nell'app ConnectLife app..
4.	 > 9 s < 12 s 	Rimozione di tutti gli utenti connessi: Dopo una pressione prolungata (tra 9 e 12 secondi)  , la schermata visualizzerà SCOLLEGARE TUTTO . Utilizzare questa impostazione per rimuovere tutti gli utenti connessi dall'app ConnectLife app..
5.	 > 15 s < 18 s 	Spegnimento del modulo Wi-Fi: Spegnere la connessione Wi-Fi toccando a lungo (tra 15 e 18 secondi)  . Il display visualizzerà WI-FI DISATTIVATO .

Gestione del forno da remoto

AVVISO!

La funzione di monitoraggio remoto tramite dispositivo mobile non va utilizzata per sostituire la supervisione personale diretta del processo di cottura nel forno. Controllare sempre regolarmente, di persona, cosa sta effettivamente succedendo all'interno del forno.

Toccare . Il display mostra **Remote**, indicando la possibilità di controllo remoto tramite l'app ConnectLife.

INFORMAZIONE!

Per motivi di sicurezza, alcune funzioni non sono disponibili tramite accesso remoto.

- Se il forno è in modalità standby e si apre lo sportello, è necessario abilitare nuovamente il controllo remoto.
- Se lo sportello del forno viene aperto durante il processo di cottura, l'opzione di controllo remoto viene disabilitata.
- Qualsiasi attività da parte dell'utente sull'unità di controllo disabiliterà automaticamente l'opzione di controllo remoto del forno.
- L'annullamento o il completamento del programma o del processo di cottura è l'unica opzione che rimane disponibile indipendentemente dal fatto che il controllo remoto sia abilitato o meno.
- Il telecomando è disabilitato quando si utilizza un sistema a microonde (non applicabile ai sistemi a microonde combinati).

AVVISO!

Assicurarsi sempre che il forno venga utilizzato correttamente e nel rispetto delle istruzioni, soprattutto quando si utilizza il controllo da remoto. Non azionare il forno tramite accesso da remoto a meno che non si sia certi di cosa c'è esattamente nel forno.

Stato Wi-Fi	Simbolo Wi-Fi sul display
Il Wi-Fi è disabilitato.	Il Wi-Fi è costantemente poco illuminato.
Il Wi-Fi è abilitato ed è connesso con successo al server.	Il simbolo Wi-Fi è costantemente completamente illuminato.
Il Wi-Fi è abilitato e: <ul style="list-style-type: none">• viene stabilita una connessione al server,• è nello stato di impostazione o creazione connessioni,• non c'è connessione al server.	L'icona Wi-Fi è completamente illuminata e lampeggia.
Il controllo del forno da remoto non è abilitato.	Il simbolo REMOTE non è illuminato sul display.
Il controllo del forno da remoto è abilitato.	Il simbolo REMOTE è illuminato completamente sul display.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

Attrezzatura:

- Utilizzare attrezzature realizzate con materiali antiriflesso resistenti al calore (teglie, vassoi e stoviglie fornite, pentole rivestite di smalto, pentole in vetro temperato). I materiali dai colori vivaci (acciaio inossidabile o alluminio) riflettono il calore. Di conseguenza, l'elaborazione termica del cibo in essi contenuto è meno efficace.
- Inserire sempre le teglie e i vassoi all'estremità delle guide. Quando si cuoce sulla griglia, posizionare i piatti o le teglie al centro della griglia.
- Non appoggiare teglie, cibo o altri oggetti sul fondo del forno. Un uso simile può causare danni permanenti alla superficie interna del forno e influire negativamente sulla sicurezza e l'efficienza dell'apparecchio.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Se stai usando carta da forno, assicurati che sia resistente alle alte temperature. Tagliarla sempre di conseguenza. La carta da forno impedisce al cibo di attaccarsi alla teglia e facilita la rimozione del cibo dalla teglia.
- Quando si cucina direttamente sulla griglia, inserire la teglia da forno multiuso un livello più in basso per fungere da leccarda.

Preparazione del cibo:

- Per una preparazione ottimale del cibo, si consiglia di osservare le linee guida specificate nella tabella di cottura. Scegliere la temperatura specificata più bassa e il tempo di cottura specificato più breve. Allo scadere di questo tempo, controllare i risultati e quindi regolare le impostazioni secondo necessità.
- Quando si cucina secondo le ricette di vecchi libri di cucina, utilizzare il sistema di riscaldamento inferiore e superiore (come nei forni convenzionali) e impostare una temperatura di 10 °C inferiore a quella specificata nella ricetta.
- Quando si cuociono tagli di carne o pasta sfoglia più grandi con un contenuto d'acqua maggiore, all'interno del forno si genererà molto vapore, che a sua volta potrebbe condensare sullo sportello del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura, asciugare lo sportello e il vetro della porta.

Uso efficiente dell'energia

- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale di istruzioni. Se si utilizza il preriscaldamento rapido, non inserire il cibo nel forno fino a quando il forno non è completamente riscaldato, a meno che non sia diversamente raccomandato. Quando si riscalda un forno vuoto, si consuma molta energia, quindi, se possibile, si consiglia di preparare più pietanze di fila o più pietanze contemporaneamente.
- Rimuovere tutte le attrezzature non necessarie dal forno durante la cottura
- A meno che non sia assolutamente necessario, non aprire lo sportello del forno durante la cottura.
- Con programmi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato.

Uso delle microonde:

- Utilizzare pentole adatte (vetro, ceramica, ecc.).
- Utilizzare pentole con coperchio per cuocere le verdure. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua ogni 100 g di alimento.
- Girare o mescolare il cibo durante il processo di scongelamento.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

Tavolo da cucina











NOTA: Piatti contrassegnati nella tabella:

- una stella * , mescolare ripetutamente e girare, due stelle ** , preriscaldare il forno. In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

Piatto	 cm			 °C	 min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO					
Pasticceria/torte in stampi					
Torta al pan di Spagna	60	3	—	160-170	30-40
	45	1			
torta con ripieno	60	2	—	170-180	60-80
	45	1			
torta marmorizzata	60/45	2	—	180-190	50-70
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	60/45	1		170-180	50-60
torta aperta, crostata	60	3		170-180	35-45
	45	2			
brownie	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
pasta frolla su teglie e vassoi					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, congelato	60/45	2		200-210	80-100
rotolo di pan di Spagna	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Buchteln	60/45	2	—	180-190	30-40
biscotti					
cupcake	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2			
piccola pasticceria lievitata	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	60	2+4		160-170	30-40
	45	1+3			














Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⌚ min
pasta sfoglia	60	3	—	190-200	10-20
	45	1			
pasta sfoglia, 2 livelli	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
biscotti					
biscotti modellati	60	3		140-150**	20-30
	45	2			25-35
biscotti	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
biscotti, 2 livelli	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
meringa	60/45	2	—	80	110-130
meringa, 2 livelli	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
macaron	60	3	—	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
pane					
lievitazione	60	2		30	30-60
	45	1			
pane su una teglia da forno	60	1	—	220 **	40-55
				190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
filone in teglia di latta	60	1		230	30-45
				190-200	
	45			200 **	40-50
focaccia	60/45	2	—	220 **	20
				180	5-15















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊖ min
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	60	3	—	200-210 **	15-25
	45	2			
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
pane tostato	60	5		L3	5-15
	45	4			
panini aperti	60/45	4		L2	3-10
pizza e altri piatti					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 livelli della griglia	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza surgelata	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
pizza surgelata, 2 livelli	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
torta salata, quiche	60/45	2		190-210	50-60
burek	60	1	—	200-210	35-45
	45				40-50
CARNE					
carni bovine					
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	60/45	2	—	160-170	160-190
controfiletto, cottura media, 1 kg	60/45	2	—	180-190	35-45
arrosto di manzo, cotto lentamente	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 3 cm	60/45	3		L2	20-30
hamburger, spessore 3 cm	60	4		L3	30-40
	45	3			























Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
arrosto di vitello, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
carne di maiale					
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	60	3	—	190-200	70-100
	45	2			85-100
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	60	2		180-190	90-120
	45	1			
lonza di maiale, 400 g, cotta lentamente	60	2	—	100-120	200-300
	45				250-350
arrosto di maiale, cotto lentamente	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
costine di maiale, cotte lentamente	60	3	—	120-140	210-310
	45	2			
costolette di maiale, spessore 3 cm	60	4		220-230	25-35
	45	3			
pollame					
pollame, 1,2 - 2,0 kg	60/45	1		200-210/360	45-60
pollame con ripieno, 1,5 kg	60/45	2		170-190	100-120
pollame, petto	60	3		170-180	60-90
	45	2			
cosce di pollo	60/45	1		190-200/600	20-30
ali di pollo	60	3		210-220	35-45
	45	2			
pollame, petto, cottura lenta	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
piatti a base di carne					
polpettone, 1 kg	60/45	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	60	4		L2	30-40*
	45	3			20-30*



















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
PESCE E FRUTTI DI MARE					
pesce intero, 350 g	60	3		230-240/360	20-30*
	45			200-220**	
filetto di pesce, spessore 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
bistecca di pesce, spessore 2 cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
capesante	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
gamberetti	60	4		L1	20-30
	45				15-25
VERDURE					
broccoli, interi, 500 g	60/45	1		750	8-10
broccoli, cime, 500 g	60/45	1		750	5-15
piselli, 2,5 kg	60/45	1		750	20-30
cavolfiore, cime, 500 g	60/45	1		750	8-10
carote, intere, 500 g	60/45	1		1000	13-14
asparagi, 500 g	60/45	1		750	8-10
patate al forno, spicchi	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
patate al forno, dimezzate	60	3		200-220	30-40*
	45	2			
patate ripiene (patate al cartoccio)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Patatine fritte, fatte in casa	60/45	2		210-220	25-35*
verdure miste, spicchi	60	4		200-210	10-20*
	45	2			15-25*
verdure ripiene	60/45	2		200-210	40-50
CEREALI E PASTA					











Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⌚ min
riso	60/45	1		750	20-30
				600	2-10
riso integrale	60/45	1		750	25-30
				600	2-10
risotto	60/45	1		750	20-30
pasta	60/45	1		1000	15-25
pasta integrale	60/45	1		1000	10-15
				600	5
ravioli	60/45	1		1000	10
				750	3-5
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI					
Patatine fritte	60/45	2		200-210	25-35
Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
Medaglioni di pollo	60/45	2		210-220	15-20*
Bastoncini di pesce	60	3		210-220	20-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50
verdure a cubetti	60/45	2		200-210/360	30-40*
croissant	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN					
moussaka di patate	60	1		180-200/360	30-45
	45	2		180-190	
lasagne	60/45	2		180-200/360	30-40

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊙ min
budino dolce al forno	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
soufflé dolce	60	3	—	180 **	16-20
	45	2			
piatti au gratin	60	3		170-190	30-45
	45	2			
tortilla ripiena, enchilada	60/45	2		180-190	10-20
formaggio alla griglia	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*
ALTRO					
pop corn	60/45	1		1000	2-4
liquidi	60/45	1		1000	1-3
fondere il burro/il cioccolato	60/45	1		90-180	3-10

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

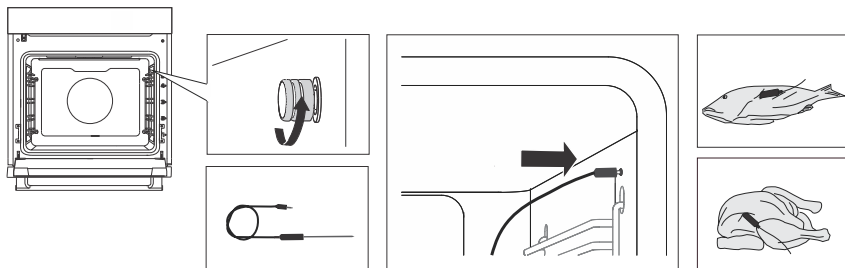
Cottura con sonda per alimenti (▲FOOD PROBE)

(secondo il modello)

La sonda per alimenti permette un accurato monitoraggio della temperatura al cuore del cibo durante la cottura.

⚠ AVVISO!

La sonda di temperatura non dovrebbe essere nelle immediate vicinanze degli elementi riscaldanti.



1. Inserire l'estremità metallica della sonda nella parte più spessa del cibo.
NOTA: per avviare la cottura con la sonda di temperatura, il processo di cottura corrente deve prima essere interrotto e quindi la sonda di temperatura deve essere collegata alla presa. Inserendo la sonda nella presa si cancellano le funzioni preimpostate sul forno.
2. Svitare il coperchio della presa nell'angolo superiore destro della parte anteriore del forno (a seconda del modello di apparecchio) e collegare la sonda alla presa.
Premendo < o > si seleziona l'impostazione automatica o manuale.
3. - In modalità manuale, il simbolo ▲ apparirà accanto al sistema sul display, insieme alla temperatura di cottura preimpostata (nell'intervallo di temperatura fino a 210 °C), che può essere modificata. Determinare anche la temperatura interna dell'alimento (nell'intervallo di temperatura da 30 a 99 °C). L'uso della modalità manuale è mostrato nella figura sopra.
- In modalità automatica, toccare < o > per selezionare il piatto. Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. È possibile modificare il grado di imbrunimento
NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è possibile impostare il tempo di cottura.
4. Confermare l'impostazione toccando ▷|| .
Durante la cottura sul display si alternano la temperatura impostata e la temperatura attuale dell'alimento. Se lo si desidera, è possibile modificare la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata dell'alimento durante il funzionamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna impostata, il forno smetterà di funzionare. Il display visualizzerà **Cooking complete**. Si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

INFORMAZIONE!

L'utilizzo di una sonda di temperatura abilita la modalità di selezione automatica della cottura.



Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:

- pollame: infilare la sonda nella parte più spessa del petto;
- carni rosse: infilare la sonda in una parte magra non marmorizzata dal grasso;
- pezzi più piccoli con l'osso: attaccarli in un'area lungo l'osso;
- pesce: attaccare la sonda dietro la testa, verso la colonna vertebrale.

AVVISO!










Dopo l'uso, rimuovere con attenzione la sonda dal cibo e dalla presa, pulirla e serrare il coperchio della presa.

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

Alimento	 /  °C / 	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°C]
CARNE DI MANZO					
manzo, arrosto	— / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
manzo, controfiletto	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/bistecca di fesa	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger	~ / Alto / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DI MANZO					
vitello, controfiletto	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vitello, fesa	— / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE DI MAIALE					
arrosto, collo	— / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
maiale, lonza	— / 140 / 2	/	/	60-69	/
polpettone	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
CARNE DI AGNELLO					

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Alimento	 / $^{\circ}\text{C}$ / 	mezzo cruda [$^{\circ}\text{C}$]	media [$^{\circ}\text{C}$]	mezzo cotta [$^{\circ}\text{C}$]	ben cotta [$^{\circ}\text{C}$]
agnello	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI PECORA					
ovino	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI CAPRETTO					
capra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI POLLO					
pollame, intero	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
pollame, petto	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PESCE E FRUTTI DI MARE					
trota	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tonno	 / Medio / 4	/	/	55-60	/
salmone	 / Medio / 4	/	/	52-55	/

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVISO!

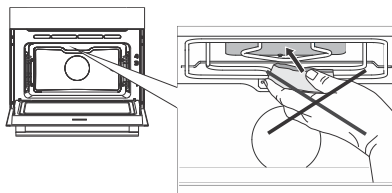
Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddarsi.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

- Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.
- Non utilizzare mai detersivi e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detersivi abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).
- I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.
- L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie. Le guide estraibili non sono adatte per questo tipo di pulizia.

Area esterna dell'elettrodomestico	Utilizzare acqua calda saponata e un panno morbido per rimuovere le impurità e asciugare le superfici.
Interno dell'elettrodomestico	In caso di sporco ostinato o sporcizia, utilizzare detersivi per forni convenzionali. Dopo aver utilizzato tali agenti, pulire accuratamente l'elettrodomestico con un panno umido per rimuovere eventuali residui di agenti detersivi.
Utensili e guide	Pulire con acqua calda saponata e un panno umido. In caso di sporco persistente si consiglia l'ammollo preventivo e l'utilizzo di una spazzola.

Se i risultati della pulizia non sono soddisfacenti, ripetere il processo di pulizia.



Non utilizzare mai detersivi aggressivi, spugne o detersivi abrasivi, smacchiatori e antiruggine ecc. sulla copertura della parete superiore dell'interno del forno.

Pulizia con vapore

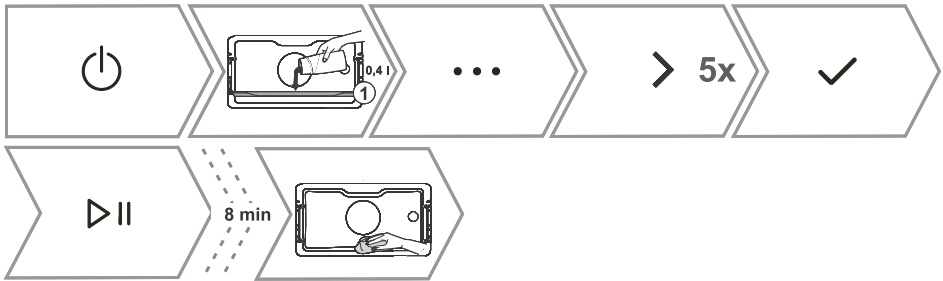
Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.

La funzione è la più efficace se usata regolarmente, dopo ogni utilizzo.

Prima di eseguire il programma di pulizia, rimuovere tutti i grossi pezzi visibili di sporco e i residui di cibo dalla cavità del forno.

⚠ AVVISO!

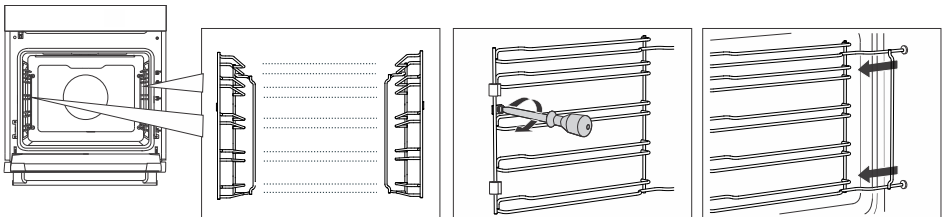
Utilizzare il sistema AQUA CLEAN quando il forno si è completamente raffreddato.



1. Inserire la teglia in vetro nel primo livello guida e versarvi 0,15 litri di acqua calda.
2. Accendere l'elettrodomestico e selezionare Toccando < o > selezionare **PULIZIA**. Confermare con ✓ per entrare nel sottomenu.
3. Confermare con ✓ . Il programma funziona per 8 minuti. Al termine del programma, la schermata visualizza **End**.
4. Quando il programma è completato, rimuovere con cautela la teglia, utilizzando guanti da forno (sulla teglia può esserci ancora dell'acqua). Pulire le macchie con un panno umido e sapone. Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detergente.
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

Utilizzare prodotti per la pulizia convenzionali per pulire le guide.



1. Utilizzare un cacciavite per rimuovere la vite (è anche possibile utilizzare una moneta adatta che si inserisca nella rientranza nella testa della vite).

Pulizia e manutenzione

La tabella prosegue dalla pagina precedente

2. Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore.

NOTA: fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide. È necessario reinstallarli dopo la pulizia.

Dopo la pulizia, serrare nuovamente le viti sulle guide con un cacciavite. Quando si sostituiscono le guide, assicurarsi di montarle sullo stesso lato su cui erano installate prima della rimozione.

💡 INFORMAZIONE!

Quando si rimuovono le guide, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

Sostituzione della lampadina

La lampadina è un materiale di consumo e non è coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere eventuali utensili dal forno.

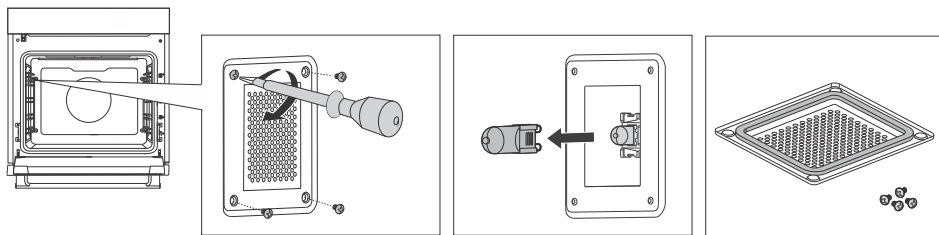
Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W

Il forno è dotato di lampada alogena.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica (G).

⚠ AVVISO!

Sostituire la lampadina solo quando l'elettrodomestico è scollegato dalla rete elettrica. Fare attenzione a non danneggiare lo smalto. Utilizzare una protezione per evitare ustioni.



1. Svitare le quattro viti. Rimuovere il coperchio e il vetro.
2. Estrarre la lampadina alogena (a sinistra e a destra) e sostituirla con una nuova.

NOTA: sul coperchio è presente una guarnizione che non deve essere rimossa dal coperchio. La guarnizione deve aderire alla parete del vano forno.

Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

- Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnesando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.
- In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.
- Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.
- Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.
- Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Tabella dei difetti e degli errori

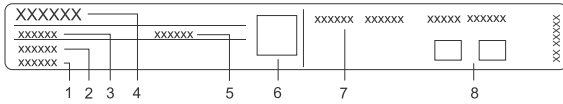
Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Premere e tenere premuto il pulsante On/Off per 8 secondi fino a quando lo schermo non viene ripristinato. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Il display visualizza l'errore Err X. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà Err XX.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
Accumulo di condensa sul lato interno del vetro.	Questo fenomeno è normale quando si cuociono alimenti con una grande quantità di liquido, ad esempio patate, ricotta, ecc. Lasciare raffreddare il bicchiere dopo l'uso, quindi pulire le gocce rimanenti.
Nel forno vengono prodotte scintille.	Assicurarsi che tutti i coperchi delle lampade siano fissati saldamente e che tutti i distanziatori siano montati sulle guide del cavo. Assicurarsi che le guide nel forno siano posizionate correttamente.

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.

Ricerca dei guasti

Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico

Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio. Informazioni precise sul tipo e modello di apparecchio si trovano anche sul certificato di garanzia.



- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1. Numero di serie | 5. Codice ID |
| 2. Modello | 6. Codice QR |
| 3. Tipo | 7. Informazioni tecniche |
| 4. Marchio | 8. Etichette/simboli di conformità |

Informazioni sulla conformità

Tipo di apparecchiatura radio:	Modulo WiFi/BLE integrato
Indicatore Wi-Fi	
Intervallo di frequenza operativa:	2412 ~ 2472 MHz
Potenza massima in uscita:	19.99 dBm EIRP
Guadagno massimo dell'antenna:	3.26 dBi
Indicatore Bluetooth:	
Intervallo di frequenza:	2402 ~ 2480 MHz
Uscita portante:	10,00 dBm
Tipo di emissione:	F1D

L'azienda dichiara che il dispositivo con la funzione Connectlife è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE. La Dichiarazione di Conformità dettagliata è disponibile all'indirizzo web <https://auid.connectlife.io> nella pagina del dispositivo tra i documenti aggiuntivi.

INFORMAZIONE!

Il progetto utilizza la libreria grafica LVGL come interfaccia grafica utente.

Protezione dell'ambiente



Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.

Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche o di eventuali errori nelle istruzioni per l'uso.

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.
















Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

* Preriscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

** Preriscaldare l'elettrodomestico per 5 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

*** Preriscaldare l'elettrodomestico per 10 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

1) Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

COTTURA AL FORNO							
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento	 cm		 °C	 min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
tortine – griglia singola	teglia bassa		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
tortine – griglia singola	teglia bassa		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	












Test di cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA AL FORNO							
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
GRIGLIATURA							
pane tostato	gratella		60/45	5	max	5-15	
Hamburger ¹⁾	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		60/45	4	max	30-45	

TRATTAMENTO TERMICO CON MICROONDE							
Piatto	Attrezzatura	cm		W	min		
crema pasticcera, 1000 g	piatto da forno in vetro, 25 x 25 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	60	1	360	30-40		
		45	1	360	28-33		
Torta al pan di Spagna	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	60	1	360	25-30		
		45	1	360	15-20		
polpettone, 900 g	piatto da forno in vetro, 25 x 12,5 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	60	1	600 360	15 15-25		
		45	1	600 360	10-15 15-20		
scongelamento carne macinata, 500 g	teglia da forno in vetro	60	1	180 90	5 20-30		
		45	1	180 90	5 15-25		

COTTURA CON SISTEMI COMBINATI

Piatto	Attrezzatura	 cm		 °C	 W	 min	
gratin di patate	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	60	1	170-180	600	40-55	
		45	1	180-190	600	35-50	
torta	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	60	1	170-180	180	35-45	
		45	1	180-190	90	30-40	
pollo, 1,2 kg	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	60/45	1	220	360	45-55	

 **ASKO**



946737-a3

CE