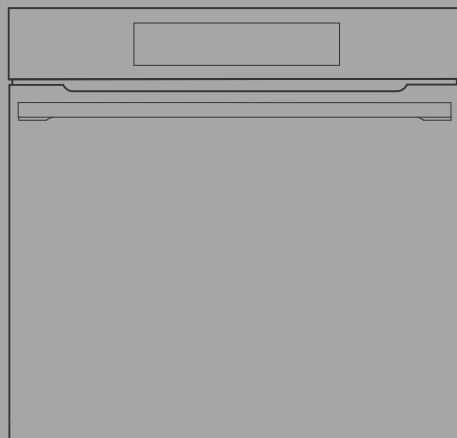




---

**ISTRUZIONI PER L'USO**

FORNO DA INCASSO

IT

OTP86BGHC

OTP86BGH

OTP86BGHC.AU

OTP86BGH.AU

# Sommario

|                                                                        |           |                                                                         |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduzione .....</b>                                              | <b>3</b>  | <b>Gestione Wi-Fi .....</b>                                             | <b>36</b> |
| <b>Avvisi di sicurezza .....</b>                                       | <b>4</b>  | Utilizzo del Wi-Fi .....                                                | 36        |
| Uso sicuro e corretto del forno durante la<br>pulizia pirolitica ..... | 5         | Gestione del forno da remoto .....                                      | 36        |
| <b>Avvertenze di sicurezza importanti .....</b>                        | <b>6</b>  | <b>Suggerimenti e consigli generali per la<br/>cottura .....</b>        | <b>38</b> |
| <b>ConnectLife .....</b>                                               | <b>8</b>  | Tavolo da cucina .....                                                  | 38        |
| <b>Descrizione dell'apparecchio .....</b>                              | <b>9</b>  | Cottura con sonda per alimenti .....                                    | 45        |
| Attrezzatura in dotazione .....                                        | 9         | <b>Pulizia e manutenzione .....</b>                                     | <b>48</b> |
| Pannello di controllo .....                                            | 11        | Pulizia automatica del forno - pirolisi .....                           | 48        |
| <b>Prima del primo utilizzo<br/>dell'apparecchiatura .....</b>         | <b>13</b> | Pulizia del forno con la funzione Aqua<br>Clean .....                   | 51        |
| Prima accensione .....                                                 | 13        | Rimozione del filo e guide fisse estraibili<br>(estensibili) .....      | 51        |
| <b>Usare il forno .....</b>                                            | <b>15</b> | Rimozione e sostituzione dello sportello del<br>forno e dei vetri ..... | 53        |
| Menu di selezione principale .....                                     | 15        | Sostituzione della lampadina .....                                      | 54        |
| Modalità di cottura manuale .....                                      | 15        | <b>Ricerca dei guasti .....</b>                                         | <b>55</b> |
| Piastra grill Celsius° .....                                           | 17        | Tabella dei difetti e degli errori .....                                | 55        |
| Durata di funzionamento - Funzione<br>tempo .....                      | 19        | Etichetta – informazioni<br>sull'elettrodomestico .....                 | 56        |
| Menu Plus - impostazioni aggiuntive .....                              | 19        | <b>Informazioni sulla conformità .....</b>                              | <b>57</b> |
| Funzioni extra .....                                                   | 24        | <b>Protezione dell'ambiente .....</b>                                   | <b>58</b> |
| Programmi automatici .....                                             | 28        | Etichetta ambientale .....                                              | 58        |
| <b>Avvio della cottura .....</b>                                       | <b>30</b> | <b>Test di cottura .....</b>                                            | <b>59</b> |
| <b>Fine cottura e spegnimento del forno .....</b>                      | <b>31</b> |                                                                         |           |
| <b>Scelta delle impostazioni generali .....</b>                        | <b>32</b> |                                                                         |           |

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.

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

### **Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica**

Prima di attivare il processo di pulizia automatica, rimuovere tutte le attrezzature dal forno: la griglia, il kit per arrostiti allo spiedo, tutte le teglie da forno, la sonda per carne, i fili guida e qualsiasi altro utensile da cucina che non fa parte dell'attrezzatura del forno.

Prima di iniziare il processo di pulizia, rimuovere eventuali residui di liquido fuoriuscito e tutte le parti mobili dalla cavità del forno.

Durante il processo di pulizia automatica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura molto elevata ed è molto caldo anche all'esterno. Pericolo di ustione! Tenere i bambini lontani dal forno.

# 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 attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e osservare tutte le istruzioni nel capitolo Pulizia e manutenzione, che descrive l'uso corretto e sicuro di questa funzione

Non appoggiare nulla sul fondo del forno durante il processo di pulizia automatica.

**Pericolo di incendio!** Durante la pulizia automatica, l'elettrodomestico viene riscaldato a temperature molto elevate, che inceneriscono i residui di cibo all'interno dell'elettrodomestico. Rimuovere quindi lo sporco visibile dall'interno del forno e dagli utensili prima di ogni utilizzo. Fumo, fumi irritanti e gas possono inoltre fuoriuscire dal forno mentre è attiva la funzione di pulizia. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata mentre si esegue questa procedura. Gli animali di piccola taglia o gli animali domestici possono essere molto sensibili ai fumi che potrebbero fuoriuscire dal forno. Si

# Avvertenze di sicurezza importanti

consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il funzionamento e di ventilare bene la stanza dopo la pulizia.

Non aprire lo sportello del forno durante la pulizia.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo entri nell'apertura per bloccare la guida dello sportello, poiché ciò potrebbe bloccare il blocco automatico dello sportello durante il processo di pulizia del forno.

Non toccare le superfici metalliche o le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

In caso di interruzione di corrente durante il processo di pulizia automatica, il programma terminerà dopo due minuti e lo sportello del forno rimarrà bloccato. Lo sportello verrà sbloccato quando l'apparecchio rileva che la temperatura è scesa sotto i 150 °C al centro della cavità del forno.

Dopo il processo di autopulizia, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.

## AVVISO!

**Non è consentito utilizzare il forno con lo sportello aperto e l'interruttore della porta chiuso.**

## 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**.

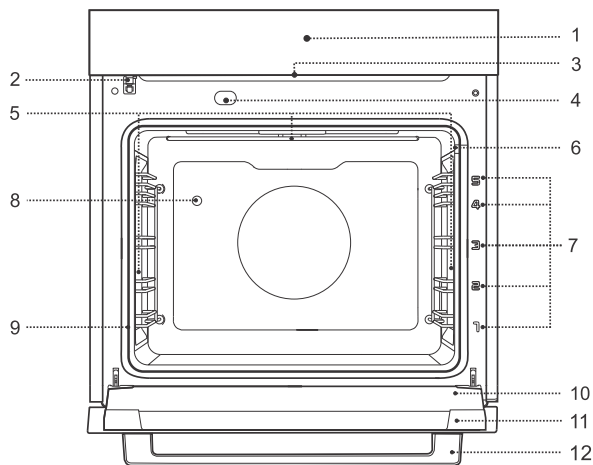
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di altri dispositivi, come i forni a microonde e i giocattoli telecomandati. Ciò potrebbe causare interruzioni intermittenti o addirittura permanenti della connessione. In questi casi la disponibilità delle funzioni offerte non può essere garantita fino al ripristino della connessione.

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
2. Bloccare la porta con un interruttore
3. Luce interna
4. Rimozione automatica del vapore
5. Illuminazione
6. Presa sonda di temperatura
7. Guide – livelli griglia
8. Sensore di temperatura per la piastra grill Celsius°
9. Etichetta
10. Vetro porta
11. Sportello forno
12. Maniglia sportello

## 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.

### **Attrezzature per il forno e accessori**

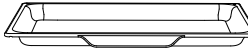
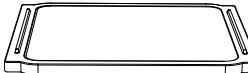
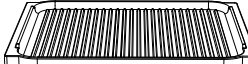


**Griglia** – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.

NOTA: quando si inserisce la griglia nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata si trovi sul retro e sul lato superiore. C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Pertanto, la griglia deve essere leggermente sollevata nella parte anteriore quando la si estrae dal forno.

# Descrizione dell'apparecchio

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <p><b>Teglia da forno multiuso</b> – 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>                                                                                                                                                                                             |
| <br> | <p><b>Piastra grill Celsius°</b> - (piastra bifacciale) da utilizzare con la funzione piastra grill Celsius°. La superficie liscia consente una distribuzione uniforme del calore ed è adatta a piatti come pizza o verdure. Il lato scanalato crea i caratteristici segni della griglia e scola il grasso in eccesso, il che la rende ideale per preparare carne, pesce o piatti alla griglia.</p> |
|                                                                                       | <p><b>Sonda di temperatura alimenti</b> - (FOOD PROBE)<br/>Può essere utilizzata per misurare la temperatura al cuore di una portata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura si interromperà automaticamente.</p>                                                                                                                                                               |

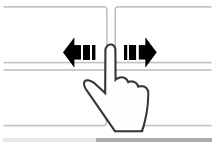
## Pannello di controllo



|    | Tasto                                                                                                           | Utilizzo                                                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |                                | Il pulsante on/off serve per:<br>- accensione e spegnimento del forno,<br>- passaggio al modo stand-by<br>- riavvio forzato - premere a lungo (8 secondi). |
| 2. |                                | Tasto per avviare le funzioni e confermare.                                                                                                                |
| 3. | Touchscreen per la selezione delle impostazioni del forno e per la visualizzazione delle impostazioni correnti. |                                                                                                                                                            |

NOTA: Per una migliore risposta dei tasti, toccali con una superficie ampia della punta delle dita. Ogni volta che si preme un tasto, l'operazione verrà confermata da un segnale acustico (quando questa funzione è disponibile).

Le impostazioni vengono selezionate e confermate direttamente tramite il touch screen.  
Il campo selezionato diventa bianco.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| premere                                                                             | scorrere<br>sinistra e destra                                                       | scorrere<br>in alto e in basso                                                      |
|  |  |  |

# Descrizione dell'apparecchio

## Tasti di navigazione

Consentono una navigazione rapida e semplice nei menu.

| Tasto                                                                             | Utilizzo                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Home</b><br>Tasto per tornare al menu di avvio del forno.                    |
|  | <b>Indietro</b><br>Tasto per tornare indietro nel menu.                         |
|  | <b>OK/Conferma</b><br>Tasto per confermare la selezione.                        |
|  | <b>Annulla</b><br>Tasto per interrompere o annullare la selezione corrente.     |
|  | <b>Modifica</b><br>Tasto per inserire o modificare l'impostazione già inserita. |
|  | <b>Avvio</b><br>Tasto per avviare il programma selezionato.                     |

# Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

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

## Prima accensione

### Calibrazione alla prima accensione - Onboarding

Quando si collega l'elettrodomestico alla rete elettrica per la prima volta o si ripristina alle impostazioni di fabbrica, sarà necessario eseguire una procedura di calibrazione all'accensione del forno.

Il programma guiderà l'utente attraverso le impostazioni per configurare la connessione all'app per dispositivi mobili durante la calibrazione. Quando il forno è connesso al cloud, la data e l'ora verranno aggiornate automaticamente.

Seguire i passaggi sul display. Sul display, premere prima **Let's get started**.

Scorrere il menu. Dopo aver selezionato un'impostazione, premere **AVANTI**.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Impostazione lingua</b><br>Il display mostra la lingua predefinita (Inglese). Se la lingua in cui viene visualizzato il testo non è adatta, selezionare un'altra lingua dall'elenco a discesa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2. | <b>Spiegazione dell'interfaccia utente</b><br>Per facilità d'uso, il display visualizza i nomi dei pulsanti sul pannello comandi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. | <b>Installazione e collegamento all'applicazione ConnectLife</b><br>Il display visualizza il codice QR per installare l'app ConnectLife. Utilizzare l'app per controllare, monitorare e accedere in remoto ai comandi del forno dal proprio dispositivo smart.<br>Connettersi alla rete Wi-Fi per installare gli aggiornamenti software: sono utili per la sicurezza, le nuove funzionalità, l'ottimizzazione e le correzioni.<br>Premere <b>Effettuare la connessione</b> e seguire i passaggi nell'app. |
| 4. | <b>Impostazione dell'orologio</b><br>L'impostazione automatica dell'ora, inclusi il fuso orario e il formato dell'ora (12 o 24 ore), è disponibile finché si rimane connessi all'app. Se la connessione non viene stabilita, sarà necessaria l'impostazione manuale dell'ora.                                                                                                                                                                                                                             |
| 5. | <b>Impostazione della data</b><br>Selezionare il formato di visualizzazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6. | <b>Impostazione dell'unità di misura della massa</b><br>Selezionare l'unità di misura desiderata dall'elenco e confermare la selezione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 7. | <b>Impostazione del sensore di prossimità</b><br>Questa è una funzione che può essere attivata o disattivata a piacere. Assicura che il display o la luce del forno si regolino automaticamente quando ci si avvicina all'elettrodomestico, a seconda delle impostazioni.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8. | <b>Apertura della porta - Riattivazione</b><br>Questa funzione può essere attivata o disattivata secondo necessità. Quando attivata, la funzione consente di accendere o spegnere automaticamente il forno semplicemente aprendo la porta del forno.                                                                                                                                                                                                                                                      |

# Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

## 9. **Calibrazione e burn-in**

La procedura di calibrazione garantisce la precisione della misurazione della temperatura ed elimina gli odori sgradevoli dal forno.

ATTENZIONE: durante la calibrazione il forno non può essere spento.

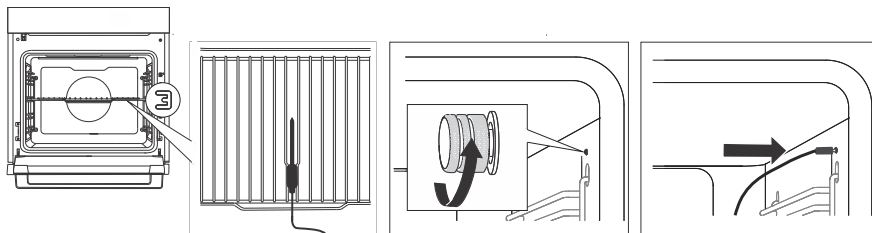
La durata totale della calibrazione può arrivare a 4 ore. Nel caso in cui si decida di saltare la procedura, il dispositivo non invierà ulteriori notifiche pop-up riguardanti l'esecuzione della procedura. La calibrazione può essere eseguita in qualsiasi momento nel menu delle impostazioni.

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

## **Calibrazione e burn-in**

(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.

Il processo di calibrazione della sonda per alimenti può essere saltato ed eseguito in un secondo momento utilizzando il menu Impostazioni.

## Menu di selezione principale

Toccando  il menu principale con tutte le funzioni si apre sullo schermo (a seconda del modello).

Nota: Scorrere verso sinistra e verso destra nel menu. Premere il pulsante per selezionare la funzione desiderata.

### Funzionalità principali



#### **FORNO**

Ciò consente di cuocere e cucinare gli alimenti in modo uniforme utilizzando diversi metodi di cottura (vedere il capitolo: *Modalità di cottura manuale*).



#### **FUNZIONI AGGIUNTIVE**

Accesso rapido alle funzioni aggiuntive (vedere capitolo *Funzioni extra*).

#### **... MENU DI ACCESSO RAPIDO**

Accesso al menu di accesso rapido (vedere capitolo *Scelta delle impostazioni generali*).

### Luce interna

Una speciale luce, posta nella parte inferiore del pannello di controllo, si accende automaticamente all'apertura della porta del forno, illuminando la teglia o la griglia estratta.

Permette di vedere chiaramente il piatto, facilitando il controllo della doratura o l'aggiunta di ingredienti durante la cottura. La luce funziona indipendentemente dall'illuminazione principale e si spegne automaticamente quando la porta viene chiusa.



### INFORMAZIONE!

Questa funzione può essere attivata o disattivata a piacere nelle impostazioni generali dell'elettrodomestico.

## Modalità di cottura manuale

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  <b>FORNO</b> .                                                                                                                   |
| 2. | Selezionare il sistema di cottura (vedere la tabella Selezione dei sistemi di cottura riportata di seguito – a seconda del modello).                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. | A seconda della scelta del sistema di cottura, verranno mostrate le impostazioni per:<br>- temperatura<br>- livello di potenza grill da 1 a 5 (se è stato selezionato il sistema grill grande)                                                                                                                                                                           |
| 4. | Inoltre, è possibile impostare:<br>-  Durata (vedere il capitolo: <i>Durata di funzionamento - Funzione tempo</i> ).<br>-  menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i> ). |
| 5. | Per iniziare a cucinare, toccare  .                                                                                                                                                                                                                                                   |

Nota: Toccando l'icona  vengono visualizzate informazioni aggiuntive sul sistema selezionato. Per chiudere le informazioni, toccare l'icona  .

# Usare il forno

## Scelta del sistema di cottura

(secondo il modello)

| Simbolo                                                                             | Utilizzo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>CALORE SUPERIORE + CALORE INFERIORE</b><br>Utilizzare questo sistema per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cottura lenta).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>CALORE SUPERIORE 30 + CALORE INFERIORE 70</b><br>L'elemento riscaldante inferiore eroga più calore di quello superiore. Adatto per cucinare pietanze su un'unica griglia, come impasti umidi, torte e pietanze in cui si desidera che la parte inferiore sia più cotta.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <b>ARIA CALDA</b><br>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.                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>ARIA CALDA ECO<sup>1)</sup></b><br>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.                                                                                                                                                        |
|    | <b>ARIA CALDA SECCA</b><br>Ciò consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. In combinazione con l'estrazione dell'umidità, garantisce aria secca che cuoce e rosola più rapidamente il cibo su una o più griglie contemporaneamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | <b>ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>RISCALDAMENTO SUPERIORE + RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA</b><br>Per la cottura uniforme di pietanze su un livello e per la preparazione di soufflé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>AIR FRY</b><br>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.).<br>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. |
|  | <b>GRIGLIA GRANDE</b><br>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.                                                                                                                                                                                                  |

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Simbolo                                                                           | Utilizzo                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GRIGLIA GRANDE + VENTOLA</b><br>Per arrostitire pollame e grigliare grossi pezzi di carne.             |
|  | <b>CALORE INFERIORE</b><br>Adatto per la lievitazione dell'impasto e la cottura extra sul lato inferiore. |

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

## Piastra grill Celsius°

(secondo il modello)

La cottura intensa in combinazione con la speciale piastra grill garantisce risultati migliori.

La piastra, in combinazione con programmi automatici appositamente progettati, consente di ottenere risultati di cottura eccellenti nel forno.

### INFORMAZIONE!

La funzione grill può essere utilizzata anche senza la piastra grill. Se il modello di forno non include una piastra, è possibile acquistarla come accessorio.

### Piastra grill

- La piastra in alluminio con rivestimento »non-stick« consente alla piastra di riscaldarsi rapidamente e una pulizia facile.
- È possibile utilizzare entrambi i lati della piastra grill. Il lato a coste è adatto per cucinare bistecche, pesce e pietanze simili. Il lato liscio è destinato alla cottura delle pizze.
- Se si stanno cucinando bistecche, pizze o pesce, consigliamo di utilizzare il piatto sulla quarta griglia.
- Riscaldare la piastra in base al livello di cottura e alla temperatura selezionati. Consigliamo i seguenti tempi approssimativi:
  - 7 minuti per alimenti delicati
  - 10 minuti per bistecche e pesce
  - 14 minuti per la pizza.
- Fumo: quando la piastra viene riscaldata, potrebbe esserci del fumo dovuto alle impurità presenti nel forno e sulla piastra grill. Questo è normale. Utilizzare una cappa da forno o ventilare l'ambiente.
- Indossare guanti da forno quando si maneggia la piastra calda
- Non posizionare la piastra calda direttamente su un piano di lavoro.
- Pulizia: Pulire la piastra raffreddata dopo ogni utilizzo con acqua e sapone. Per le impurità secche, si consiglia di immergerla prima e poi di utilizzare una spugna delicata. Non raffreddare la piastra calda direttamente sotto l'acqua corrente. La differenza di temperatura può danneggiare la superficie della piastra. Rischio di ustioni!

# Usare il forno

## INFORMAZIONE!

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la piastra della griglia sia stata accuratamente pulita e che il forno e la piastra siano completamente raffreddati.

### Modalità di cottura manuale per la piastra grill Celsius

1. Nel menu principale, aprire le funzioni aggiuntive  e selezionare **PIASTRA GRILL CELSIUS°**.
2. Selezionare il tempo di preparazione e il grado di doratura desiderato (vedere la tabella sottostante).
3. Inoltre, è possibile impostare:
  -  Durata (vedere il capitolo: *Durata di funzionamento - Funzione tempo*).
  -  menu (vedere il capitolo: *Menu Plus - impostazioni aggiuntive*).
4. Per iniziare la cottura inserire la piastra grill e toccare .

SUGGERIMENTO: Diversi tipi di cibo richiedono impostazioni diverse, quindi per una preparazione ottimale dei piatti, controllare la Guida alla temperatura nel menu  sotto l'opzione Periscaldamento rapido.

### È possibile impostare cinque diversi livelli di intensità della griglia:

| Livello | Intensità |
|---------|-----------|
| 1       | Minimo    |
| 2       |           |
| 3       | Media     |
| 4       |           |
| 5       | Massimo   |

### Programmi automatici per la piastra grill Celsius

Sono disponibili diversi programmi automatici per diverse pietanze.

Per ottenere i migliori risultati di cottura, inserire la piastra grill al 4° livello. Un programma di cottura automatico guiderà verso risultati perfetti.

1. Nel menu principale, aprire le funzioni aggiuntive  e selezionare **PROGRAMMI PIASTRA GRILL CELSIUS°**.
2. Selezionare un programma: Pizza, Carne, Pesce e Frutti di mare.
3. Sul display verrà visualizzata la ricetta selezionata. Controllare l'avanzamento e premere  per chiudere la finestra.
4. Nella schermata di impostazione del programma è possibile impostare lo spessore del cibo e, se abilitato, selezionare il grado di doratura desiderato.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

- |    |                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Per iniziare a cucinare, toccare  . |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Il programma automatico preriscalda automaticamente la piastra grill alla giusta temperatura. Sullo schermo appare un messaggio.

## INFORMAZIONE!

Durante la funzione di preriscaldamento rapido è necessario inserire la piastra grill. Durante questo periodo non aprire la porta del forno.

### Suggerimenti

Preparazione della carne:

- Togliere la bistecca dal frigorifero almeno 1 ora prima di grigliarla.
- Prima di grigliare, non utilizzare sale, spezie oppure olio.
- Quando la bistecca è cotta, avvolgerla in un foglio di alluminio e far riposare a temperatura ambiente per 5 minuti.
- Prima di grigliare nuovamente, raffreddare completamente il forno e pulire la piastra grill.

Preparazione della pizza:

- Inserire la piastra grill con il lato liscio rivolto verso l'alto. Scegliere il programma pizza, il tipo di pizza, lo spessore e la croccantezza desiderata.
- Le pizze possono essere cotte una alla volta, senza dover raffreddare il forno o pulire la piastra grill.

## Durata di funzionamento - Funzione tempo

In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.

## INFORMAZIONE!

Se l'elettrodomestico è stato collegato al cloud, l'ora e la data vengono impostate automaticamente.

- |    |                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Per selezionare la funzione timer, premere  . |
| 2. | Selezionare la durata per il funzionamento del forno.                                                                            |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare  .           |

## Menu Plus - impostazioni aggiuntive

La **+** funzione offre impostazioni aggiuntive. Il menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.



### INIZIO | FINE

Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura dopo un ritardo (vedere il capitolo *Impostazione di avvio ritardato*).

# Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>NUMERO DI VASSOI</b><br>Questa funzione è disponibile quando si utilizzano sistemi ad aria calda e consente di regolare la circolazione dell'aria in base al numero di teglie presenti nel forno.<br>Il sistema regola automaticamente il flusso d'aria in base all'opzione selezionata e garantisce risultati di cottura ottimali.                                                                                                                                  |
|    | <b>GRATIN</b><br>Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge un condimento/una guarnizione alla pietanza o si desidera rosolare ulteriormente la parte superiore. Quando si utilizza la funzione gratin, sulla pietanza si forma una crosticina croccante giallo oro, che impedisce che l'alimento si asciughi e allo stesso tempo gli conferisce un aspetto gradevole e un gusto migliore (vedere il capitolo <i>Gratin</i> ). |
|    | <b>RIDUZIONE UMIDITÀ</b><br>Questa modalità consente di aprire e chiudere automaticamente la porta per rilasciare umidità all'interno del forno durante la cottura (vedere il capitolo: <i>Riduzione dell'umidità nel forno</i> ).                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>SONDA ALIMENTARE</b><br>La sonda di temperatura consente un monitoraggio accurato della temperatura al cuore del cibo durante la cottura (vedere il capitolo: <i>Sonda di temperatura</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>AGGIUNGI FASE</b><br>Impostazione di cottura in tre fasi con diversi parametri (vedere il capitolo <i>Cottura a fasi</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>SALVA</b><br>In questa modalità è possibile salvare le impostazioni preferite (vedere il capitolo <i>Salvare i propri programmi forno</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>RIPOSO</b><br>La funzione è disponibile con l'utilizzo contemporaneo della sonda di temperatura e si attiva automaticamente quando l'alimento raggiunge la temperatura interna impostata. Una volta terminata la cottura, il cibo deve essere tolto dal forno e posizionato su una superficie fredda, dove dovrà riposare fino allo scadere del tempo impostato.                                                                                                     |
|  | <b>ALLARME</b><br>La funzione è disponibile nella preparazione dei cibi in più fasi.<br>(vedere capitolo <i>Cottura a fasi</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>PRERISCALDAMENTO</b><br>Funzione in cui il forno viene preriscaldato alla temperatura desiderata prima di introdurre gli alimenti (vedere capitolo <i>Preriscaldamento</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Impostazione di avvio ritardato

### 💡 INFORMAZIONE!

L'avvio ritardato non può essere impostato sui programmi di pulizia.

Nel menu **+** selezionare . Esistono due tipi di avvio ritardato:

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Modifica dell'ora di avvio</b><br>Se non è stata impostata la durata di funzionamento nelle impostazioni di base, è possibile impostare un ritardo di avvio.<br>Impostare l'impostazione di inizio cottura desiderata e confermare la scelta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2. | <b>Modifica dell'ora di inizio o di fine</b><br>Nelle impostazioni di base, impostare prima la durata di cottura  .<br>Nel menu  selezionare  ed è possibile impostare l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Confermare la selezione. Il programma calcola automaticamente l'ora di avvio della cottura. |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare  .<br>Lo schermo mostrerà l'ora di inizio cottura.<br>Il forno entra in modo stand-by fino all'ora di avvio. Le impostazioni selezionate vengono attivate e disattivate automaticamente alle ore prescelte.                                                                                                                                                                                                                                              |

Allo scadere del tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Verrà emesso un breve segnale acustico.  
 È possibile reimpostare l'impostazione selezionata premendo .

## Gratin

Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge un condimento/una guarnizione alla pietanza o si desidera rosolare ulteriormente la parte superiore.

## INFORMAZIONE!

Questa funzione può essere utilizzata se è stata impostata la durata della cottura.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Nel menu  selezionare  .                                                                                     |
| 2. | Impostare il tempo di funzionamento della funzione gratin (max. 15 minuti). La funzione si attiverà al termine della cottura allo scadere del tempo di cottura impostato. Confermare con  . |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare  .                                                                                                                                                         |
| 4. | La funzione può essere disattivata anche mentre è in funzione. Terminare la cottura premendo  .                                                                                             |

## AVVISO!

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

**La funzione gratin funziona per un massimo di 15 minuti, quindi il forno si spegne automaticamente.**

## Riduzione dell'umidità nel forno

La funzione consente l'apertura e la chiusura automatica della porta durante il funzionamento dell'apparecchio. L'uso di tale funzione è consigliato quando l'utente desidera rilasciare il vapore

# Usare il forno

in eccesso durante la cottura, in modo che la cottura delle pietanze avvenga più velocemente ed esse sviluppino una crosta croccante.

Si consiglia di ridurre l'umidità durante la preparazione delle seguenti pietanze:

- prodotti da forno (verso la fine della cottura): per una crosta ben cotta e croccante;
- carne (verso la fine della cottura): per creare una superficie ben cotta e croccante;
- verdure: utilizzare la funzione più volte durante la cottura per rilasciare l'umidità in eccesso dal forno;
- patatine fritte, biscotti e pasticcini simili (verso la fine della cottura): per una consistenza migliore.

|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                                                                                                                      | Nel menu <b>+</b> , selezionare  <b>RIDUZIONE UMIDITÀ.</b>                                                                                                                                                                                                                              |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                      | Selezionare  e impostare l'ora per la prima erogazione di vapore. Confermare l'ora selezionata premendo  .<br>Se lo si desidera, è possibile impostare un orario per la seconda e la terza erogazione. |
| 3.                                                                                                                                                                                                                                      | Per iniziare a cucinare, toccare  .                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La porta del forno si apre e si chiude automaticamente in base all'orario impostato.<br>È possibile reimpostare l'impostazione selezionata premendo  . |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## AVVISO!

**La porta si chiude automaticamente quando aperta. La spinta manuale o la chiusura forzata possono danneggiare il meccanismo.**

## Cottura a fasi

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

## INFORMAZIONE!

Questa funzione può essere selezionata nel **+** menu o nel Menu principale.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Fase 1</b><br>Premere  <b>AGGIUNGI FASE</b> . È possibile selezionare le impostazioni per la prima fase: sistema di cottura, temperatura e durata della cottura. È anche possibile scegliere il preriscaldamento rapido. Confermare la selezione.<br>NOTA: è anche possibile impostare la prima fase nelle impostazioni di base se si seleziona una durata di cottura. |
| 2. | <b>Fase 2</b><br>Selezionare le impostazioni per la Fase 2 e la Fase 3.<br>È inoltre possibile modificare le fasi prima dell'inizio della cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare  .<br>Il forno sia avvia inizialmente con le impostazioni per la Fase 1.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

NOTA: È possibile modificare l'ordine dei passaggi con le frecce su o giù se l'icona della freccia è visualizzata prima del passaggio. Rimuovere un singolo passaggio toccando .

Durante la cottura è possibile impostare un allarme per ogni fase, per indicare che la cottura di ogni fase è terminata. Un allarme è utile quando è necessario aggiungere ingredienti, mescolare o girare pezzi di cibo durante la cottura.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  e inserire  <b>FUNZIONI AGGIUNTIVE</b> .                                     |
| 2. | Selezionare la funzione  <b>COTTURA A FASI</b> .                                                                                                                                            |
| 3. | Quando si impostano i passaggi, utilizzare il  menu per selezionare  <b>ALLARME</b> .                      |
| 4. | Attivare <b>l'allarme alla fine del passaggio</b> per ricevere un promemoria che il passaggio è stato completato.<br>Dopo aver attivato la sveglia, è possibile selezionare <b>Pausa alla fine del passaggio</b> per mettere in pausa il programma al termine del passaggio. |
| 5. | Per iniziare a cucinare, toccare  .                                                                                                                                                        |

NOTA: Dopo la pausa alla fine del passaggio, è richiesta la conferma manuale premendo .

## INFORMAZIONE!

Questa funzione è disponibile solo durante la cottura degli alimenti in più fasi.

## Salvare i propri programmi forno

Ciò consente di salvare in memoria le impostazioni preferite e utilizzate più di frequente e di riutilizzarle in un altro momento. È possibile memorizzare fino a 50 preimpostazioni.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Salvataggio nelle impostazioni</b><br>Dalle impostazioni, è possibile salvare i parametri selezionati nella propria preimpostazione e riutilizzarli in futuro.<br>Toccando  e premendo <b>SALVA</b> la tastiera si apre per visualizzare il nome della propria preimpostazione. Non ci sono limiti alla lunghezza del nome. Confermare con  . |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | <b>Salvataggio dell'impostazione al termine della cottura.</b><br>Al termine dell'operazione, lo schermo mostra  . Premere questo tasto per salvare la preimpostazione.<br>Sullo schermo appare il menu principale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3. | <b>Visualizzazione delle impostazioni salvate in precedenza</b><br>È possibile selezionare nuovamente le proprie ricette preferite accedendo al  menu e selezionando  <b>PROGRAMMI SALVATI</b> . Vengono visualizzati i nomi di tutte le preimpostazioni salvate.<br>NOTA: è anche possibile modificare i valori preimpostati per le ricette già salvate e salvarle con un nuovo nome dopo la cottura.                                                                                                                                                    |
| 4. | <b>Eliminazione delle impostazioni salvate in precedenza</b><br>Nel  menu, selezionare  <b>PROGRAMMI SALVATI</b> .<br>Selezionare la ricetta che si desidera rimuovere. Nel  menu, selezionare  . Nel menu aperto, premere ora  . Sullo schermo verrà visualizzato un avviso. Confermare la selezione. |

## Preriscaldamento

Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Nel  menu, selezionare  <b>PRERISCALDAMENTO</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. | È possibile scegliere tra tre impostazioni di preriscaldamento: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita</b> - L'interno del forno si riscalda il prima possibile. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo.</li><li>• <b>Preriscaldare come predefinito</b> - L'interno del forno si riscalda in modo rapido ed efficiente. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo.</li><li>• <b>Nessun preriscaldamento come impostazione predefinita</b> - Il riscaldamento si avvia gradualmente con il programma impostato, che consente l'inserimento immediato degli alimenti per una cottura uniforme.</li></ul> |
| 3. | Per iniziare a cucinare, toccare  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4. | Una volta raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato <b>che il PRERISCALDAMENTO (RAPIDO) è completato. Per iniziare la cottura, mettere il cibo nel forno.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5. | Aprire la porta e inserire il piatto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

NOTA: È possibile attivare solo un'opzione. Quando un'opzione è attivata, l'altra si disattiva automaticamente.

## Funzioni extra

(secondo il modello)

È possibile selezionare una serie di funzionalità aggiuntive. Premendo  sullo schermo appare il menu principale.



## PROGRAMMI AUTOMATICI

Include un elenco di programmi predefiniti che forniscono risultati ottimali per diversi tipi di alimenti e piatti, suddivisi in categorie: Ingredienti, Menu, Prodotti da forno, Piatti pronti e Preferiti (vedere capitolo *Programmi automatici*).



## COTTURA A FASI

Questa funzione consente di impostare la cottura in tre fasi. Combina tre fasi di cottura consecutive in un'unica routine di cottura (vedere capitolo *Cottura a fasi*).



## RAFFREDDAMENTO

La funzione consente di passare rapidamente da temperature alte a basse.



## PULIZIA

Questi programmi facilitano la rimozione delle macchie di sporco dall'interno del forno (vedere capitolo *Pulizia e manutenzione*).



### AQUA CLEAN

Questa funzione consente di pulire facilmente l'interno dell'elettrodomestico utilizzando il vapore generato durante un programma di riscaldamento dell'acqua di 30 minuti nella teglia.



### PIROLISI

La funzione facilita la pulizia dell'interno dell'elettrodomestico grazie alle alte temperature, bruciando i depositi di grasso e altre impurità e trasformandoli in cenere.



## PROGRAMMI SALVATI

Questa modalità consente di selezionare i programmi precedentemente salvati, fino a 50 programmi impostati manualmente (vedere capitolo *Salvare i propri programmi forno*).



## PIASTRA GRILL CELSIUS°

La funzione è studiata appositamente per la preparazione di pietanze alla griglia utilizzando una piastra grill speciale (vedere capitolo *Piastra grill Celsius°*).



### PROGRAMMI PIASTRA GRILL CELSIUS°

I programmi automatici per la piastra grill Celsius° sono ordinati in base al tipo di pietanza e regolano automaticamente l'intensità, consentendo una facile preparazione dei piatti con risultati ottimali senza regolazioni manuali.



### PIASTRA GRILL CELSIUS°

La funzione consente la cottura manuale su una piastra apposita per la preparazione di piatti come pizza, carne, pesce e verdure, con la possibilità di regolare l'intensità e il tempo di cottura.



## SCONGELAMENTO

# Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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.



## SCONGELAMENTO CON VENTOLA

Viene utilizzata per scongelare lentamente alimenti surgelati (torte, pasticcini, pane, panini e frutta surgelata). Se congelati insieme, i pezzi devono essere girati, mescolati e separati a metà del tempo di scongelamento.



## CONSERVAZIONE

Utilizzato per trattare termicamente gli alimenti al fine di ridurre l'attività dei microrganismi e degli enzimi presenti negli alimenti, prolungandone così la durata di conservazione.



## ESSICCAZIONE

Funzione destinata all'essiccazione degli alimenti. Adatta per l'essiccazione di frutta e verdura.



## ESSICCAZIONE DELLE ERBE

Funzione pensata per essiccare le erbe aromatiche.



## PASTORIZZAZIONE

Questa funzione tratta termicamente gli alimenti, prolungandone così la durata di conservazione. Adatta per succhi.



## INSCATOLAMENTO

Per sigillare barattoli per conserve alimentari (come composta, marmellata, salsa di mele, salsa di pomodoro, alimenti in salamoia, conserve di verdure, ecc.).



## MATERIALI NON ALIMENTARI

Viene utilizzata per riscaldare posate, pietre calde vulcaniche e per sterilizzare bottiglie. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine riscaldamento.



## RISCALDAMENTO PIETANZE

Utilizzare questa funzione per riscaldare le stoviglie prima di servire il cibo in modo che rimanga caldo più a lungo. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine riscaldamento.



## PIETRE CALDE

Utilizzata per la preparazione di pietre calde vulcaniche. Collocare le pietre pulite sulla teglia da forno e posizionarla sulla seconda griglia.



## STERILIZZAZIONE

Per articoli non alimentari come barattoli di vetro, biberon, ecc.



## RISCALDAMENTO

Utilizzato per riscaldare il cibo e mantenerlo caldo. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine del riscaldamento.



## RISCALDAMENTO CON ARIA CALDA

Questa funzione consente di riscaldare nuovamente in modo delicato le pietanze preparate. Evitare di aprire la porta inutilmente durante il funzionamento.

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

**Mantenimento in caldo**

Utilizzata per mantenere caldi i cibi. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine riscaldamento.

Nota: alcune funzionalità consentono di selezionare programmi predefiniti.

# Usare il forno

## Programmi automatici

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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, inserire  e selezionare  <b>PROGRAMMI AUTOMATICI</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2. | <p>Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata. Confermare con  .</p> <p>Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. I programmi automatici sono classificati nelle categorie principali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Singoli ingredienti:</b> programmi progettati per preparare singoli alimenti come carne, verdure, uova o frutta.</li><li>• <b>Pietanze:</b> programmi per pietanze che includono più ingredienti e richiedono una preparazione più complessa.</li><li>• <b>Prodotti da forno:</b> programmi per prodotti da forno come pane e vari tipi di pasticceria.</li><li>• <b>Piatti pronti e snack:</b> programmi per pietanze surgelate o preconfezionate e snack cotti come patatine fritte o popcorn.</li><li>• <b>Preferiti:</b> una selezione di programmi contrassegnati come preferiti dalle categorie di cui sopra.</li></ul> <p>NOTA: per alcune pietanze, è anche possibile modificare i parametri dei programmi.</p> |
| 3. | Inoltre, è possibile impostare:<br>-  menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4. | Il programma automatico consente di selezionare funzioni aggiuntive per la pietanza selezionata ( <i>Vedere i capitoli successivi</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

Nota: Le informazioni sulla ricetta sono disponibili quando il programma è selezionato. Per chiuderlo, premere  .

### Ricerca

La funzione di ricerca consente di effettuare la ricerca inserendo una parola o parte di una parola, come il nome di un programma automatico o di un ingrediente.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, inserire  e selezionare  <b>PROGRAMMI AUTOMATICI</b> . |
| 2. | Premere  e scrivere il nome o parte del nome della pietanza che si sta cercando.                                                                                                                                                                                                  |
| 3. | Confermare la selezione con  .                                                                                                                                                                                                                                                    |

I risultati della ricerca vengono visualizzati automaticamente dopo l'inserimento di un solo carattere.

### INFORMAZIONE!

Se il browser non trova risultati corrispondenti, viene visualizzato un messaggio "nessun risultato".

### Aggiunta ai preferiti

I programmi preferiti forniscono un rapido accesso alle procedure utilizzate di frequente.

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, inserire  e selezionare  <b>PROGRAMMI AUTOMATICI</b> . |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Premere  e selezionare  . Confermare la selezione.                                                                                                                                           |
| SUGGERIMENTO: È possibile anche aggiungere un piatto ai tuoi preferiti dopo la cottura toccando  nel  menu. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## INFORMAZIONE!

L'elenco Preferiti viene visualizzato in ordine alfabetico.

### Rimuovere dai preferiti

I programmi preferiti forniscono un rapido accesso alle procedure utilizzate di frequente.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  e quindi selezionare  <b>PROGRAMMI AUTOMATICI</b> . |
| 2. | Nell'angolo in alto a destra, toccare l'icona  .                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3. | Premere sulla ricetta che si desidera rimuovere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4. | Premere  e selezionare  . Confermare la selezione.                                                                                                                                                     |

### Programma personalizzato

Con questa funzione è possibile modificare i parametri dei programmi in base alle proprie preferenze.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  e quindi selezionare  <b>PROGRAMMI AUTOMATICI</b> .    |
| 2. | Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3. | Premere  e selezionare  .<br>Vengono mostrate opzioni e preimpostazioni che consentono di regolare e gestire parametri chiave come temperatura, sistema, umidità e potenza, in base alle proprie esigenze. |
| 4. | Confermare la selezione con  .                                                                                                                                                                                                                                                                |

## INFORMAZIONE!

Le impostazioni personalizzate possono essere salvate come preimpostazioni.

# Avvio della cottura

Avviare la cottura premendo ▷ .

Sul display compaiono i seguenti parametri (a seconda delle impostazioni selezionate):

- sistema di cottura
- le temperature attuali e quelle impostate
- ora di inizio (se la durata dell'operazione non è impostata, l'ora di fine non viene visualizzata)
- durata dell'operazione (verrà visualizzata anche l'ora di fine)
- avvio ritardato (verrà visualizzata anche l'ora di fine, che verrà regolata di conseguenza)
- + menu

# Fine cottura e spegnimento del forno

Al termine della cottura, sullo schermo viene visualizzata l'icona . Si sente un segnale acustico. È inoltre possibile annullare l'operazione premendo .

Premendo il pulsante, è possibile selezionare una nuova impostazione.

Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Riprendi Programma</b>                           | Selezionando questa opzione, si estende la cottura di 5 minuti. È possibile impostare la durata e il sistema di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Salva</b>                                        | La modalità consente di salvare le impostazioni selezionate nei preferiti e di utilizzarle nuovamente in seguito (se è stata utilizzata la modalità di cottura manuale) (vedere il capitolo: <i>Salvare i propri programmi forno</i> ).                                                                                                                                                     |
| <b>Aggiunta ai preferiti</b>                        | Questa modalità consente di salvare le impostazioni selezionate tra i preferiti e di riutilizzarle in seguito (se è stato utilizzato un programma automatico).                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Raffreddamento</b>                               | Questa modalità consente di passare rapidamente da alte a basse temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Mantenimento in caldo</b>                        | Questa modalità consente di mantenere il livello di calore nel forno (il cibo nel forno rimane caldo).                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Rimuovere il vapore al termine del programma</b> | L'autoapertura porta consente la rimozione automatica del vapore.<br>Nota: la didascalia sullo schermo appare se non è stata selezionata questa funzione nelle Impostazioni generali (vedere il capitolo: <i>Scelta delle impostazioni generali</i> ).                                                                                                                                      |
| <b>Riposo</b>                                       | La funzione è disponibile con l'utilizzo simultaneo della sonda di temperatura e si attiva automaticamente quando il cibo raggiunge la temperatura interna impostata. Una volta terminata la cottura, il cibo deve essere tolto dal forno e posizionato su una superficie fredda, dove dovrà riposare fino allo scadere del tempo impostato.                                                |
| <b>Gratin</b>                                       | 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. |
| <b>Aggiungere fase</b>                              | Impostazione di cottura in tre fasi con vari parametri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## INFORMAZIONE!

Al termine dell'operazione, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un po' di tempo.

La condensa nella cavità del forno e sullo sportello interno dopo un programma di cottura è un evento normale e non influisce sul risultato della cottura. Dopo la cottura a vapore, tuttavia, è presente più condensa perché il sistema utilizza acqua durante il processo a vapore. Si consiglia di pulire l'interno del forno al termine del programma, prima dell'utilizzo successivo.

# Scelta delle impostazioni generali

## AVVISO!

**Dopo un'interruzione dell'alimentazione o lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive vengono mantenute.**

Premendo  si accede al menu di selezione.



### AVVIO REMOTO

Premendo questo pulsante è possibile attivare il comando a distanza (vedere il capitolo: Funzionamento Wi-Fi).



### LUCI DEL FORNO

Premere questo pulsante per accendere o spegnere la luce del forno.



### TIMER DA CUCINA

L'allarme funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima possibile è di 24 ore.

È possibile impostare tre diversi allarmi. Per disattivare l'allarme, impostare l'ora su 0:00.

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



### BLOCCO DISPLAY - AUTOMATIZZA

Attivare/disattivare il blocco della chiave di sicurezza del forno per proteggere il forno dall'uso accidentale.

Bloccare lo schermo toccando il tasto.

Per sbloccare lo schermo, toccare lo schermo o qualsiasi tasto. Scorrere lo schermo da sinistra a destra e quindi premere il PULSANTE.

- 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.



### IMPOSTAZIONI

Premendo il pulsante, è possibile scegliere tra diverse impostazioni e regolarle (vedere la tabella seguente).

Premendo  è possibile selezionare e modificare diverse impostazioni.



### LINGUA - ORA

Selezionare la lingua, la data e l'ora preferite dall'elenco a discesa.



### COTTURA

È possibile scegliere tra diverse impostazioni:

- **PRERISCALDAMENTO**

Questa funzione consente l'attivazione automatica **Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita**,

# Scelta delle impostazioni generali

La tabella prosegue dalla pagina precedente

- La funzione attiva automaticamente **Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita**, in cui l'interno del forno viene riscaldato il prima possibile, o **Preriscaldare come predefinito**, dove l'interno del forno viene riscaldato in modo rapido ed efficiente. Se entrambe le opzioni sono disattivate, il riscaldamento inizia gradualmente con il programma impostato, consentendo l'inserimento immediato degli alimenti per una cottura uniforme.
- **PREDEFINITO**  
È possibile scegliere tra le impostazioni generali o le impostazioni più recenti selezionate, che vengono mantenute alla fine dell'operazione.
- **PROMEMORIA**  
È possibile selezionare un promemoria al raggiungimento della temperatura desiderata e un promemoria a fine cottura (da uno a cinque minuti).
- **AUTOMATIZZAZIONE**  
La funzione consente di attivare o disattivare processi automatici selezionati, come la rimozione del vapore e l'apertura o la chiusura automatica della porta e del serbatoio dell'acqua. Le opzioni disponibili possono variare a seconda del modello del dispositivo.
- **CALIBRAZIONE E RODAGGIO**  
Il processo di calibrazione dura 4 ore. Si attiva premendo START.



## MODALITÀ

Dopo aver confermato la selezione, verrà visualizzata una colonna con le modalità attive sul lato destro del menu. Toccando questa colonna, lo schermo visualizzerà le impostazioni che possono essere modificate (ECO, MODALITÀ NOTTE, SABBATH, MODALITÀ NEGOZIO).

- **MODALITÀ SABBATH**   
La funzione Sabbath consente di mantenere caldi gli alimenti nel forno senza dover accendere e spegnere il forno.  
Impostare la durata (24 o 80 ore) e la temperatura. Toccando **x** inizia il conto alla rovescia.  
Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto **x**.  
NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.
- **MODALITÀ ECO**   
La modalità ECO è progettata per aumentare l'efficienza energetica utilizzando automaticamente le impostazioni ECO predefinite. Questa funzione riduce il consumo di energia mantenendo la piena funzionalità dei programmi di cottura e pulizia, offrendo una soluzione ecologica senza compromettere le prestazioni.
- **MODALITÀ NOTTURNA**   
La funzione riduce automaticamente la luminosità da un'intensità maggiore a una minore **e disattiva la visualizzazione diurna** e i segnali acustici. Per attivare la modalità notturna, specificare l'ora di inizio e di fine del funzionamento del forno.
- **MODALITÀ DEMO**  
La modalità Demo è un'impostazione espositiva in cui l'elettrodomestico simula il funzionamento con valori virtuali e consente di modificare e salvare le impostazioni. Quando viene disattivato, tutte le configurazioni vengono mantenute e l'elettrodomestico torna al normale funzionamento.

# Scelta delle impostazioni generali

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>CONTROLLI</b></p> <p>È possibile scegliere tra diverse impostazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>EXTRA IN HOME</b><br/>Possibilità di attivare e disattivare i collegamenti a funzioni aggiuntive nella schermata principale. È anche possibile disporre le funzioni nell'ordine in cui si desidera visualizzarle.</li><li>• <b>TELECAMERA</b> (secondo il modello)<br/>La funzione consente di ispezionare gli alimenti senza aprire la porta. Durante l'uso della fotocamera, il colore e l'intensità dell'illuminazione verranno regolati automaticamente per una visualizzazione ottimale.</li><li>• <b>SENSORE DI PROSSIMITÀ</b><br/>La funzione consente al dispositivo di rilevare la presenza di un utente nelle vicinanze. Quando la funzione è attivata, la visualizzazione sullo schermo e l'illuminazione possono essere regolate automaticamente in base alla distanza rilevata. Quando questa funzione è attivata, il consumo energetico potrebbe aumentare.</li><li>• <b>SPORTELLO APERTO- ACCENSIONE</b><br/>Attivare la funzione se si desidera che la schermata iniziale venga sempre visualizzata all'apertura della porta. Quando questa funzione è attivata, il consumo energetico potrebbe aumentare.</li><li>• <b>SCHERMATA DI AVVIO</b><br/>Attivare la funzione se si desidera che la schermata iniziale sia visibile durante l'avvio e lo spegnimento del forno. Quando questa funzione è attivata, il consumo energetico potrebbe aumentare.</li><li>• <b>OROLOGIO - SPEGNIMENTO</b><br/>La funzione consente di impostare il tempo di inattività dopo il quale il forno passa automaticamente alla schermata dell'orologio o si spegne.</li><li>• <b>BLOCCO</b><br/>Il forno consente il blocco manuale e automatico della porta e il blocco dello schermo dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico. Inoltre, per una maggiore protezione, è possibile impostare il blocco in modo che venga attivato tramite un codice PIN a 4 cifre.</li></ul> |
|  | <p><b>DISPLAY</b></p> <p>È possibile scegliere tra diverse impostazioni dello schermo, come luminosità, dimensione del testo, visualizzazione della data e formato dell'orologio, per personalizzare lo schermo in base alle proprie preferenze. Inoltre, se lo si desidera, è possibile attivare o disattivare gli sfondi dello schermo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>SUONO</b></p> <p>È possibile scegliere tra diverse impostazioni audio, come il volume dei suoni all'avvio, allo spegnimento, all'inizio e alla fine del programma, nonché la frequenza dei promemoria al termine della cottura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>LUCE</b></p> <p>È possibile impostare la durata di funzionamento della luce.<br/>È possibile modificare l'intensità luminosa dal 10% al 100% e la temperatura del colore da 2700K a 5000K (da giallo caldo a bianco freddo). Inoltre, è possibile attivare la funzione illuminazione interna.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# Scelta delle impostazioni generali

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|                                                                                   |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>COLLEGARE</b><br>È possibile configurare la connessione, la connettività del forno e gli utenti aggiuntivi.                   |
|  | <b>AGGIORNAMENTO - RESET</b><br>La funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica e aggiornare.                   |
|  | <b>INFO - SUPPORT</b><br>La funzione fornisce assistenza all'utente tramite istruzioni per l'uso e informazioni sul dispositivo. |

## Utilizzo del Wi-Fi

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Accensione del modulo Wi-Fi</b><br>Accedere al menu di accesso rapido. Premere  , selezionare <b>COLLEGARE</b> e quindi selezionare l'opzione <b>COLLEGA IL FORNO</b> .<br>Accendere la connessione Wi-Fi commutando l'interruttore su <b>ON</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. | <b>Collegamento dell'elettrodomestico</b><br>Nel menu di accesso rapido, toccare  selezionare <b>COLLEGARE</b> e quindi <b>COLLEGA IL FORNO</b> . Per collegare il forno, cliccare su <b>COLLEGARE</b> e seguire i passaggi su <b>ConnectLife</b> app. Quando la connessione è riuscita, sul display viene visualizzato " <b>Il tuo forno è ora connesso</b> ". Questo processo è limitato a 5 minuti.<br>NOTA: il dispositivo è connesso all'account utente nell'app smart dopo che la connessione è stata stabilita. |
| 3. | <b>Connessione di utenti aggiuntivi</b><br>Utilizzare questa impostazione per connettere altri utenti all'elettrodomestico utilizzando <b>ConnectLife</b> .<br>Nel menu di accesso rapido, toccare  selezionare <b>COLLEGARE</b> . Selezionare l'opzione <b>CONNETTI 2° UTENTE</b> e quindi <b>ACCOPPIA</b> . Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nella <b>ConnectLife</b> app. Questo processo è limitato a 3 minuti.                                                                                   |
| 4. | <b>Rimuovere tutti gli utenti connessi</b><br>Utilizzare questa impostazione per rimuovere tutti gli utenti connessi a <b>ConnectLife</b> .<br>Nel menu di accesso rapido, toccare  selezionare <b>COLLEGARE</b> . Selezionare l'opzione <b>CONNETTI 2° UTENTE</b> . Premere <b>Disconnetti tutti gli utenti</b> e quindi <b>DISASSOCIA TUTTO</b> . Dopo aver confermato la selezione, il display visualizzerà <b>Tutti gli utenti/dispositivi sono stati rimossi dal gruppo</b> .                                     |
| 5. | <b>Spegnimento del modulo Wi-Fi</b><br>Nel menu aggiuntivo, toccare  per selezionare <b>COLLEGARE</b> . Scegliere l'opzione <b>COLLEGA IL FORNO</b> . Spegner la connessione Wi-Fi commutando l'interruttore su <b>OFF</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### INFORMAZIONE!

La connessione è un processo una tantum.

Riconfigurare la connessione solo se si cambia il router o si modifica la password sulla rete locale.

## 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.**

Nel menu di accesso rapido, toccare il pulsante . Se l'elettrodomestico non è connesso alla rete Wi-Fi, viene visualizzato il collegamento per connetterlo. In caso contrario, viene visualizzato un menu che consente di selezionare la durata del controllo remoto del forno **Sempre attivo** oppure

**24 ore.** Dopo aver confermato una delle opzioni, viene visualizzato il seguente pop-up **Il telecomando è attivo.**

Il display mostra il  simbolo per indicare la possibilità di comando a distanza tramite **ConnectLife**.

 **INFORMAZIONE!**

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

- 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 sull'unità display                                                    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | Causa                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REMOTE (OFF)                                                                      |                                                                                   | REMOTE (ON)                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   | Wi-Fi disabilitato (OFF).                                                                                                                                            |
|  |  |  |  | Il simbolo lampeggia:<br>- Il Wi-Fi è acceso, ma non è connesso al server o al cloud (anche quando la connessione al router o al cloud viene temporaneamente persa). |
|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                      |

# 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 posizionare le teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.
- 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:

- Nel caso in cui **CALORE SUPERIORE + CALORE INFERIORE** dal sistema si ottengano alimenti poco cotti dal lato inferiore, regolare il livello di cottura, la temperatura e il tempo o utilizzare il seguente sistema **CALORE SUPERIORE 30 + CALORE INFERIORE 70**.
- 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.

## Tavolo da cucina

NOTA: I piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un solo asterisco nella tabella. \* I piatti che richiedono solo 5 minuti di preriscaldamento del forno sono

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

indicati con due asterischi. \*\* . In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

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

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                                              |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| panini freschi (Semmel/panini mattutini)            | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-210 **                                                                           | 15-25                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210 **                                                                           | 20-30                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| pane tostato                                        | 60                                                                                   | 5                                                                                 |    | L5                                                                                   | 5-15                                                                                  |
|                                                     | 45                                                                                   | 4                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| panini aperti                                       | 60/45                                                                                | 4                                                                                 |    | L2                                                                                   | 3-10                                                                                  |
| pizza e altri piatti                                |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pizza                                               | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | max **                                                                               | 4-12                                                                                  |
| pizza, 2 livelli della griglia                      | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | max                                                                                  | 15-25                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 20-30                                                                                 |
| pizza surgelata                                     | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| pizza surgelata, 2 livelli                          | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 210-220                                                                              | 15-25                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| torta salata, quiche                                | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 190-210                                                                              | 50-60                                                                                 |
| burek                                               | 60                                                                                   | 1                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 40-50                                                                                 |
| CARNE                                               |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| carni bovine                                        |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg              | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 160-170                                                                              | 160-190                                                                               |
| controfiletto, cottura media, 1 kg                  | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| arrosto di manzo, cotto lentamente                  | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                                     | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bistecche di manzo, ben cotte, spessore 3 cm        | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | L3                                                                                   | 20-30                                                                                 |
| hamburger, spessore 3 cm                            | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L4                                                                                   | 30-40                                                                                 |
|                                                     | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                                   |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| arrosto di vitello, 1,5 kg               | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| carne di maiale                          |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 70-100                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 85-100                                                                                |
| arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg        | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| lonza di maiale, 400 g, cotta lentamente | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 200-300                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 250-350                                                                               |
| arrosto di maiale, cotto lentamente      | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| costine di maiale, cotte lentamente      | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 120-140                                                                              | 210-310                                                                               |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| costolette di maiale, spessore 3 cm      | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 220-230                                                                              | 25-35                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pollame                                  |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pollame, 1,2 - 2,0 kg                    | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 50-70                                                                                 |
| pollame con ripieno, 1,5 kg              | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |   | 170-180                                                                              | 110-130                                                                               |
| pollame, petto                           | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 60-90                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| cosce di pollo                           | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| ali di pollo                             | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pollame, petto, cottura lenta            | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 40-80                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| piatti a base di carne                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| polpettone, 1 kg                         | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 55-65                                                                                 |
|                                          | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 50-60                                                                                 |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                               |  cm |  |    |  °C |  min |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| salsicce alla griglia, bratwurst     | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | L4                                                                                   | 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                                                                                 |    | L4                                                                                   | 20-30                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| VERDURE                              |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| patate al forno, spicchi             | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 190-210                                                                              | 40-50*                                                                                |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| patate al forno, dimezzate           | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-220                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| patate ripiene (patate al cartoccio) | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 25-35                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Patatine fritte, fatte in casa       | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 15-30                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| verdure miste, spicchi               | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 10-20*                                                                                |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 15-25*                                                                                |
| verdure ripiene                      | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 40-50                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Patatine fritte                      | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
|                                      | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                                      |  cm |  |    |  °C |  min |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Patatine fritte, 2 livelli                  | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
|                                             | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 40-50*                                                                                |
| Medaglioni di pollo                         | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                             | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| Bastoncini di pesce                         | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                             | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| lasagne, 400 g                              | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 210-220**                                                                            | 30-40                                                                                 |
|                                             | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 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                                                                              | 50-60                                                                                 |
| 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                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| piatti au gratin                            | 60                                                                                   | /                                                                                 |  | L4-L5                                                                                | 3-10                                                                                  |
|                                             | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| tortilla ripiena, enchilada                 | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 10-20                                                                                 |
| formaggio alla griglia                      | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L3                                                                                   | 15-25*                                                                                |
|                                             | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 10-15*                                                                                |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

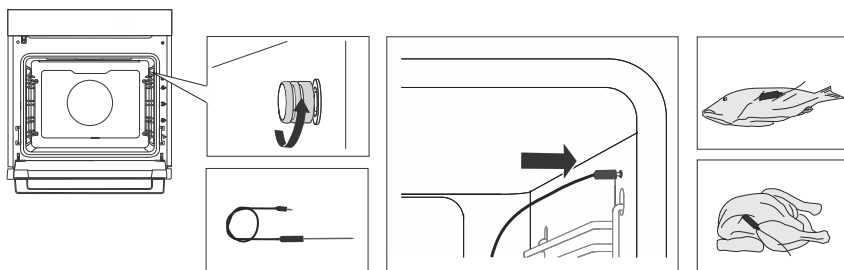
## Cottura con sonda per alimenti (▲FOOD PROBE)

(secondo il modello)

La sonda di temperatura 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 accedere al processo di cottura con la sonda per alimenti, il processo di cottura corrente deve prima essere interrotto e quindi la sonda per alimenti deve essere inserita nella presa. Inserendo la sonda nella presa si cancellano le funzioni impostate in precedenza 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.
  - In modalità manuale, premere **+** e selezionare . Impostare la temperatura di cottura (fino a 200 °C). Determinare anche la temperatura al cuore dell'alimento (nell'intervallo di temperatura da 30 a 99 °C).
  - In modalità automatica, selezionare prima la pietanza e poi il programma della sonda. Le preimpostazioni utilizzano un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. È possibile modificare il grado di rosolatura

NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è possibile impostare il tempo di cottura.
3. Per iniziare a cucinare, toccare .  
Durante il processo di cottura, la temperatura interna del cibo impostata e quella corrente si alternano sul display. È possibile modificare la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata del cibo durante il processo di cottura.
4. Una volta raggiunta la temperatura al cuore impostata, il forno smetterà di funzionare. Si udirà un segnale acustico, che può essere disattivato premendo un pulsante qualsiasi. In caso contrario, il segnale acustico si spegnerà automaticamente dopo un minuto.

### 💡 INFORMAZIONE!

La sonda per alimenti non può essere utilizzata contemporaneamente alla funzione gratin.

# Suggerimenti e consigli generali per la 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                    | blu (al sangue)<br>[°C] | mezzo cruda<br>[°C] | media<br>[°C] | mezzo cotta<br>[°C] | ben cotta<br>[°C] |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|---------------------|-------------------|
| <b>CARNE DI MANZO</b>       |                         |                     |               |                     |                   |
| manzo, arrosto              | 46-48                   | 48-52               | 53-58         | 59-65               | 68-73             |
| manzo, controfiletto        | 45-48                   | 49-53               | 54-57         | 58-62               | 63-66             |
| roast beef/bistecca di fesa | 45-48                   | 49-53               | 54-57         | 58-62               | 63-66             |
| hamburger                   | 49-52                   | 54-57               | 60-63         | 66-68               | 71-74             |
| <b>CARNE DI MANZO</b>       |                         |                     |               |                     |                   |
| vitello, controfiletto      | 45-48                   | 49-53               | 54-57         | 58-62               | 63-66             |
| vitello, fesa               | 45-48                   | 49-53               | 54-57         | 58-62               | 63-66             |
| <b>CARNE DI MAIALE</b>      |                         |                     |               |                     |                   |
| arrosto, collo              | /                       | /                   | /             | 65-70               | 75-85             |
| maiale, lonza               | /                       | /                   | /             | 60-69               | /                 |
| polpettone                  | /                       | /                   | /             | /                   | 80-85             |
| <b>CARNE DI AGNELLO</b>     |                         |                     |               |                     |                   |
| agnello                     | /                       | 60-65               | 66-71         | 72-76               | 77-80             |
| <b>CARNE DI PECORA</b>      |                         |                     |               |                     |                   |
| ovino                       | /                       | 60-65               | 66-71         | 72-76               | 77-80             |
| <b>CARNE DI CAPRETTO</b>    |                         |                     |               |                     |                   |
| capra                       | /                       | 60-65               | 66-71         | 72-76               | 77-80             |
| <b>CARNE DI POLLO</b>       |                         |                     |               |                     |                   |
| pollame, intero             | /                       | /                   | /             | /                   | 82-90             |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

| Alimento                      | blu (al sangue)<br>[°C] | mezzo cruda<br>[°C] | media<br>[°C] | mezzo cotta<br>[°C] | ben cotta<br>[°C] |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|---------------------|-------------------|
| pollame, petto                | /                       | /                   | /             | /                   | 62-65             |
| <b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b> |                         |                     |               |                     |                   |
| trota                         | /                       | /                   | /             | 62-65               | /                 |
| tonno                         | /                       | /                   | /             | 55-60               | /                 |
| salmone                       | /                       | /                   | /             | 52-55               | 58-60             |

# Pulizia e manutenzione

## AVVISO!

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

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

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

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Area esterna dell'elettrodomestico</b> | Utilizzare acqua calda saponata e un panno morbido per rimuovere le impurità e asciugare le superfici.                                                                                                                                  |
| <b>Interno dell'elettrodomestico</b>      | 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. |
| <b>Utensili e guide</b>                   | 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.

## AVVISO!

Non utilizzare detersivi corrosivi, abrasivi o aggressivi durante la pulizia del pannello frontale del forno. Tali prodotti possono danneggiare o graffiare la superficie, o alterarne in modo permanente l'aspetto.

## Pulizia automatica del forno - pirolisi

### 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!**

Grazie alle alte temperature, la funzione consente una facile pulizia dell'interno dell'elettrodomestico. Durante la pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti ed eliminati.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi (intensità di pulizia), con durata variabile del processo:

| Livello     | Scopo della pulizia                               | Durata del programma |
|-------------|---------------------------------------------------|----------------------|
| Minimo      | Per piccole impurità                              | 2 h                  |
| Mezzo cotta | Per le principali impurità evidenti               | 2 ore e 30 minuti    |
| Massimo     | Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti | 3 ore                |

NOTA: Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare.

## Preparazione per la pulizia pirolitica

Sulla base di un tasso medio di utilizzo del forno, si consiglia la pulizia pirolitica una volta al mese.

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno e pulirli manualmente o in lavastoviglie.
- Durante la pulizia pirolitica le guide possono rimanere nel forno.
- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dal forno.
- Avviare la pulizia pirolitica solo quando l'elettrodomestico è raffreddato.

## 🔔 INFORMAZIONE!

Per risultati di pulizia migliori, si consiglia di pulire il forno e gli accessori/apparecchiature separatamente. Quando si utilizza il processo di pulizia pirolitica per pulire l'apparecchiatura, la cavità del forno potrebbe non essere completamente pulita alla fine del ciclo.

Se non sei soddisfatto dei risultati della pulizia, ti consigliamo di ripetere il processo.

A seguito della pulizia pirolitica automatica, l'interno del forno e gli accessori possono cambiare colore e perdere lucentezza. Le guide estraibili pirolitiche possono ingiallire, diventare più rumorose e più rigide, ma dopo un uso ripetuto, dovrebbero nuovamente funzionare in modo fluido e senza fare rumore. Ciò non pregiudica la funzionalità del forno o degli accessori.

|    |                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selezionare la funzione  <b>PIROLISI</b> e premere <b>SUCCESSIVO</b> . |
| 2. | Si apre una finestra per ispezionare l'interno e gli accessori, per continuare toccare <b>SUCCESSIVO</b> .                                                |
| 3. | Il display mostra tre livelli di pulizia e la loro durata (vedere tabella sopra).                                                                         |
| 4. | Utilizzare il tasto per selezionare il livello di pulizia e confermarlo toccando <b>SUCCESSIVO</b> .                                                      |
| 5. | Per iniziare la pulizia, premere  .                                    |
| 6. | Lo sportello del forno si blocca automaticamente dopo un certo tempo per sicurezza.                                                                       |
| 7. | Al termine del programma, le informazioni <b>infoPyroLock</b> vengono mantenute sulla schermata e verrà emesso un breve segnale acustico.                 |

# Pulizia e manutenzione

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8. | Quando il processo di pulizia pirolitica è completo e il forno si è raffreddato, lo sportello del forno si sblocca automaticamente.<br>Una volta che la cavità del forno si è completamente raffreddata, pulirla con acqua saponata calda e un panno morbido per rimuovere eventuali residui (es. cenere). |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## AVVISO!

**Durante la pirolisi, possono essere emessi odori e fumo sgradevoli, nonché vapori e gas irritanti. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante la procedura e non rimanere al suo interno per periodi di tempo prolungati. Non permettere a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno.**

**Durante il processo di pirolisi, i residui di cibo e grasso possono incendiarsi. Pertanto, rimuovere tutte le impurità dall'interno del forno prima di avviare il processo.**

**L'esterno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere una temperatura elevata durante il processo di pulizia pirolitica. Non toccare lo sportello del forno e non appendere mai oggetti infiammabili, come panni da cucina o asciugamani, alla maniglia della porta.**

**Non tentare di aprire lo sportello mentre è bloccato (durante la pulizia pirolitica e mentre l'apparecchio si raffredda dopo il processo)! Il processo di pulizia potrebbe essere interrotto e sussiste il rischio di ustioni!**

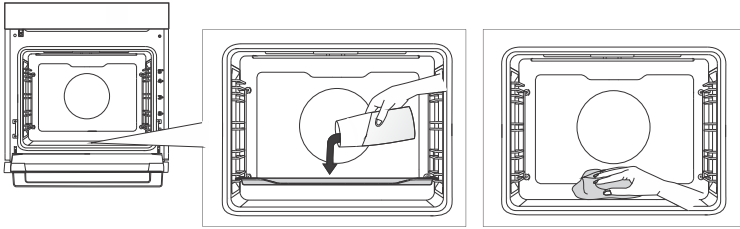
**I piccoli animali o animali domestici possono essere particolarmente sensibili ai fumi. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il processo di pulizia pirolitica e di ventilare completamente la stanza una volta completato il processo di pulizia.**

## Pulizia del forno con la funzione Aqua Clean

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.



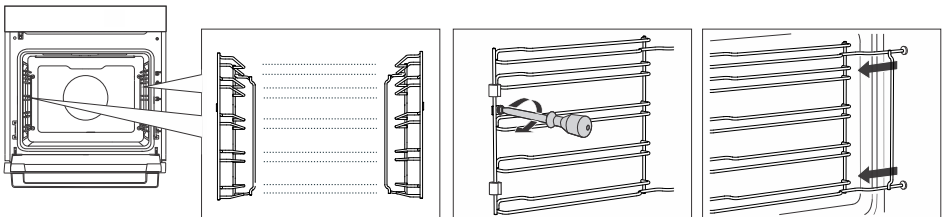
### ⚠ AVVISIO!

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

1. Selezionare la funzione  **AQUA CLEAN** e premere **SUCCESSIVO**.
2. Posizionare la teglia in vetro nella prima guida, versarvi 0,4 l di acqua calda e toccare il **pulsante AVANTI**.
3. Per iniziare la pulizia, premere .  
Il programma verrà eseguito per 30 minuti. Al termine del programma, il display visualizzerà **FINITO**.
4. Quando il programma è completato, rimuovere con cautela la teglia, utilizzando guanti da forno (sulla teglia può esserci ancora dell'acqua). Pulire le macchie con un panno umido e sapone. Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detergente.  
Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo.

## Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

Utilizzare prodotti per la pulizia convenzionali per pulire le guide.



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

# Pulizia e manutenzione

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

- |    |                                                      |
|----|------------------------------------------------------|
| 2. | Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore. |
|----|------------------------------------------------------|

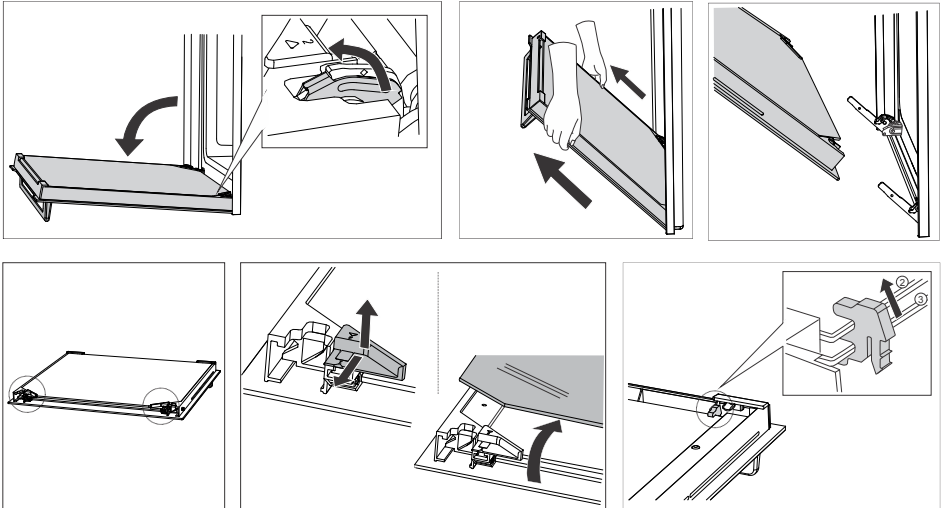
NOTA: fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide. È necessario reinstallarli dopo la pulizia.

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

## INFORMAZIONE!

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

## 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 tramite appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Spostare la leva di sicurezza verso la porta con un angolo di 90°. Chiudere gradualmente la porta fino a un angolo di 45°; quindi estrarla.
3. Per **pulire i vetri della porta** dall'interno, rimuovere prima il vetro dalla porta dell'elettrodomestico.  
Sollevare leggermente e spostare le clip in basso a sinistra e a destra della porta per sganciare il vetro.
4. Quando si rimuovono i vetri della porta del forno, afferrare il vetro dal bordo inferiore, sollevarlo con cautela e rimuoverlo dalla staffa superiore. Ripetere la stessa procedura per il secondo e il terzo vetro.  
Rimuovere anche i distanziali in gomma dal vetro interno.
5. 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.

**ATTENZIONE:** Assicurarsi che il processo venga eseguito con attenzione e delicatezza per evitare danni alle finestre o ad altre parti del forno

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.

## Pulizia e manutenzione

### Chiusura e apertura soft dello sportello

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.

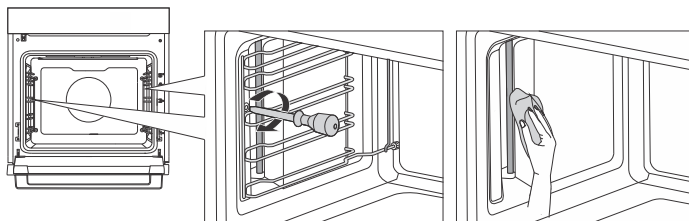
#### ⚠ AVVISIO!

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

#### ⚠ AVVISIO!

**Il forno è dotato di luci LED integrate, la cui sostituzione può essere effettuata solo da un tecnico autorizzato.**



- |    |                                                                                                                                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Rimuovere le guide (vedere il capitolo <i>Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)</i> ).                                                                |
| 2. | Per lo sporco meno ostinato, è sufficiente pulire con un panno umido.<br>In caso di macchie ostinate, la luce LED può essere pulita con un detergente per forno dedicato. |

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>                                                                              | Si prega di chiamare il servizio tecnico.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>La luce del forno non funziona.</b>                                                                                    | Si prega di chiamare il servizio tecnico.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>                                                          | 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. |
| <b>Il display visualizza l'errore ERROR X. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ERROR XX.</b> | C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti.<br>Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.                                                                                         |
| <b>Il sistema non rileva la sonda alimentare collegata.</b>                                                               | Pulire la presa.<br>Provare a collegare e scollegare la sonda per alimenti più volte di seguito. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.                                                                                                               |
| <b>Vapore che si accumula sul display quando si apre lo sportello.</b>                                                    | Aprire completamente lo sportello del forno, non tenerlo chiuso.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Grande quantità di vapore durante la cottura.</b>                                                                      | Alcuni alimenti contengono molta acqua, quindi una maggiore quantità di vapore è normale.                                                                                                                                                                                               |
| <b>La sonda per carne appare sullo schermo, sebbene non sia in uso.</b>                                                   | La causa dell'errore possono essere gocce o sporcizia nella presa della sonda per carne. Si consiglia di inserire e rimuovere la sonda per carne più volte per pulire la presa.                                                                                                         |

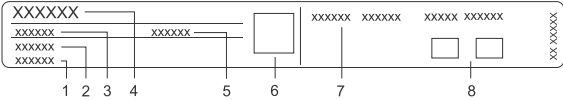
# Ricerca dei guasti

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 |

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

# 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<br>posizionamento |  cm |  |  °C |  min |    |
| biscotti –<br>ripiano singolo     | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150**                                                                            | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 140**                                                                                | 30-45                                                                                 | —                                                                                    |
| biscotti –<br>ripiano singolo     | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150                                                                              | 30-40                                                                                 |    |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 120-130**                                                                            | 40-55                                                                                 |    |
| biscotti – due<br>ripiani/livelli | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 135***                                                                               | 40-50                                                                                 |    |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 140                                                                                  | 40-50                                                                                 |    |
| tortine – griglia<br>singola      | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 160-170***                                                                           | 20-30                                                                                 | —                                                                                    |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 150-160**                                                                            | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
| tortine – griglia<br>singola      | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 155-165***                                                                           | 20-30                                                                                 |  |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160-170***                                                                           | 25-35                                                                                 |  |
| tortine – due<br>ripiani/livelli  | teglia da forno<br>multiuso                                 |                          | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 140-150                                                                              | 40-50                                                                                 |  |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 160-170**                                                                            | 40-50                                                                                 |  |
| Torta al pan di<br>Spagna         | stampo rotondo<br>in metallo,<br>diametro<br>26 cm/gratella |                          | 60                                                                                   | 1                                                                                 | 160***                                                                               | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160***                                                                               | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
| Torta al pan di<br>Spagna         | stampo rotondo<br>in metallo,<br>diametro<br>26 cm/gratella |                          | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 170-180**                                                                            | 25-35                                                                                 |  |
|                                   |                                                             |                          | 45                                                                                   | 1                                                                                 | 155-165                                                                              | 25-35                                                                                 |  |

# Test di cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| COTTURA AL FORNO        |                                                                 |                                                                                   |       |   |            |       |                                                                                    |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| torta di mele           | 2 × stampi<br>rotondi in metallo,<br>diametro 20<br>cm/gratella |  | 60    | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
|                         |                                                                 |                                                                                   | 45    | 2 | 170-180*** | 70-90 |  |
| torta di mele           | 2 × stampi<br>rotondi in metallo,<br>diametro 20<br>cm/gratella |  | 60    | 3 | 175        | 70-90 |  |
|                         |                                                                 |                                                                                   | 45    | 2 | 155-165    | 70-90 |  |
| GRIGLIATURA             |                                                                 |                                                                                   |       |   |            |       |                                                                                    |
| pane tostato            | gratella                                                        |                                                                                   | 60/45 | 5 | max        | 5-15  |  |
| Hamburger <sup>1)</sup> | gratella + teglia<br>bassa come<br>vassoio di<br>sgocciolamento |                                                                                   | 60/45 | 4 | max        | 30-45 |  |

 **ASKO**



951949-a1

