

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO DA INCASSO

IT

OCS24BGH

OCS26BGH

OCS24BGH.CN

OCS26BGH.CN

Sommario

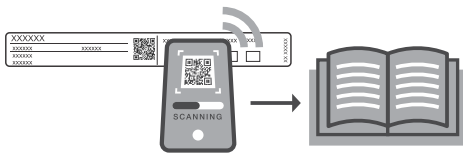
Introduzione	3	Scelta delle impostazioni generali	33
Avvisi di sicurezza	4	Blocco del display (+ menu)	34
Avvertenze di sicurezza importanti	6	Gestione Wi-Fi	35
ConnectLife	8	Gestione del forno da remoto	35
Descrizione dell'apparecchio	9	Suggerimenti e consigli generali per la cottura	37
Attrezzatura in dotazione	9	Tavolo da cucina	38
Pannello di controllo	11	Cottura con sonda per alimenti	45
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	13	Pulizia e manutenzione	48
Prima accensione	13	Pulizia con vapore	48
Durezza dell'acqua	14	Pulizia del serbatoio dell'acqua e della schiuma filtrante	49
Calibrazione con la sonda per alimenti	15	Pulizia del sistema a vapore	50
Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura	16	Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	51
Menu principale - Manuale	17	Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	52
Timer - Funzioni timer	20	Sostituzione della lampadina	53
Cottura a fasi (+ menu)	22	Ricerca dei guasti	55
Cottura a vapore	23	Tabella dei difetti e degli errori	55
Aggiunta di vapore	24	Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico	56
Rifornimento del serbatoio dell'acqua	25	Informazioni sulla conformità	57
Programmi automatici	26	Protezione dell'ambiente	58
Extra	27	Etichetta ambientale	58
Avvio della cottura	29	Test di cottura	59
Fine cottura e spegnimento del forno	30		
Gratin (+ menu)	30		
Fondo croccante	31		
Salva programma- salva le tue impostazioni	32		

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.

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

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.

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.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, lasciarlo a temperatura ambiente per un po' di tempo per consentire a tutti i componenti di adattarsi alla temperatura ambiente. Se il forno è stato conservato a una temperatura prossima al punto di congelamento o al di sotto di esso, ciò potrebbe essere pericoloso per alcuni componenti, in particolare la pompa.

Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente con una temperatura inferiore a 5 °C. Se l'apparecchio viene acceso in tali condizioni, la pompa potrebbe subire danni.

Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili.

Avvertenze di sicurezza importanti

Durante la cottura con iniezione di vapore, aprire sempre completamente lo sportello del forno al termine del processo di cottura. In caso contrario, il vapore che sale dalla cavità del forno potrebbe compromettere il funzionamento dell'unità di controllo.

Staccare il nastro adesivo dall'unità di controllo dopo aver installato l'apparecchio nel mobile. In caso contrario, si potrebbe verificare un guasto al serbatoio.

AVVISO!

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**.

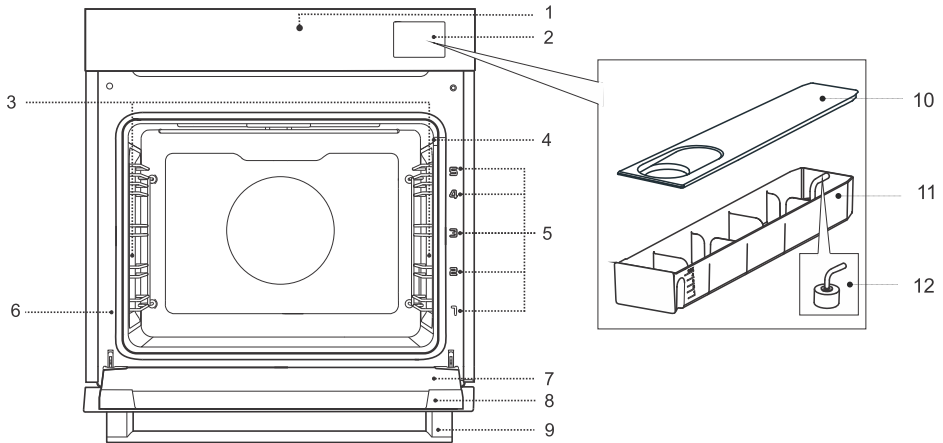
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di alcuni altri dispositivi (ad esempio forni a microonde e giocattoli telecomandati). Di conseguenza, è possibile un'interruzione temporanea o permanente della connessione. In tali casi, la disponibilità delle funzioni offerte non può essere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

AVVISO!

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



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Unità di controllo | 7. Vetro porta |
| 2. Serbatoio dell'acqua | 8. Sportello forno |
| 3. Illuminazione | 9. Maniglia sportello |
| 4. Presa sonda di temperatura | 10. Coperchio del contenitore |
| 5. Guide – livelli griglia | 11. Contenitore |
| 6. Etichetta | 12. Schiuma filtrante |

Attrezzatura in dotazione

(secondo il modello)

Interruttore dello sportello del forno

L'interruttore spegne il funzionamento dei riscaldatori e la ventilazione nella stanza del forno quando lo sportello del forno viene aperto durante il suo utilizzo.

Guide

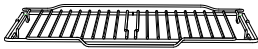
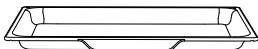
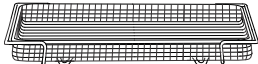
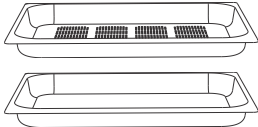

Guide metalliche – inserire sempre la griglia e la teglia nella guida.

Guide fisse estraibili – posizionare l'attrezzatura sulla guida. Sulla stessa guida è possibile posizionare lo scaffale insieme alla vaschetta di raccolta.

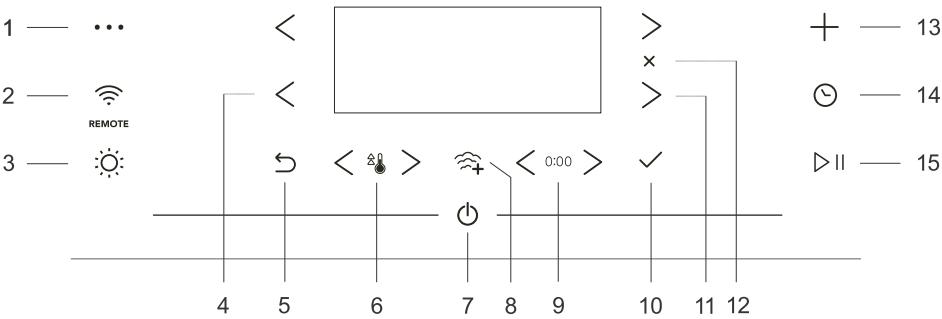
NOTA: le guide – i livelli dello scaffale vengono contati dal basso verso l'alto.

Descrizione dell'apparecchio

Attrezzature per il forno e accessori

	<p>Griglia – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Set vapore (ACCIAIO INOX) - utilizzato per la cottura a vapore. Inserire il vassoio per alimenti perforato al livello medio e il vassoio di raccolta un livello sotto di esso.</p>
	<p>Sonda di temperatura alimenti - (FOOD PROBE)</p> <p>Può essere utilizzata per misurare la temperatura al cuore di una portata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura si interromperà automaticamente.</p>

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.	<	Tasto di selezione sinistro
5.		Esci o tornare indietro senza salvare
6.		Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
7.		Accensione e spegnimento del forno
8.		Aggiunta di vapore
9.	0:00	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 utensili, l'interno del forno e il contenitore del serbatoio con un panno umido. Non utilizzare panni ruvidi o detergenti.
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, il tempo e la durezza dell'acqua.

💡 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.	Impostazione della durezza dell'acqua: Premendo < o > è possibile regolare la durezza dell'acqua. Confermare la selezione con ✓.
4.	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 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$). 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.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

Durezza dell'acqua

(secondo il modello)

La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata.

La durezza dell'acqua deve essere regolata prima del primo utilizzo. Se l'acqua è più dolce o più dura rispetto all'impostazione predefinita, è possibile modificare il livello di durezza impostato.

1. Immergere la striscia di carta di prova (fornita con l'apparecchio) in acqua per un secondo. Attendere un minuto, quindi annotare il numero di barre sulla striscia di carta. L'impostazione del livello corrisponde al numero di barre colorate sulla striscia di carta (vedi tabella).
2. Confrontare la striscia reattiva con l'immagine sulla schermata.

Durezza dell'acqua	Valore (°N)	Quantità di acqua da decalcificare	Numero di barre colorate
molto dolce	0-3 dH	30	4 barre verdi
dolce	3-7 dH	25	1 barra rossa
mediamente dura	7-14 dH	22	2 barre rosse
dura	14-21 dH	20	3 barre rosse
molto dura	21 dH	18	4 barre rosse

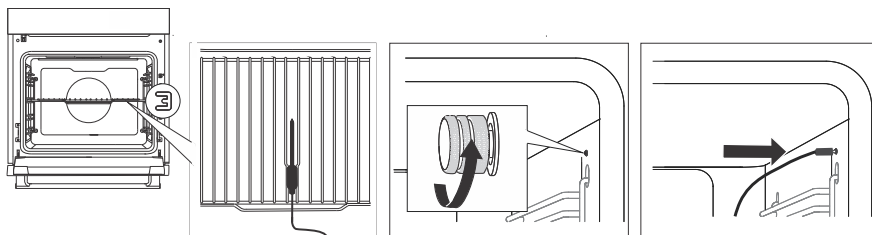
È inoltre possibile regolare la durezza dell'acqua nel menu Impostazioni (vedere il capitolo *Scelta delle impostazioni generali*).

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 areggiare completamente l'ambiente per tutta la durata del programma.

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>).
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

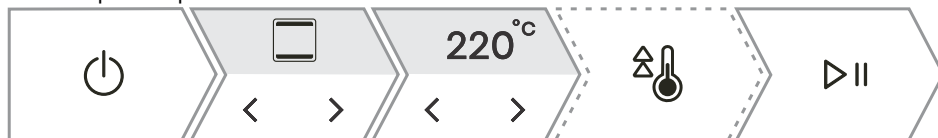
La funzione offre ulteriori opzioni di impostazione. Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.

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>)
6.	Per iniziare a cucinare, toccare










Scelta del sistema di cottura

Simbolo	Utilizzo
	RISCALDATORE INFERIORE + SUPERIORE + VAPORE Per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cotture lente). Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante. Si consiglia di utilizzare il preriscaldamento, ad eccezione delle pietanze contrassegnate in modo diverso nel foglio di calcolo.
	ARIA CALDA + VAPORE La ventilazione con aria calda 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 arrostiti carne, cuocere dolci, cucinare verdure e per essiccare alimenti su una o più griglie contemporaneamente. Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante.
	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.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di




cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	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 + VAPORE Per arrostitire pollame e grigliare grossi pezzi di carne. Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante.
...	ALTRI SISTEMI Confermare la selezione con ✓. Verranno visualizzati sistemi aggiuntivi.
	VAPORE Viene utilizzata per cucinare tutti i tipi di verdure, piccoli pezzi di carne, frutta e contorni (riso, pasta).
	SOTTOVUOTO Si tratta di un processo di cottura lenta sottovuoto, ad una temperatura ben definita e costante. Il sottovuoto è adatto alla preparazione di carne, pesce e verdure. Il cibo preparato in questo modo risulta succoso e sviluppa un gusto più pieno.
	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.
	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.

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	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 ECO ¹⁾ 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!

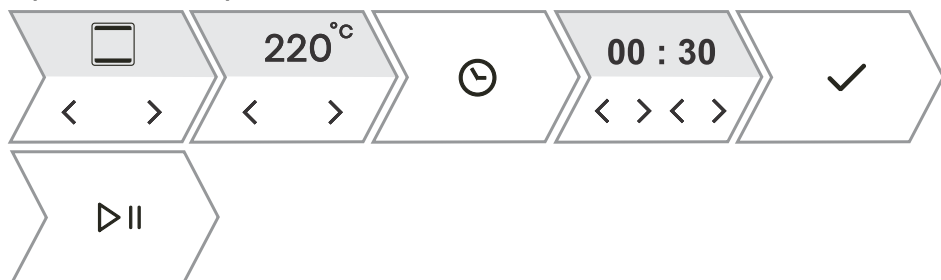
L'ora deve essere impostata sull'ora del giorno.





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



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.

⚠ AVVISIO!

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.

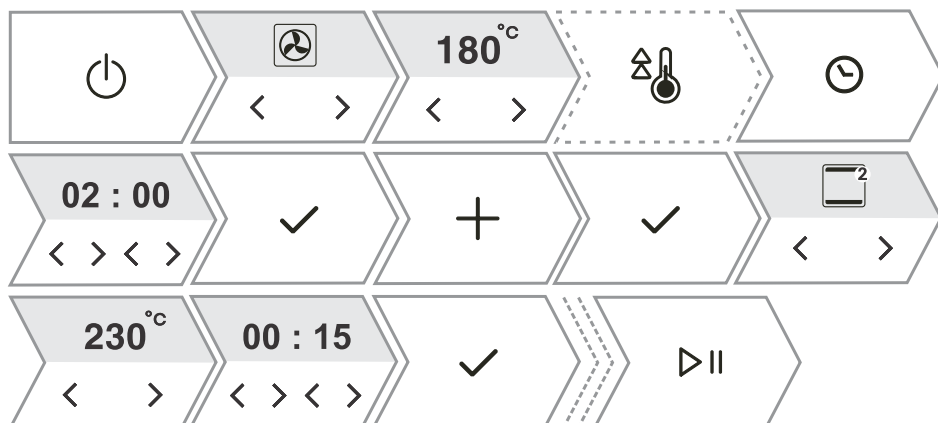
Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura


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 < o > 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 < o > è possibile selezionare il passaggio che si desidera modificare. |
| 6. | Per iniziare a cucinare, toccare ▷ II.
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

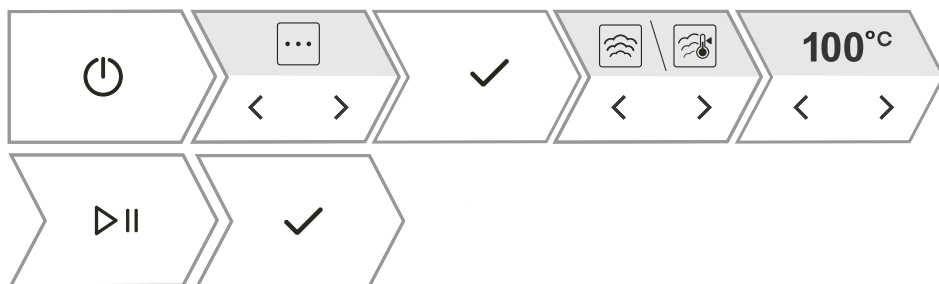
Cottura a vapore





Cucinare con vapore è un modo sano di preparare il cibo che preserva il gusto pieno del cibo. Inoltre non produce odori sgradevoli. Non è necessario salare l'acqua o aggiungere erbe o spezie.

Il cibo non richiede aggiunta di grassi. Il vapore preserva il gusto del cibo, non aggiunge odori o sapori come quello della griglia o quello della pietanza o della teglia. Inoltre non toglie sapore, poiché non si dissolvono in acqua. Il vapore non diffonde gusto o odore, quindi è possibile cucinare carne, pesce o verdure insieme. Il vapore è adatto anche per scottare, scongelare e riscaldare e per mantenere caldi i cibi.

Quando si cuoce a vapore, sono disponibili 2 sistemi; a vapore pieno e sottovuoto.

Simbolo	Utilizzo
	VAPORE Viene utilizzato per cucinare tutti i tipi di verdure, piccoli pezzi di carne, frutta e contorni (riso, pasta) - cottura a 100 °C
	SOTTOVUOTO Si tratta di un processo di cottura lenta sottovuoto, ad una temperatura ben definita e costante. Il sottovuoto è adatto alla preparazione di carne, pesce e verdure. Il cibo preparato in questo modo risulta succoso e sviluppa un gusto più pieno. Condire gli alimenti e confezionarli in un sacchetto di plastica dedicato, adatto al sottovuoto e alla cottura. Collocare gli alimenti confezionati su una teglia forata e posizionarla al livello medio del forno - cuocere a 45 °C - 95 °C



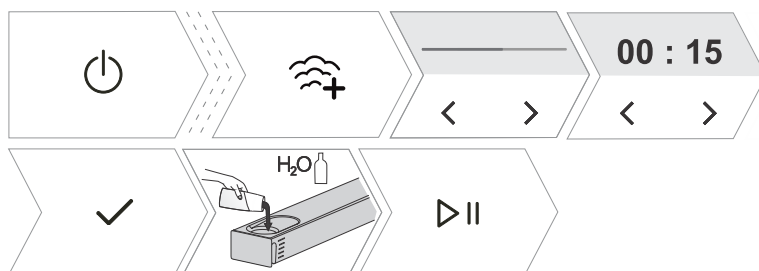
1.	Accendere l'apparecchio.  .
2.	Premendo < o > trovare il sistema e premere  per selezionarlo.
3.	Con il sistema sottovuoto è possibile utilizzare i seguenti tasti < > per impostare la temperatura desiderata tra 45-95 °C. Con il sistema a vapore, la temperatura è preimpostata a 100 °C e non può essere modificata.
4.	Premere  e riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).
5.	Per iniziare a cucinare, toccare  .

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Aggiunta di vapore

L'aggiunta di vapore arrostito maggiormente la superficie del cibo e crea una maggiore croccantezza.

La giusta quantità di vapore creata durante questo processo cuoce meglio la superficie del cibo e ne migliora la croccantezza, mentre l'interno del cibo rimane morbido e soffice. Si consiglia di utilizzare il sistema di aggiunta di vapore per la cottura di prodotti come pane, panini freschi, pan di Spagna e torte, nonché per la cottura di piccoli pezzi di pollame e verdure.



1.	Accendere l'apparecchio. .
2.	<p>Premendo è possibile selezionare il sistema.</p> <p> Riscaldatore superiore + Riscaldatore inferiore</p> <p> Aria calda</p> <p> Griglia grande + ventola</p> <p>La schermata visualizza il simbolo parzialmente illuminato . Toccare il tasto per aggiungere vapore durante la cottura.</p> <p>L'aggiunta di vapore è possibile solo con i tre sistemi di cui sopra.</p>
3.	<p>Premendo è possibile selezionare il livello di intensità del vapore e il tempo di funzionamento del vapore.</p> <p>Livello basso - adatto alla cottura di grossi pezzi di carne, lievitazione di impasti, pesce.</p> <p>Livello medio - adatto alla cottura di panini freschi, pan di Spagna, soufflé e alla cottura di pollame.</p> <p>Livello alto - adatto alla cottura del pane.</p> <p>Per la cottura di pesce, di pane e dolci, e di pollo, si consiglia di aggiungere vapore nella fase iniziale di cottura, durante i primi 10-15 minuti.</p> <p>Impostare la durata dell'aggiunta di vapore - da 30 min a 2 ore (a seconda del modello).</p> <p>Confermare la selezione con .</p> <p>Il simbolo si illumina completamente, il che significa che l'aggiunta di vapore è stata attivata con successo.</p>
4.	Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).
5.	Per iniziare a cucinare, toccare .

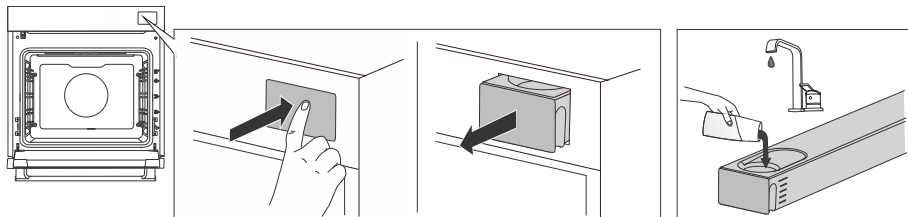
Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

💡 INFORMAZIONE!

L'aggiunta di vapore può anche essere attivata o disattivata durante il funzionamento.

Rifornimento del serbatoio dell'acqua




Il serbatoio dell'acqua consente l'alimentazione indipendente dell'acqua nel forno. Il volume del serbatoio è di circa 1,3 l.



1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo sullo sportello.
2. Aprire il coperchio. Pulire il serbatoio con acqua. Assemblare il serbatoio e versare acqua fresca.
3. Spingere nuovamente il serbatoio nell'alloggiamento fino alla posizione finale.

NOTA: dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi convenzionali che non contengono abrasivi.

La tabella seguente mostra i livelli contrassegnati sul serbatoio dell'acqua e il consumo approssimativo di acqua per un ciclo per diverse scelte di sistemi con l'aggiunta di vapore. Se l'acqua nel serbatoio finisce, rabboccare.

Livello	30 min
	Livello 1
	Livello 2
	Livello 2

Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

⚠ AVVISIO!

Se non si osserva l'indicatore MAX e si versa troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso potrebbe fuoriuscire sul terreno attraverso lo spazio tra il coperchio del serbatoio e il serbatoio.

L'acqua che viene versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di circa 20 °C (+/- 10 °C). Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili. Utilizzare solo acqua di rubinetto fresca, acqua dolce o acqua minerale non gassata.

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 **▶ II**.

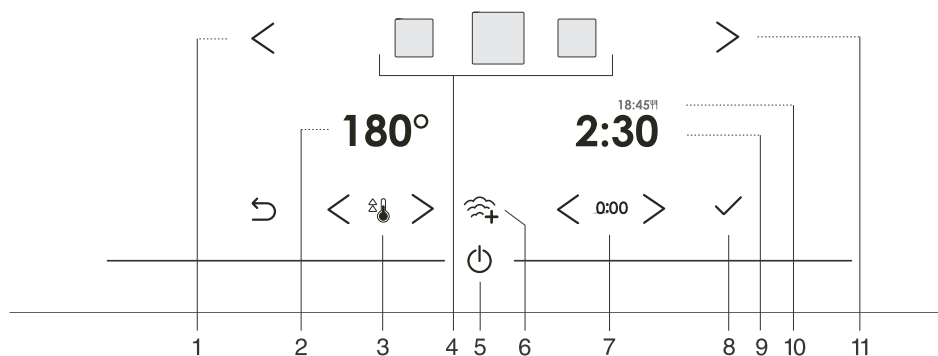
Programma	Utilizzo
FRITTURA AD ARIA	Frigge i cibi con aria calda, senza grassi aggiunti. Una versione più veloce e salutare del "fast food". Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. 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.
ESSICCAZIONE	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.
RIGENERARE	Questa modalità consente di riscaldare delicatamente i piatti già pronti con aria calda e vapore. Il vapore impedisce al cibo di seccarsi preservandone la succosità, il gusto e la consistenza.
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	<p>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.</p> <p>Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto  .</p> <p>NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.</p>



Tasto	Utilizzo
1. 	Tasto di selezione sinistro
2. 180°	Selezione della temperatura
3. 	Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
4. 	Sistema di cottura selezionato
5. 	Accensione e spegnimento del forno
6. 	Aggiunta di vapore
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.

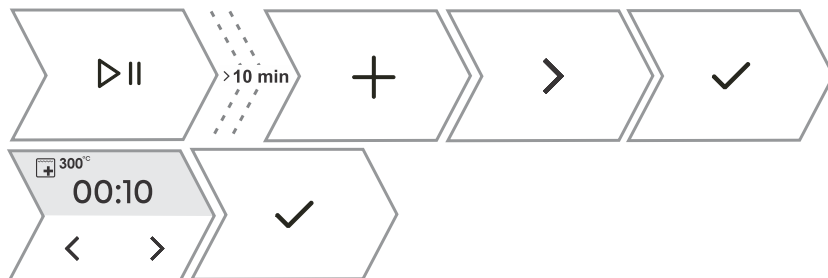
⚠️ AVVISO!

Se si è utilizzato un sistema a vapore o un sistema con l'aggiunta di vapore, è possibile che si accumuli acqua sul fondo della cavità del forno, che deve essere pulita dopo l'operazione.

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.

Fine cottura e spegnimento del forno



1. Toccare **+** e premere **<** o **>** per selezionare **GRATIN**. La funzione è disponibile dopo 10 minuti di funzionamento.
2. Sul display viene visualizzato il sistema preimpostato (Griglia grande) e 230 °C come temperatura. Impostare il tempo di funzionamento (max 10 min) e confermare la selezione toccando **▷ II**.
3. La funzione può essere disattivata anche durante il funzionamento. Spegner la cottura toccando **▷ II**.

⚠ AVVISI!

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 **▷ II**.
2. Spegner la cottura toccando **▷ II**.

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 utilizzarle 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 **✓**.

Salvataggio dell'impostazione al termine della cottura.

2. 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.

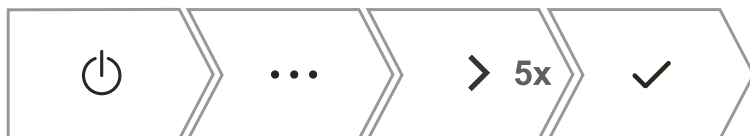
4. **Eliminazione delle ricette già salvate**

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.



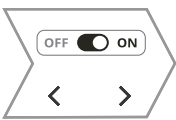
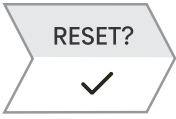

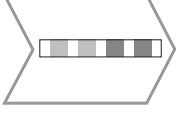
Toccare Premere < o > per selezionare **IMPOSTAZIONI**. Confermare con ✓ per accedere al sottomenu.

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.
6.		PRERISCALDAMENTO RAPIDO La funzione attiva il preriscaldamento automatico ai sistemi di cottura che lo consentono. Accensione (ON) o spegnimento (OFF).

Scelta delle impostazioni generali

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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, sceglietene un'altra.
10.		DUREZZA DELL'ACQUA È possibile scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 3. La pulizia del sistema a vapore dipende sia dalla frequenza di cottura con iniezione di vapore sia dalla durezza dell'acqua utilizzata. La durezza dell'acqua deve essere regolata prima del primo utilizzo. Se l'acqua è più dolce o più dura rispetto all'impostazione predefinita, è possibile modificare il livello di durezza impostato.
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



















- Preiscaldare 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.

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					
crème caramel (sottovuoto)	60	3		95	35-50
	45	2			
Torta al pan di Spagna	60/45	1		160-170**	30-40
torta con ripieno	60/45	1		170-180	60-80
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		160-170	25-35
	45	2			
piccola pasticceria lievitata	60	3		170-180	20-30
	45	2			























Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
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		80-100**	120-150
	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			
Panini Bao	60	3		100 **	10-20
	45	2			
pane su una teglia da forno	60	1		190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
filone in teglia di latta	60/45	2		190-200	30-45





















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
focaccia	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
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			























Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
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			
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	2		190-200	70-100
	45				85-100
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	60	2		180-200	140-170
	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	60/45	3		220-230	25-35
pollame					
pollame, 1,2 - 2,0 kg	60	2		210-220	60-80
	45	1			
pollame con ripieno, 1,5 kg	60/45	2		170-190	100-120
pollame, petto (sottovuoto)	60/45	3		65	90-120
		2			
cosce di pollo	60	3		210-220	35-45
	45	2			
ali di pollo	60	3		210-220	35-45
	45	2			





















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
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*
PESCE E FRUTTI DI MARE					
pesce intero, 350 g	60	4		200-220 **	20-30
	45	3			
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		L2	20-30
	45				15-25
VERDURE					
broccoli, interi, 500 g	60/45	3		100	18-23
broccoli, cime, 500 g	60/45	3		100	15-20
piselli, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23
cavolfiore, cime, 500 g	60/45	3		100	15-20
carote, intere, 500 g	60/45	3		100	25-30
zucca, spicchi, 500 g	60/45	3		100	35-40
asparagi, 500 g	60/45	3		100	15-20
patate al forno, spicchi	60	3		180-200	30-40
	45	2			
patate al forno, dimezzate	60	3		200-220	30-40*
	45	2			









Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
patate ripiene (patate al cartoccio)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Patatine fritte, fatte in casa	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
verdure miste, spicchi	60	3		190-200	30-40
	45	2			
verdure ripiene	60/45	2		200-210	40-50
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI					
Patatine fritte	60/45	2		200-210	30-40*
Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
Medaglioni di pollo	60	2		210-220	25-35*
	45				20-30*
Bastoncini di pesce	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50
verdure a cubetti	60/45	2		190-200	35-45*
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	60/45	2		180-190	35-45
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
budino dolce al forno	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
soufflé dolce	60	3		180 **	16-20
	45	2			

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			 °C	 min
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*

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

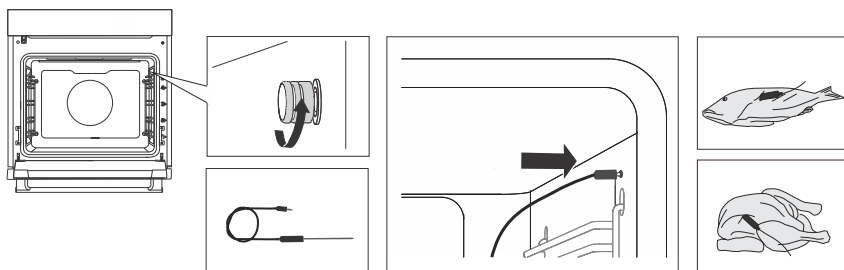
Cottura con sonda per alimenti (▲FOOD PROBE)

(secondo il modello)

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

⚠ AVVISIO!

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 ► II .
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	 /  °C / 	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°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	/

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.

Pulizia con vapore

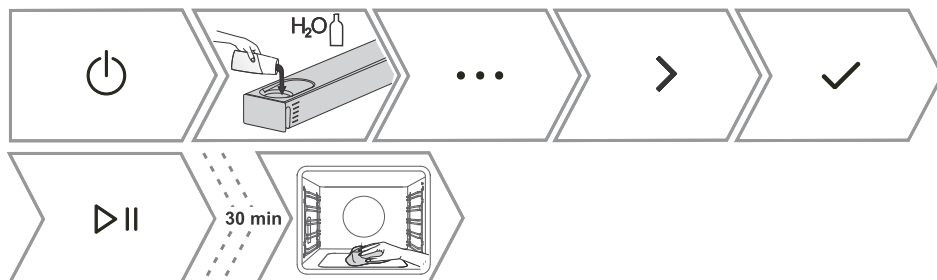
Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.

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 STEAM CLEAN quando il forno si è completamente raffreddato.

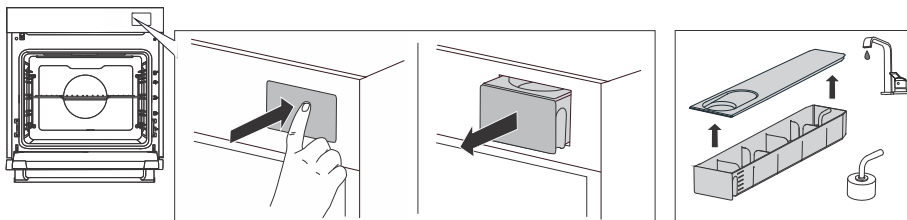


1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Accendere l'elettrodomestico e selezionare Toccando < o > selezionare **PULIZIA**. Confermare con ✓ per entrare nel sottomenu.
3. Toccare < o > selezionare **STEAM CLEAN**. Confermare con ✓
4. Il programma verrà eseguito per 30 minuti. Al termine del programma, il display visualizzerà **FINE**.
5. Al termine del programma, pulire le macchie con un panno umido e acqua saponata. Dopo la pulizia, strofinare accuratamente l'elettrodomestico con un panno umido per rimuovere eventuali residui di agenti detergenti.
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

Pulizia del serbatoio dell'acqua e della schiuma filtrante

⚠ AVVISIO!

Pulire la schiuma del filtro ogni volta che si pulisce il serbatoio dell'acqua e decalcificarlo.



1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo sullo sportello.
2. Aprire il coperchio. Pulire il serbatoio con acqua.
3. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con normali detergenti liquidi che non contengano sostanze abrasive.
AVVISIO: Il serbatoio non è lavabile in lavastoviglie.

Pulizia e manutenzione

La tabella prosegue dalla pagina precedente

- | | |
|----|--|
| 4. | Pulire il tubo di ingresso con la schiuma filtrante sotto l'acqua corrente. Sciacquare la schiuma in modo che non ci sia sporco visibile su di essa.
Dopo la pulizia, spingere nuovamente il serbatoio nell'alloggiamento fino alla posizione finale. |
|----|--|


Pulizia del sistema a vapore



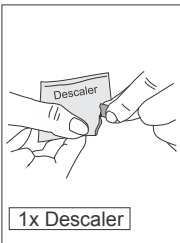
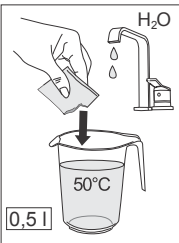
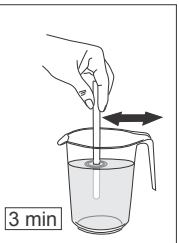
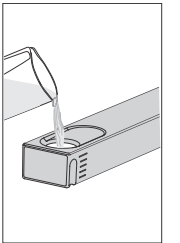
La pulizia dipende sia dalla frequenza delle cotture con iniezione di vapore che dalla durezza dell'acqua utilizzata.

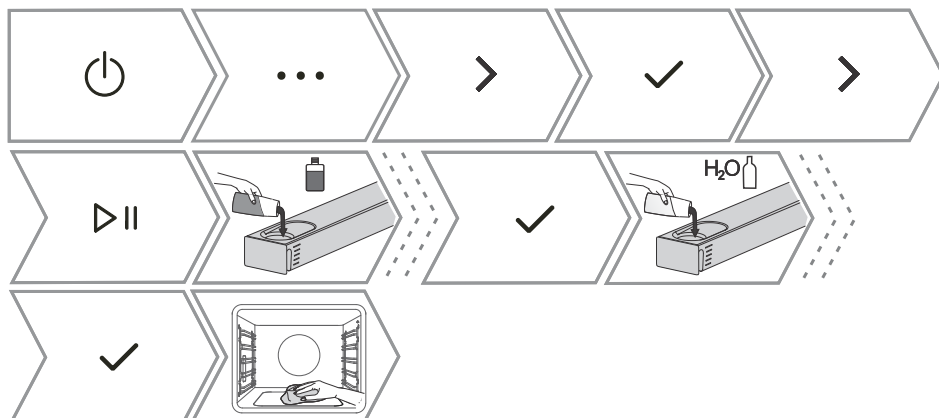
È possibile eseguire la procedura da soli, altrimenti il display ti avviserà.

È assolutamente necessaria una decalcificazione regolare, altrimenti l'elettrodomestico potrebbe smettere di funzionare; inoltre, prolunga la vita dell'elettrodomestico e migliora i risultati di cottura.

💡 INFORMAZIONE!

Se non si desidera eseguire la pulizia del sistema a vapore quando il forno lo richiede, è possibile interromperla toccando . La pulizia può essere annullata fino a tre volte, quindi il forno disabilita la funzione vapore fino a quando la procedura non viene eseguita.

	Decalcificante Prepararlo miscelando il decalcificante in dotazione con 0,5 l di acqua calda (a circa 50 °C).			
	Sciogliere il decalcificante in acqua mescolando. Versare il decalcificante preparato nel serbatoio.			
	 1x Descaler	 0,5 l	 3 min	
	Acqua fresca			



1.	Accendere l'elettrodomestico e selezionare Toccando < o > selezionare PULIZIA . Confermare con ✓ per entrare nel sottomenu.
2.	Toccare < o > selezionare DECALCIFICAZIONE . Confermare con ✓
3.	Riempire il serbatoio con 0,5 l di decalcificante. Confermare con ✓ . Decalcificazione in corso.
4.	Al termine del processo, la schermata mostra nuovamente che il processo di decalcificazione è stato completato. Versare acqua fresca di risciacquo nel serbatoio. Confermare con ✓ .
5.	Al termine del processo di risciacquo, la schermata mostra che il processo di risciacquo è stato completato. Ora + possibile pulire il serbatoio dell'acqua e il forno.

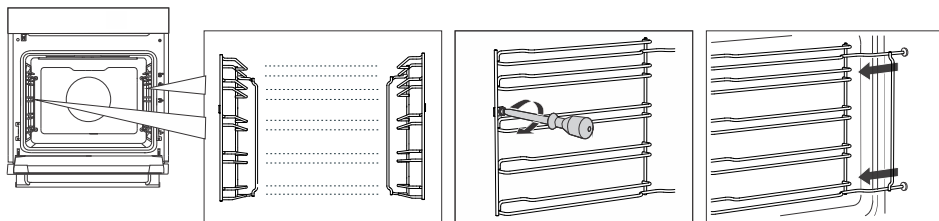
⚠ AVVISIO!

Utilizzare solo il decalcificante in dotazione per garantire un'efficienza ottimale e una lunga durata dell'apparecchio. Una bustina è sufficiente per un processo di pulizia. È possibile acquistarlo tramite il servizio di assistenza o nel negozio online maintainlife.com. L'uso di altri prodotti non garantisce una pulizia completa, che può influire negativamente sulla funzione del vapore e ridurre la durata dell'elettrodomestico.

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

Utilizzare prodotti per la pulizia convenzionali per pulire le guide.

Pulizia e manutenzione



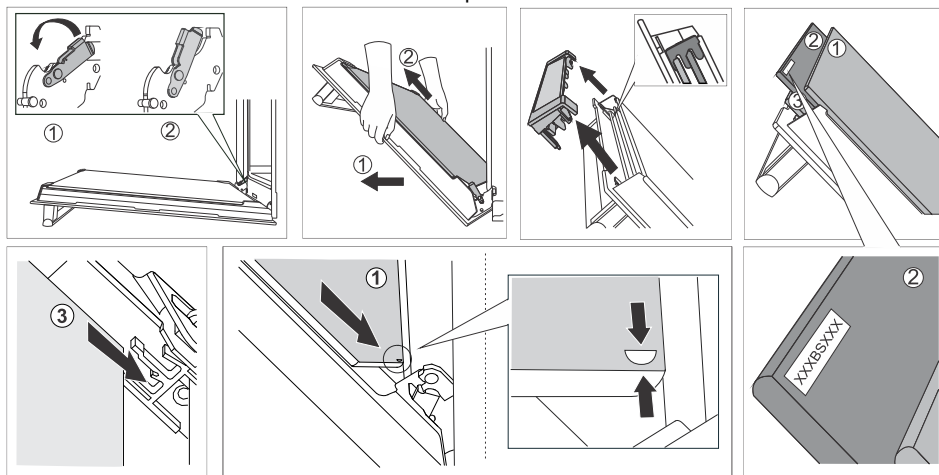
1. Utilizzare un cacciavite per rimuovere la vite (è anche possibile utilizzare una moneta adatta che si inserisca nella rientranza nella testa della vite).
2. Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore.

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.

Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1. Quando si sostituisce la porta del forno, prima **aprire completamente la porta**.
2. La porta del forno è fissata alle cerniere con supporti speciali che includono anche leve di sicurezza. Spostare la leva di sicurezza verso la porta con un angolo di 90°. Chiudere gradualmente la porta con un angolo di 45°; quindi sollevare la porta ed estrarla.
3. Per **pulire i vetri delle porte** dall'interno, rimuovere prima il vetro dalla porta dell'elettrodomestico. Seguire i passaggi da 1 a 4 per il processo di rimozione del vetro, lasciando la porta in posizione e non rimossa dal forno.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

4.	Rimuovere la guida dell'aria. Tenerla con le mani sul lato sinistro e destro della porta e tirarla leggermente verso di sé per rimuoverla.
5.	Quando si rimuovono i vetri della porta del forno, afferrare il bordo superiore del vetro e rimuoverlo con attenzione. Ripetere la stessa procedura per il secondo vetro e, se necessario, per il terzo, a seconda del modello di forno. Assicurarsi che il processo venga eseguito con attenzione e delicatamente per evitare danni ai vetri o ad altre parti del forno.
6.	Per rimettere il vetro nella porta, l'installazione si svolge in ordine inverso. Assicurarsi che il vetro sia correttamente allineato e installato in modo sicuro per garantire il corretto funzionamento del forno. I vetri interni devono essere correttamente ruotati al momento dell'installazione. Fare riferimento all'iscrizione sul vetro.

Nel caso in cui la porta non si apra o non si chiuda correttamente, assicurarsi che le cerniere siano installate correttamente.

AVVISO!

Ruotare sempre entrambe le leve di sicurezza verso il supporto quando si monta o si rimuove la porta dell'elettrodomestico. Ciò è fondamentale per prevenire possibili danni, poiché la cerniera della porta può chiudersi con una forza considerevole.

Chiusura e apertura soft dello sportello

(secondo il modello)

La porta del forno è dotata di un sistema che smorza la forza di chiusura e consente un'apertura e una chiusura agevoli, silenziose e delicate della porta. Una leggera spinta con un angolo di 15° (rispetto alla posizione di apertura della porta) è sufficiente affinché la porta si chiuda dolcemente e automaticamente.

AVVISO!

Se viene applicata una forza eccessiva per chiudere la porta, l'effetto del sistema viene ridotto o il sistema verrà aggirato per garantire la sicurezza.

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

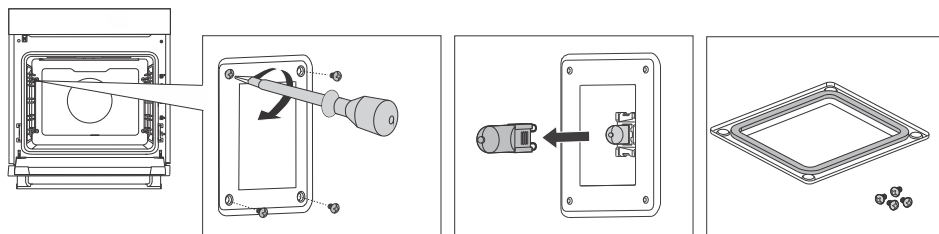
Il forno è dotato di lampada alogena.

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.

Pulizia e manutenzione



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 disinnestando 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.
Il display mostra Cottura con sonda per alimenti, ma la sonda non è collegata.	Pulire la presa. Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda per alimenti.
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.
Perdite di vapore dallo sportello del forno.	Verificare che la guarnizione dello sportello sia posizionata correttamente nella scanalatura dello sportello. Installarla correttamente nel caso in cui non sia posizionata correttamente.

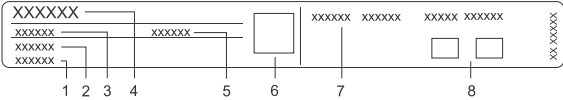
Ricerca dei guasti

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Problema/errore	Causa
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.	

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 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
torta di mele	2 × 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	

COTTURA CON VAPORE						
Piatto	Attrezzatura	 cm		 °C	 min	
Broccoli, freschi; teglia da forno singola	Teglia da forno perforata	60/45	3	100	15-20	
Broccoli, freschi; 300 g	Teglia da forno perforata	60/45	3	100	12-15	
Piselli, surgelati; 2,5 kg	Teglia da forno perforata + Vassoio di raccolta	60/45	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



946668-a3

