

Hisense

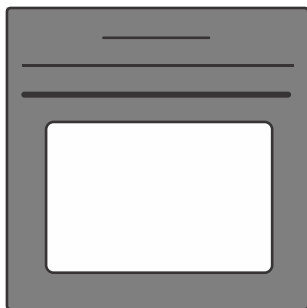
life reimagined

IT

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO DA INCASSO



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.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono fornite su un foglio separato.

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 identificaiva.

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



INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



AVVISO!

Avviso di pericolo

Sommario

1. Avvisi di sicurezza	4
2. Avvertenze di sicurezza importanti	5
3. Descrizione dell'apparecchio	7
3.1 Attrezzatura in dotazione	7
3.2 Pannello di controllo	8
4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	9
4.1 Prima accensione	9
5. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura	11
5.1 Modalità di cottura professionale	12
5.2 Funzioni timer	14
5.3 Cottura a fasi	16
5.4 Iniezione di vapore durante il processo di cottura	16
5.5 Modalità di cottura automatica	19
5.6 Programmi automatici	20
5.7 Selezione delle funzioni aggiuntive	22
6. Avvio della cottura	23
6.1 Ulteriore doratura – gratinato	23
7. Fine cottura e spegnimento del forno	24
8. Scelta delle impostazioni generali	25
8.1 Blocco tasti	27
9. ConnectLife e connettività (Wi-Fi)	28
9.1 Collegamento dell'apparecchio a un dispositivo mobile	28
9.2 Impostazioni del modulo Wi-Fi	28
10. Suggerimenti e consigli generali per la cottura	31
10.1 Tavolo da cucina	32
10.2 Cucinare con una sonda di temperatura	36
11. Pulizia e manutenzione	39
11.1 Pulizia del forno (Steam Clean)	39
11.2 Pulizia del vassoio di evaporazione	40
11.3 Pulizia del sistema a vapore	41
11.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	42
11.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	42
11.6 Sostituzione della lampadina	43
12. Ricerca dei guasti	45
12.1 Tabella dei difetti e degli errori	45
12.2 Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico	46
13. Informazioni sulla conformità	46
14. Protezione dell'ambiente	47
14.1 Etichetta ambientale	47
15. Test di cottura	48

1. Avvisi di sicurezza

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 danneggiato deve essere sostituito solo dal produttore o da un riparatore autorizzato o da altra persona qualificata, altrimenti potrebbe essere pericoloso.

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.

2. Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Posizionare il piatto di evaporazione nell'apparecchio solo quando si cuoce con un'iniezione di vapore. Quando non si utilizza la funzione di iniezione di vapore, rimuoverla.

Rimuovere e riposizionare il vassoio di evaporazione solo quando il forno si è completamente raffreddato.



AVVISO!

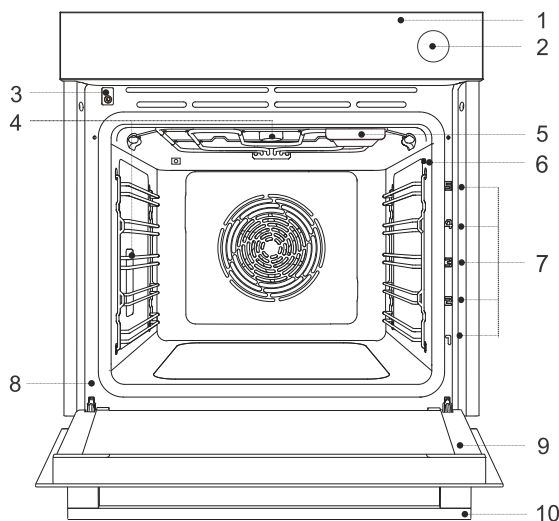
Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

3. Descrizione dell'apparecchio



AVVISO!

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



1. Pannello di controllo
2. Pulsante serbatoio acqua
3. Illuminazione
4. Vaschetta dell'evaporatore
5. Presa sonda di temperatura
6. Guide – livelli griglia
7. Etichetta
8. Sportello forno
9. Maniglia sportello

3.1 Attrezzatura in dotazione

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 estraibili fisse – posizionare l'attrezzatura sulla guida. Sulla stessa guida è possibile posizionare la griglia insieme alla vaschetta di raccolta.

NOTA: le guide di inserimento dell'apparecchiatura vengono contate dal basso verso l'alto.

Attrezzature per il forno e accessori

1. **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 sia nella parte posteriore e 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.

2. **Teglia da forno bassa** – utilizzata per focacce e piccole torte. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta.

NOTA: una teglia bassa può deformarsi se riscaldata nel forno. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale. La deformazione non pregiudica la sua funzionalità.

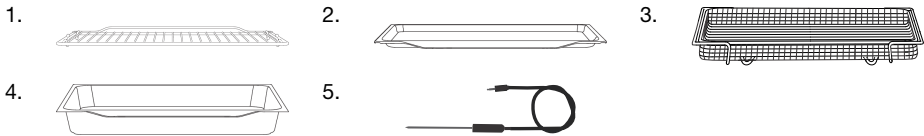
3. **Vassoio in rete Airfry** – (teglia con fori) utilizzata per la cottura con sistemi ad iniezione di vapore e per la frittura ad aria. I fori consentono un migliore flusso d'aria attorno al cibo e contribuiscono a una maggiore croccantezza.

Quando si cuociono cibi con un contenuto di liquidi più elevato (acqua, grassi), inserire una teglia universale bassa o profonda un ripiano più in basso.

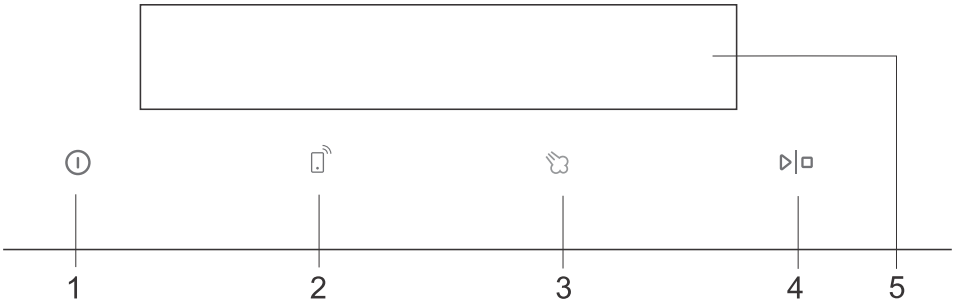
4. **Teglia da forno multiuso profonda** – utilizzata per la cottura di verdure e dolci umidi. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta.







NOTA: non inserire mai la teglia da forno profonda multiuso (o universale) nella prima guida durante la cottura.




5. Sonda di temperatura per carne - (BAKESENSOR)







3.2 Pannello di controllo



Tasto		Utilizzo
1		Accensione e spegnimento del forno
2		Configurazione della connessione (Wi-Fi)
3		Aggiunta di vapore
4		Inizio e arresto Conferma di un'impostazione
5	<div> <div></div> <div>Parte illuminata della linea - visualizza il campo attualmente selezionato da A a E.</div> </div> <div> <div></div> <div>Freccia - visualizza l'impostazione di base selezionata (pro bake), (auto bake), (extra bake).</div> </div>	Visualizzazione delle impostazioni correnti nel forno.

Tasto di scelta rapida:	
	
Toccare brevemente il tasto – per selezionare le impostazioni	Premere il tasto – per 5 secondi per ulteriori impostazioni o modifiche rapide
 INFORMAZIONE! Per una migliore risposta dei tasti, toccarli con un'ampia area della punta del dito. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un segnale acustico (quando questa funzione è disponibile).	

			
Primo passaggio	Passaggio intermedio	Attesa / Implementazione	Passaggio facoltativo

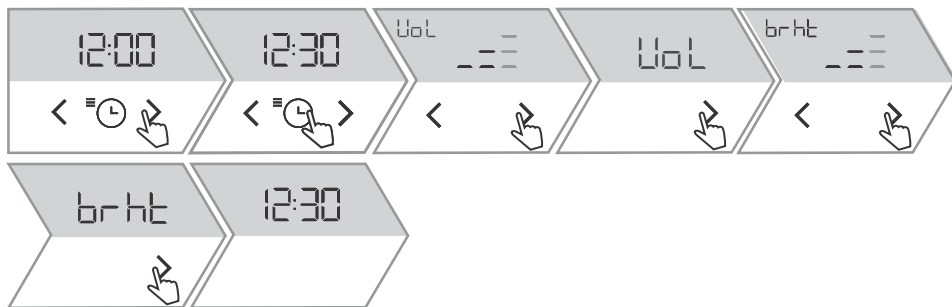
4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

1.	Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
2.	Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
3.	Accendere il forno (vedi cap. 4.1 <i>Prima accensione</i>)
4.	Preriscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora utilizzando il sistema di riscaldamento superiore e inferiore (vedere capitolo Modalità di cottura professionale).
NOTA: Durante il riscaldamento si sprigiona il caratteristico "odore di nuovo", quindi aerare bene l'ambiente durante questo periodo.	

4.1 Prima accensione

Dopo aver collegato l'elettrodomestico o dopo un'interruzione di corrente prolungata, 12:00 lampeggerà sul display.

Innanzitutto selezionare e confermare le impostazioni di base seguenti (ora esatta, volume del segnale acustico e illuminazione del display).



1.		Con il tasto < oppure > impostare l'ora esatta del giorno. Confermare la selezione con .
2.		Il display visualizzerà Vol . Con il tasto < oppure > aumentare o diminuire il volume dei segnali acustici.
3.		Quando si tocca > il display visualizzerà brht . Con il tasto < oppure > aumentare o diminuire l'intensità dell'illuminazione del display.
4.		Per uscire dalle impostazioni di base, toccare >.

5. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

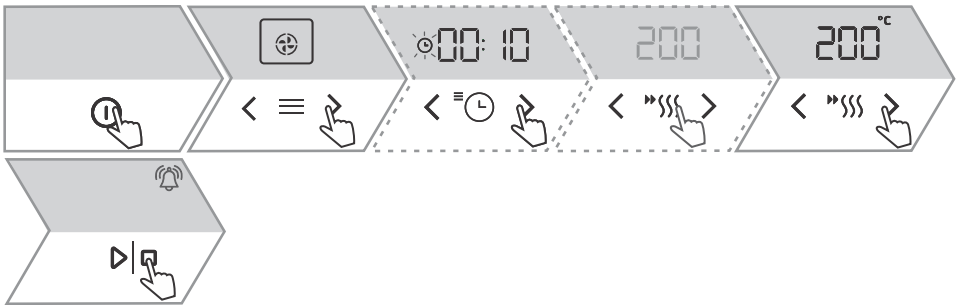
<div><div><div>A</div><div>B</div><div>C E</div><div>D</div></div><div><div><div><div>STEP2</div><div>ECO</div><div>STEP1</div></div><div>REMOTE</div><div><div>SETT.</div><div>⌚</div><div>°C</div><div>17</div></div><div><div>STEAM</div><div>GRATIN</div></div></div><div><div>KG</div><div>°C</div><div>1888</div></div></div></div>	
<div><div><div>ⓘ</div><div><</div><div>≡</div><div>></div><div>📶</div><div><</div><div>⌚</div><div>></div><div>☁</div><div><</div><div>»»»</div><div>></div><div>▶ ◻</div></div></div>	
Tasto	Utilizzo
<	Tasto di selezione sinistro
≡	Tasto di selezione cottura. Toccando il tasto è possibile selezionare:
Pro	A Modalità professionale Pro – consente di impostare a propria discrezione i parametri di cottura (sistema di cottura, temperatura, preriscaldamento rapido e tempo di cottura).
Auto	B Modalità automatica Auto – programmi speciali preimpostati che è anche possibile modificare.
ProG	C Programmi automatici ProG (Pr01 a Pr22)
Othr	D Funzioni aggiuntive Othr
SEtt	E Impostazioni generali SEtt
>	Tasto selettore destro
⌚	Tasto per l'impostazione delle funzioni temporali e delle impostazioni generali
»»»	Tasto per l'impostazione della funzione di preriscaldamento rapido e della funzione gratinato
NOTA: Il display illumina solo i tasti che possono essere utilizzati per impostare e confermare l'impostazione selezionata.	
Simbolo	Significato
🍲	Sistemi di cottura
📶	Wi-Fi/Connettività
REMOTE	Accendere il controllo remoto del forno
STEP1	Cottura a fasi (STEP1, STEP2)
⌚	Funzione tempo – tempo di cottura
🕒	Funzione tempo – fine ritardata
🕒	Contaminuti
°C	Sonda di temperatura per carne
☁ STEAM ☁	Funzione VAPORE per aggiungere vapore durante la cottura.
»»»	Preriscaldamento rapido

La tabella prosegue dalla pagina precedente

GRATIN	Funzione GRATINATO per una crosta superiore extra a fine cottura.
NOTA: Alcuni simboli sul display appaiono leggermente illuminati (la funzione è in modalità standby). Se si preme il tasto per selezionare un simbolo e lo si conferma, l'intensità del simbolo aumenterà. Questo è quando la funzione è attiva.	

5.1 Modalità di cottura professionale

Questa funzione consente di impostare i parametri di cottura - metodo di cottura, temperatura, preriscaldamento rapido e tempo di cottura - liberamente, a discrezione dell'utente.














1.	Accendere il forno. Per alcuni secondi, il display visualizzerà Pro , quindi vengono visualizzate le impostazioni del forno che sono state modificate.
2.	Con il tasto < oppure > impostare il sistema di cottura (vedi tabella Selezione dei sistemi di cottura) e la temperatura.
3.	Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Quando si tocca " ", il simbolo si illumina. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il display visualizzerà door . Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
4.	Inoltre, è possibile impostare: - funzioni temporali (vedere il capitolo 5.2 Funzioni timer) - cottura a fasi (vedere il capitolo 5.3 Cottura a fasi) - funzione gratinato (vedere il capitolo 6.1 Ulteriore doratura – gratinato) - aggiunta di vapore (vedere il capitolo 5.4 Iniezione di vapore durante il processo di cottura)
5.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷ □ .


Scelta del sistema di cottura

Simbolo	Utilizzo
	HOT AIR L'aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno al piatto. In questo modo asciuga maggiormente la sua superficie e crea una crosta più spessa. Per arrostiti carne, cuocere dolci e verdure e per essiccare alimenti su uno o più livelli contemporaneamente.

La tabella prosegue dalla pagina precedente




Simbolo	Utilizzo
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	SISTEMA PIZZA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
 ✔ STEAM ✔	FRITTURA AD ARIA ¹⁾ 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. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo). L'aggiunta di vapore cuoce meglio la superficie e crea una crosta croccante.
	GRIGLIA CON ARIA CALDA L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo seccherà la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill/broiler, questo risulterà anche in un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
 ✔ STEAM ✔	TURBO BAKE Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	LARGE GRILL Per cuocere grandi quantità di cibi piatti (pane tostato, tartine, salsicce da grigliare, bistecche, pesce, spiedini, ecc.), per gratinare e per ottenere una bella crosticina croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. La temperatura massima consentita è di 240 °C.
	COTTURA DELICATA Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.
 ✔ STEAM ✔	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE ¹⁾ Per la cottura uniforme di pietanze su un unico livello e la preparazione di soufflé. L'aggiunta di vapore arrostisce maggiormente la superficie del cibo e crea una maggiore croccantezza.
 ✔ STEAM ✔	LARGE GRILL CON VENTOLA ¹⁾ Per arrostitire pollame e grigliare grossi pezzi di carne. L'aggiunta di vapore arrostisce maggiormente la superficie del cibo e crea una maggiore croccantezza.
	GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
 ECO	ECO (COTTURA LENTA) ²⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo modo di cucinare trattiene una percentuale maggiore di acqua nella carne, rendendola più succosa e morbida, mentre la pasta diventa dorata/cotta in modo uniforme. Viene utilizzato per temperature comprese tra 140 °C e 220 °C.
NOTA: Per tutti i sistemi è possibile utilizzare la funzione gratinato (vedere capitolo 6.1 <i>Ulteriore doratura – gratinato</i>).	



- ¹⁾ I sistemi consentono anche l'iniezione di vapore durante la cottura (vedi capitolo 5.4 *Iniezione di vapore durante il processo di cottura*).
- ²⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica secondo la norma EN 60350-1.

5.2 Funzioni timer

Simbolo	Descrizione	Utilizzo
	Tempo di cottura	In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.
	Contaminuti	Il contaminuti funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, l'elettrodomestico non si accende o non si spegne automaticamente.
	Fine ritardata	Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura con un ritardo. Immettere la durata e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si avvia automaticamente e termina il suo funzionamento al momento desiderato.




Impostazione del tempo di cottura



1. Con il tasto < oppure > impostare il tempo di cottura desiderato. Il display visualizzerà .
2. Per iniziare a cucinare, toccare .





Impostazione del contaminuti



1.	Quando si tocca  , il display visualizzerà  . Con il tasto < oppure > impostare la durata del contaminuti. Confermare l'impostazione toccando  .
L'impostazione massima possibile è di 24 ore. NOTA: se l'elettrodomestico è spento, il contaminuti sarà comunque attivo.	

Impostazione della fine ritardata



1.	Per prima cosa impostare il tempo di cottura. Con il tasto < oppure > impostare il tempo di cottura desiderato. Il display visualizzerà  . <i>Esempio: tempo di cottura 2 ore</i>
2.	Toccando due volte  il display visualizzerà  .
3.	Con il tasto < oppure > impostare l'ora in cui si desidera che il piatto sia pronto. L'ora di fine desiderata viene visualizzata sul display. <i>Esempio: la cottura termina alle 18:00</i>
4.	Per iniziare a cucinare, toccare  . Il forno entra in standby parziale in attesa di essere acceso (il display si oscura). Le impostazioni selezionate vengono attivate e disattivate automaticamente all'ora selezionata. <i>Esempio: la cottura inizia alle 16:00, la cottura termina alle 18:00</i>
Sul display si alterneranno l'ora di fine cottura e l'orologio. Trascorso il tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà End. Verrà emesso un breve segnale acustico.	



INFORMAZIONE!

La funzione di tempo selezionata può essere reimpostata su 00:00 toccando contemporaneamente < oppure >.

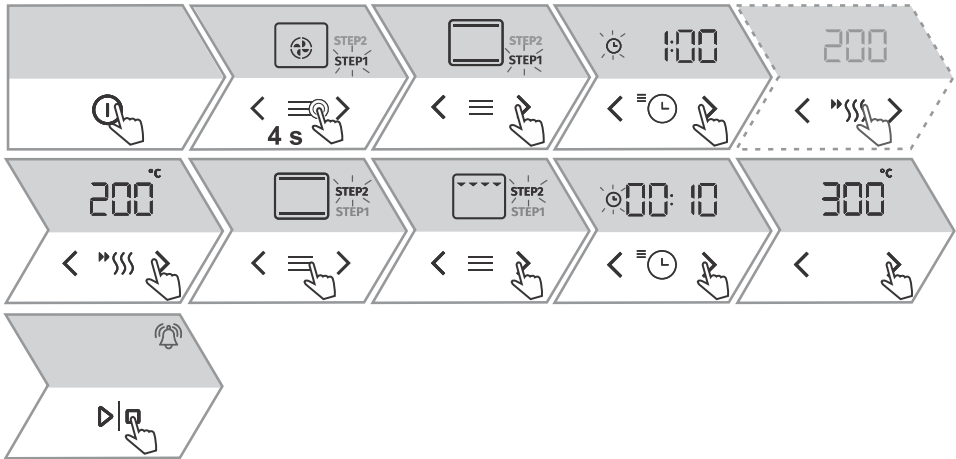







AVVISO!

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

5.3 Cottura a fasi

Questa funzione consente la cottura in due passaggi o fasi (due fasi di cottura consecutive vengono combinate in un unico processo di cottura).



1.	1. PASSAGGIO 1 Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.	Dopo un lungo tocco (4 secondi) su  , il display visualizzerà STEP1 (il primo passaggio della preparazione di un piatto). Impostare il sistema di cottura, il tempo di cottura e la temperatura. È possibile anche scegliere il preriscaldamento rapido.
3.	2. PASSAGGIO 2 Toccando di nuovo su  , il display visualizzerà STEP2 (il secondo passaggio della preparazione di un piatto; il primo passaggio è già stato impostato).
4.	Impostare il sistema di cottura, il tempo di cottura e la temperatura. È inoltre possibile modificare entrambi i passaggi prima di iniziare la cottura. Toccando  , è possibile passare da un passaggio all'altro.
5.	Per iniziare a cucinare, toccare  . Il forno inizia a funzionare con le impostazioni per il primo passaggio.
6.	La cottura a passi può essere annullata premendo il tasto  per quattro secondi.

5.4 Iniezione di vapore durante il processo di cottura

L'aggiunta di vapore arrostisce maggiormente la superficie del cibo e crea una maggiore croccantezza. L'acqua del serbatoio gocciola in modo controllato nel contenitore, che si trova accanto agli elementi riscaldanti superiori. La giusta quantità di vapore creato in questo modo cuoce meglio la superficie del cibo e ne migliora la croccantezza, mentre l'interno del cibo rimane morbido e soffice. Si consiglia di utilizzare il sistema di aggiunta di vapore quando si cuociono prodotti come pane, panini freschi, pan di Spagna e torte, e quando si cucinano piccoli pezzi di pollame e verdure.



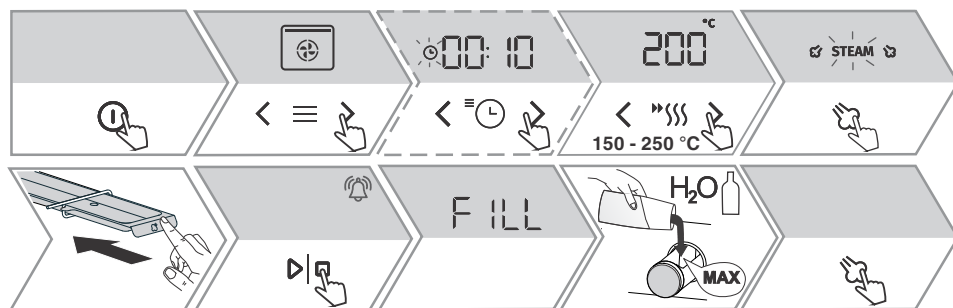
INFORMAZIONE!

L'iniezione di vapore durante il processo di cottura è disponibile con sistema di cottura convenzionale con ventola, grill grande con ventola e friggitura ad aria. Oltre al sistema di cottura selezionato, il simbolo STEAM verrà visualizzato sul display.

Il simbolo per l'aggiunta di vapore STEAM appare sul display (leggermente illuminato) se è stata selezionata una temperatura superiore a 150 °C.

Il preriscaldamento nei sistemi con iniezione di vapore non può essere impostato. Il corretto effetto vapore si ottiene se la funzione è attivata mentre il forno è ancora freddo.

Durante il riscaldamento del forno, il vassoio di evaporazione potrebbe deformarsi, ma ciò non influisce sulla sua funzione.



1.	Inserire il piatto di evaporazione sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno.
2.	Toccare . Il simbolo STEAM si accende sul display.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare . Il display visualizzerà FILL .
4.	Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito) e toccare ancora una volta .
5.	La funzione (aggiunta di vapore durante la cottura) può anche essere disattivata durante la cottura. Toccare . Il simbolo STEAM rimane parzialmente illuminato sul display.

Rifornimento del serbatoio dell'acqua

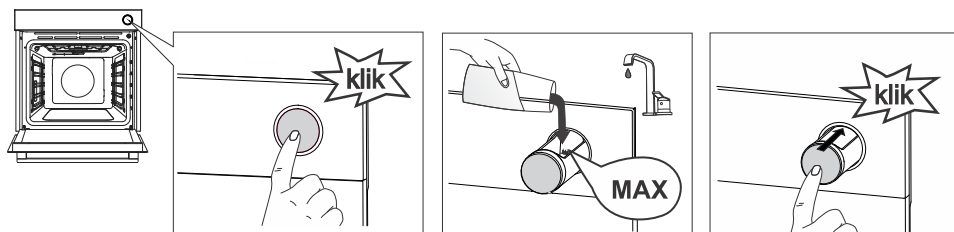
Il serbatoio dell'acqua consente l'alimentazione indipendente dell'acqua nel forno. Il volume del serbatoio è di circa 1,3 dl.

Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita della rete idrica o acqua in bottiglia senza aggiunta di additivi. L'acqua versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di circa 20 °C (+/- 10 °C).



INFORMAZIONE!

Il serbatoio dell'acqua non può essere rimosso dall'apparecchio.



1..	Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo la manopola. Quando si preme la manopola, il serbatoio salta fuori.
2..	Versare l'acqua fino al segno MAX sul serbatoio dell'acqua.
3..	Premere nuovamente il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento fino all'arresto (scatta in posizione).




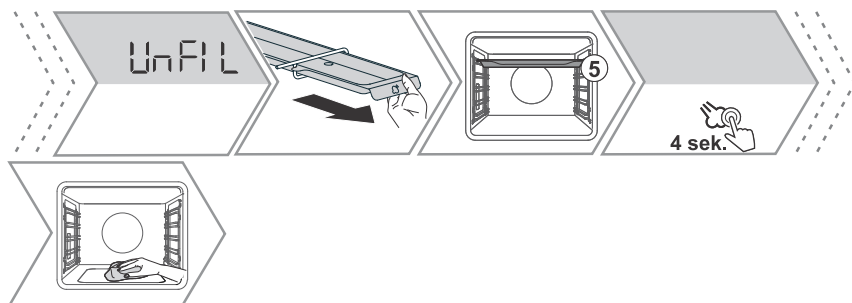
AVVISO!


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

Non utilizzare acqua distillata, acqua di rubinetto con un alto contenuto di cloro o altri liquidi simili. Utilizzare solo acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Dopo che il forno si è raffreddato, se durante la cottura è stata utilizzata la funzione vapore  , il display visualizzerà **UnFiL** per svuotare il serbatoio dell'acqua.



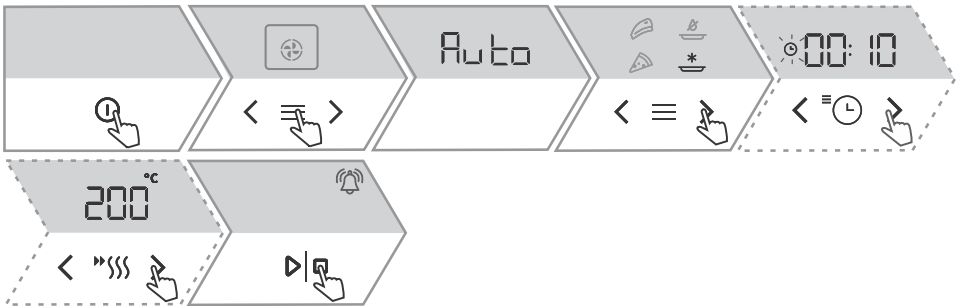
1.	Rimuovere il cibo dal forno.
2.	- Per scaricare immediatamente l'acqua dal serbatoio, rimuovere il piatto di evaporazione e inserire una teglia al 5° livello. Tenere premuto il tasto  . Inizia il processo di svuotamento dell'acqua dal serbatoio. Al termine del processo, togliere la teglia con l'acqua dal forno e asciugarlo.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

	- Per scaricare successivamente l'acqua dal serbatoio, toccare . Ciò significa che si desidera svuotare il serbatoio dell'acqua in un secondo momento.
3.	Dopo l'uso, pulire la piastra di evaporazione e il sistema a vapore (vedere i capitoli 11.3 <i>Pulizia del sistema a vapore</i>).
NOTA: Se, dopo la comparsa di UnFiL sul display, non si esegue la procedura, verrà nuovamente visualizzato sul display al successivo utilizzo del forno. Il serbatoio dell'acqua può essere svuotato in qualsiasi momento premendo a lungo .	

5.5 Modalità di cottura automatica


In questa modalità, è possibile scegliere tra sistemi operativi speciali.



1.	Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.	Toccare . Per alcuni secondi, il display visualizzerà Auto , quindi verranno visualizzati i sistemi automatici. Toccando oppure , selezionare prima il sistema (vedere la tabella seguente). Vengono visualizzati i valori preimpostati. È possibile modificare la temperatura e la durata della cottura.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare .
4.	Alcuni piatti includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il simbolo sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della temperatura impostata verrà emesso un segnale acustico. Il display visualizzerà door . Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

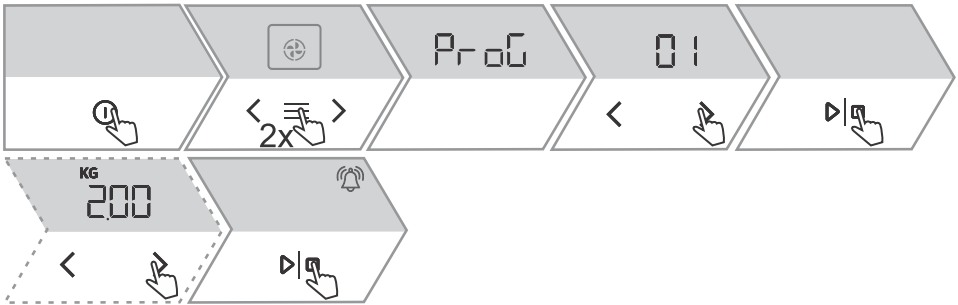
Simbolo	Utilizzo
	COTTURA DI CIBI CONGELATI Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	SISTEMA PIZZA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e pasticceria con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	SISTEMA CARNE


La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	Per una preparazione ottimale della carne. Prima di infornare rosolare la carne su tutti i lati in una padella con olio bollente. Questo metodo di preparazione ne conserverà la succosità. È indicato per tagli di carne come roastbeef, filetto di manzo, tagli posteriori, ecc.
	FRITTURA AD ARIA Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo).

5.6 Programmi automatici

In modalità automatica , è possibile scegliere tra numerosi programmi automatici (l'apparecchio consiglia il metodo di cottura, la temperatura e la durata di cottura ottimali in base al tipo di alimento specificato).



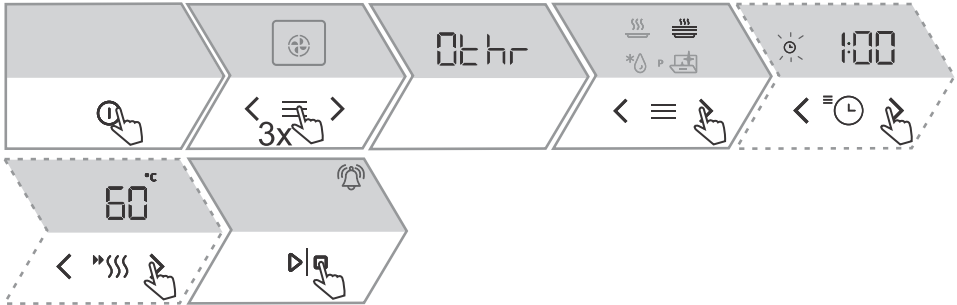
1.	Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.	Toccando due volte  , il display visualizzerà brevemente ProG , quindi verranno visualizzati i programmi automatici. Toccando oppure selezionare il programma (vedere la tabella seguente). Confermare la selezione con . A seconda del piatto desiderato, l'elettrodomestico consiglierà la modalità di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata della cottura. Ove previsto, è possibile regolare il peso del piatto.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare .

Designazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello.	Riscaldamento	Rotazione
Pr01	biscotti modellati	teglia bassa	3	sì	no
Pr02	cupcake	teglia bassa	3	sì	no
Pr03	Torta al pan di Spagna	teglia/piatto su una griglia	2	sì	no
Pr04	piccola pasticceria lievitata	teglia bassa	2	sì	no

La tabella prosegue dalla pagina precedente




Designazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello.	Preiscaldamento	Rotazione
Pr05	pasta sfoglia	teglia bassa	2	sì	no
Pr06	torta di mele	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr07	Strudel di mele	teglia bassa	2	no	no
Pr08	Soufflé di cioccolato	teglia/piatto su una griglia	3	sì	no
Pr09	lievitazione	teglia bassa	2	no	no
Pr10	pane	teglia bassa	2	no	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr12	Arrosto di manzo	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr13	Pollame - intero	griglia con un vassoio raccogliocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr14	Pollame - pezzi più piccoli	griglia con un vassoio raccogliocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr15	polpettone	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr16	Bistecca di manzo al forno	griglia con un vassoio raccogliocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr17	Carne - cottura lenta	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr18	Pesce al forno/alla griglia	griglia con un vassoio raccogliocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr19	patate al forno - spicchi	teglia da forno profonda per tutti gli usi	3	no	no
Pr20	Soufflé di verdure	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr21	lasagne	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr22	pizza	teglia bassa	1	sì	no


5.7 Selezione delle funzioni aggiuntive







1.

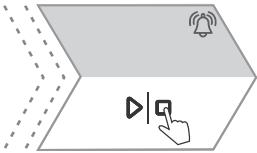
Accendere il forno. Il display visualizza l'impostazione predefinita del forno.
2.


Toccando ripetutamente  , il display visualizzerà brevemente **Othr**, quindi verranno visualizzate le funzioni aggiuntive. Con il tasto  oppure  selezionare una funzione (vedere la tabella seguente). Vengono visualizzati i valori preimpostati. Alcune funzioni consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura.
3.

Per iniziare a cucinare, toccare  .

Simbolo	Utilizzo
	Scongelamento Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata). A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.
	Riscaldamento Si utilizza per mantenere il calore di piatti già preparati. È possibile impostare la temperatura.
	Riscaldamento piatti Si utilizza se si desidera preriscaldare i piatti o le tazze in modo che il cibo rimanga caldo a lungo. È possibile impostare la temperatura.
	Pulizia a vapore Questo programma facilita la rimozione delle macchie nel forno (vedere il capitolo 11.1 Pulizia del forno (Steam Clean)).


6. Avvio della cottura

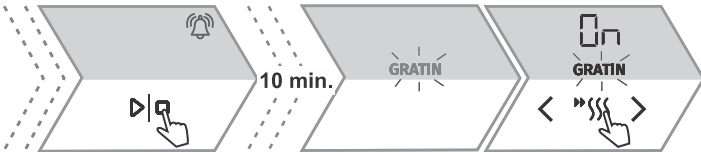







Iniziare a cucinare toccando  .
Fino al raggiungimento della temperatura impostata, la temperatura corrente e quella impostata vengono visualizzate alternativamente. Il simbolo della temperatura in un primo momento lampeggia, ma quando viene raggiunta la temperatura desiderata si spegne e viene emesso un segnale acustico. Durante il processo di cottura, è possibile modificare le funzioni del sistema, della temperatura e del timer.

6.1 Ulteriore doratura – gratinato

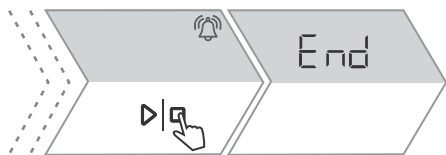
Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge il condimento/la guarnizione alla pietanza o si desidera rendere croccante la sua superficie. Quando si utilizza la funzione gratinato, sulla pietanza si forma una crosticina croccante giallo oro, che la protegge dall'asciugatura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

 **AVVISO!**
Controllare la cottura. Quando si utilizza la funzione gratinato, il forno raggiunge temperature elevate.
La funzione gratinato sarà attiva per 15 minuti al massimo, quindi il forno si spegnerà.



1.	Durante la cottura, toccare  . Il simbolo  si illumina sul display, che mostra anche On.
2.	La funzione può essere disattivata anche durante il funzionamento. - Toccare  , il simbolo  sul display si spegnerà e la cottura proseguirà in base alle impostazioni selezionate. - Spegnerla la cottura toccando  .

7. Fine cottura e spegnimento del forno



Terminare la cottura toccando ►|◻ . Il display visualizza **End** e il tempo di cottura raggiunto. Verrà emesso un breve segnale acustico.



INFORMAZIONE!

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

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

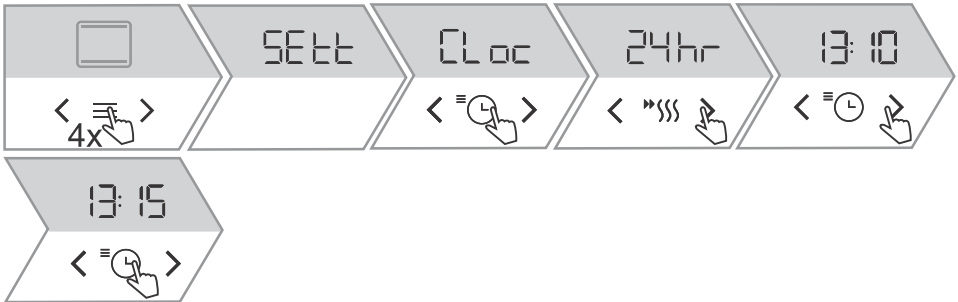
8. Scelta delle impostazioni generali



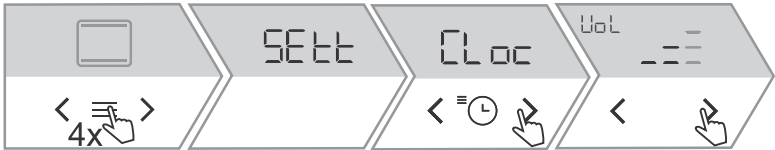
AVVISO!




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

Esempio di impostazione dell'ora:













Esempio di regolazione del volume del segnale:



1.	<div>SEtt</div> <div>< [=] [=] ></div>	Toccando ripetutamente  , il display visualizzerà brevemente SEtt , quindi verrà visualizzato il menu delle impostazioni generali. È possibile navigare tra le diverse impostazioni premendo il pulsante. < oppure > .
2.	<div>CLoc</div> <div>< [=] [=] ></div> <div>SETT. 00:00 24h</div> <div>< [=] [=] > <</div>	Il display visualizza CLock . Per impostare l'orologio, toccare prima  . Selezionare una visualizzazione 12h o 24h, quindi impostare l'ora. Confermare nuovamente la selezione toccando  .
NOTA: è possibile modificare l'impostazione individuale premendo < oppure > .		
3.	<div>SETT. Vol</div> <div>< > < ></div>	Volume del segnale acustico Il display visualizzerà Vol . È possibile scegliere tra quattro livelli di volume (zero linee – OFF (OFF), una, due o tre linee).

La tabella prosegue dalla pagina precedente

4.		Luminosità del display Selezionare l'impostazione brht . È possibile scegliere tra tre livelli di luminosità dello schermo (una, due o tre linee).
5.		Display - modalità notturna È una funzione che riduce automaticamente la luminosità del display durante le ore notturne (tra le 20:00 e le 6:00) e spegne il display dell'orologio e i segnali acustici. Selezionare l'impostazione nGht . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
6.		Nascondi orologio È una funzione che accende o spegne il display dell'orologio. Selezionare l'impostazione hidE . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
7.		Preriscaldamento rapido automatico La funzione consente di aggiungere automaticamente il preriscaldamento rapido ai sistemi di cottura che lo consentono. Selezionare l'impostazione Prht . Selezionare accensione (On) o spegnimento (OFF).
8.		Sabbath La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo senza dover accendere e spegnere il forno. Selezionare l'impostazione SAbb . Impostare la durata del funzionamento (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Quando si tocca  , inizia il conto alla rovescia. Il display visualizzerà SAbb . Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto ①. NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.
9.		Impostazioni di fabbrica Questa funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'elettrodomestico. Il display visualizzerà FAct . Premere  abbastanza a lungo affinché la linea sotto la scritta si illumini completamente.
10.		Durezza dell'acqua È possibile scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5. Whr 1 significa acqua con la durezza più bassa. Whr 5 significa acqua con la durezza più alta.
11.		Decalcificazione È possibile attivare la funzione di decalcificazione da soli oppure questa verrà suggerita dal forno dopo un certo numero di cicli di utilizzo della funzione vapore (il display visualizza dEcL) (vedere il capitolo 11.3 Pulizia del sistema a vapore).

Per uscire dal menu delle impostazioni generali, toccare .


8.1 Blocco tasti



- | | |
|----|---|
| 1. | Con un tocco lungo (6 secondi) su ► ◻ , il display visualizzerà Loc per bloccare i tasti.
Premendo nuovamente su ► ◻ , si disabilita il blocco. |
|----|---|

- 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.

9. ConnectLife e connettività (Wi-Fi)

Il forno è dotato di un modulo di connessione wireless Wi-Fi  che consente all'elettrodomestico di connettersi ad un dispositivo mobile, ad esempio uno smartphone o un tablet. La connettività consente il monitoraggio remoto dell'elettrodomestico, nonché il controllo remoto di alcune funzioni del forno. L'app **ConnectLife** deve essere installata sul dispositivo mobile e deve essere registrato un account utente (vedere capitolo 9.1 *Collegamento dell'apparecchio a un dispositivo mobile*).



INFORMAZIONE!

Si possono connettere all'elettrodomestico più utenti contemporaneamente.

Preparare l'SSID e la password per il router della rete domestica. L'elettrodomestico supporta solo la banda di frequenza a 2,4 GHz.

Preparare l'etichetta con il codice QR dell'ID univoco dell'elettrodomestico (AUID) in quanto sarà necessario nel processo di connessione dell'elettrodomestico quando richiesto dall'applicazione.



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.

9.1 Collegamento dell'apparecchio a un dispositivo

mobile 

L'app **ConnectLife** è disponibile nell'Apple App Store e nel Google Play Store.

 **ConnectLife**



Per maggiori informazioni e supporto, consultare il sito **www.connectlife.io**. Per altre informazioni, funzionalità e supporto, visitare **www.connectlife.io/getstarted**.

9.2 Impostazioni del modulo Wi-Fi






INFORMAZIONE!

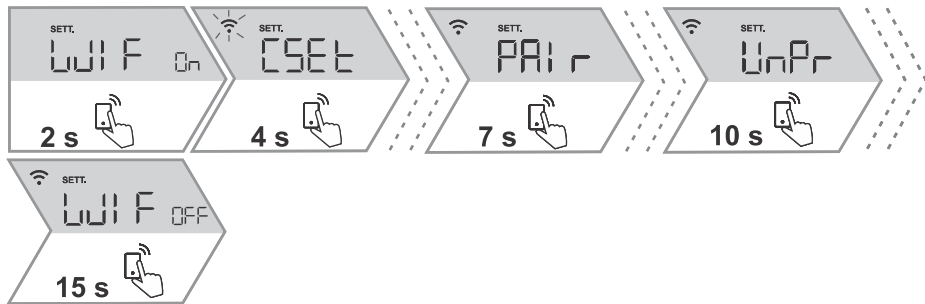
Se questa impostazione non è disponibile, il tuo forno non è dotato di un modulo Wi-Fi e non supporta la connettività Internet.







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**.

Accensione e spegnimento del modulo Wi-Fi


Per accedere alle impostazioni delle funzioni del modulo Wi-Fi, premere  per il periodo di tempo specificato.

Se si tocca il tasto  erroneamente, le impostazioni possono essere annullate premendo a lungo (18 secondi) .



1.	Accensione del modulo Wi-Fi: Premere a lungo (3 secondi)  . WIF On apparirà sul display, indicando che il modulo Wi-Fi è acceso. Il simbolo  lampeggia.
2.	Collegamento di un elettrodomestico: Premere a lungo (6 secondi)  . CSEt On apparirà sul display. Utilizzare questa impostazione quando si collega l'elettrodomestico con l'app ConnectLife . NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nell'app ConnectLife .
3.	Connessione di altri utenti: Premere a lungo (9 secondi)  . PAIr apparirà sul display. Utilizzare questa impostazione per connettere altri utenti con l'app ConnectLife . NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nell'app ConnectLife .
4.	Rimozione di tutti gli utenti connessi: Premere a lungo (12 secondi)  . UnPr apparirà sul display. Utilizzare questa impostazione per rimuovere tutte le connessioni utente dall'app ConnectLife .
5.	Spegnimento del modulo Wi-Fi: Spegnere la connessione Wi-Fi premendo a lungo (15 secondi)  . WIF OFF apparirà sul display.

Gestione del forno da remoto

Toccare il tasto  . Il simbolo **REMOTE** si illuminerà sul display per indicare l'opzione di controllo remoto tramite l'app **ConnectLife**.



INFORMAZIONE!

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

- Se il forno è in modalità standby e si apre lo sportello, è necessario abilitare nuovamente il controllo remoto.
- Se lo sportello del forno viene aperto durante il processo di cottura, l'opzione di controllo remoto viene disabilitata.
- Qualsiasi attività da parte dell'utente sull'unità di controllo disabiliterà automaticamente l'opzione di controllo remoto del forno.
- L'annullamento o il completamento del programma o del processo di cottura è l'unica opzione che rimane disponibile indipendentemente dal fatto che il controllo remoto sia abilitato o meno.



AVVISO!

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

Stato Wi-Fi	Simbolo Wi-Fi sul display
Il Wi-Fi è disabilitato.	Il simbolo Wi-Fi non viene visualizzato sul display.
Il Wi-Fi è abilitato, la connessione al server è in corso.	L'icona Wi-Fi è completamente illuminata e lampeggia.
Il Wi-Fi è abilitato, è in fase di configurazione o di connessione.	L'icona Wi-Fi è completamente illuminata e lampeggia.
Il Wi-Fi è abilitato, non ci sono connessioni al server.	Il Wi-Fi è costantemente poco illuminato.
Il Wi-Fi è abilitato ed è connesso con successo al server.	Il simbolo Wi-Fi è costantemente completamente illuminato.
Il controllo del forno da remoto non è abilitato.	Il simbolo REMOTE non è illuminato sul display.
Il controllo del forno da remoto è abilitato.	Il simbolo REMOTE è illuminato completamente sul display.

10. 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 utilizzare la teglia da forno profonda multiuso al 1° livello della guida mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- 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 cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

Preparazione del cibo:


























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

Uso efficiente dell'energia


























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

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

Piatto			 °C	 min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO				
Pasticceria/torte in stampi				
Torta al pan di Spagna	3	 ECO	200-220	60-70
torta con ripieno	2		180	60-70
torta marmorizzata	2		170-180	50-60
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
torta aperta, crostata	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
pasta frolla su teglie e vassoi				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelato	2		200-210	34-45
rotolo di pan di Spagna	3		170-180*	13-18
Buchtehn	2		180-190	30-40
biscotti				
cupcake	3		160 *	25-35
cupcake, 2 livelli	2, 4		155-165 *	30-40
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 4		160 *	18-25
pasta sfoglia	3	 ECO	200-220	30-45
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 4		170 *	25-30
biscotti				
biscotti modellati	3		150 *	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		150 *	30-40
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3	 ECO	160-180	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25


























La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
meringa	3		80-100 *	120-150
meringa, 2 livelli	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4		130-140 *	15-20
pane				
lievitazione	2		40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2	 STEAM	190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3		190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4		200-210	30-45
focaccia	2		270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		180-200	20-30
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4		200-210 *	15-20
pane tostato	5		240	4-6
panini aperti	5		240	3-5
pizza e altri piatti				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 livelli della griglia	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelata	2		200-220	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 4		200-220	10-25
torta salata, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carni bovine				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2		200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		220-230	25-30
hamburger, spessore 3 cm	4		220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3	 ECO	200-220	100-200
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2	 STEAM	200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3	 STEAM	210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	25-40
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4	 STEAM	230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capasante	4		230 *	5-10

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
gamberetti	4		230 *	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3	 STEAM	210-220 *	30-40
patate al forno, dimezzate	3	 STEAM	200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3	 STEAM	190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		240 **	6-9
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

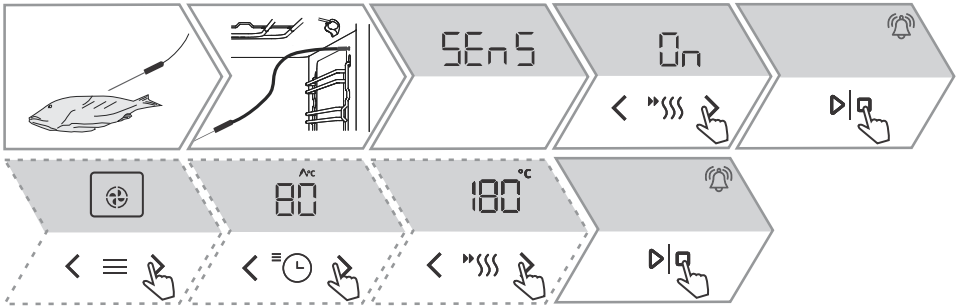
10.2 Cucinare con una sonda di temperatura (BAKESENSOR)

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



AVVISO!

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



1.	Inserire l'estremità metallica della sonda nella parte più spessa del cibo.
2.	<p>Inserire la spina della sonda nella presa situata nell'angolo in alto a destra nella parte anteriore della cavità del forno (vedere la figura).</p> <p>Il display visualizzerà SEnS. Per attivare la funzione, toccare < oppure > per selezionare On. Fare lo stesso per disattivare la funzione. Sul display, selezionare OFF. Confermare l'impostazione toccando ▷ ◻.</p> <p>NOTA: Per accedere al menu SEnS, la cottura in corso deve essere interrotta e la sonda di temperatura deve poi essere inserita nella presa. Inserendo la sonda nella presa si cancellano le funzioni preimpostate sul forno.</p>
3.	<p>Selezionare il sistema di cottura e la temperatura desiderata (fino a 210 °C). Il display visualizza il simbolo di funzionamento della sonda e la temperatura preimpostata, che può essere modificata. Determinare la temperatura finale desiderata al cuore dell'alimento (tra 30 e 99° C).</p> <p>NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è possibile impostare il tempo di cottura.</p>
4.	<p>Confermare l'impostazione toccando ▷ ◻.</p> <p>Durante la cottura sul display si alternano la temperatura impostata e la temperatura attuale dell'alimento. Se lo si desidera, è possibile modificare la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata dell'alimento durante il funzionamento.</p>

La tabella prosegue dalla pagina precedente

5.	Quando viene raggiunta la temperatura centrale impostata, il forno smette di funzionare. End apparirà sul display. Si sentirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.
----	--

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.



INFORMAZIONE!















Se non si utilizza la sonda, rimuoverla dal forno.












AVVISO!

Dopo l'uso, rimuovere con attenzione la sonda dal cibo, staccare la spina dalla presa nella cavità del forno e pulirla.

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

Alimento	 /  / 	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°C]
CARNE DI MANZO					
manzo, arrosto	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
manzo, controfiletto	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/bistecca di fesa	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DI MANZO					
vitello, controfiletto	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vitello, fesa	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE DI MAIALE					
arrosto, collo	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
maiale, lonza	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
polpettone	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
CARNE DI AGNELLO					
agnello	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI PECORA					
ovino	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Alimento	 /  °C / 	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°C]
CARNE DI CAPRETTO					
capra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI POLLO					
pollame, intero	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
pollame, petto	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PESCE E FRUTTI DI MARE					
trota	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tonno	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
salmone	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. 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.

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

11.1 Pulizia del forno (Steam Clean)

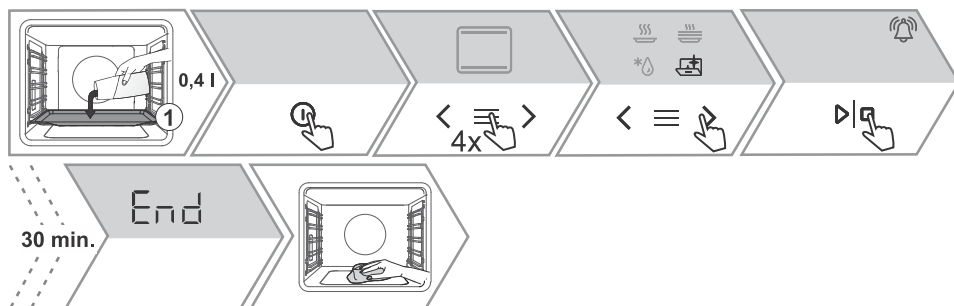
Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.





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.

**AVVISO!**

Utilizzare il sistema Steam Clean quando il forno si è completamente raffreddato.



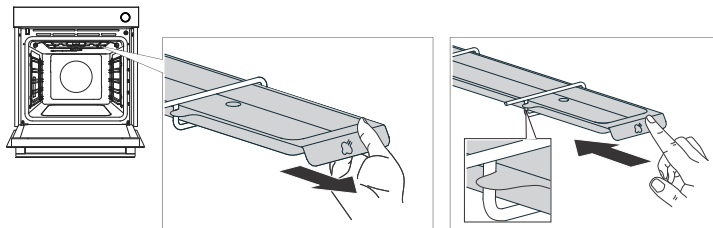
1.	Inserire la teglia bassa nel primo livello guida e versarvi 0,4 litri di acqua calda.
2.	Accendere il forno. Toccando ripetutamente  , le funzioni aggiuntive appariranno sul display. Con  oppure  selezionare la funzione  . Vengono visualizzati i valori preimpostati.
3.	Il programma funzionerà per 30 minuti. Quando il programma è completo, End verrà visualizzato sul display.
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.

11.2 Pulizia del vassoio di evaporazione

**AVVISO!**

Dopo l'uso, il vassoio di evaporazione può essere caldo e può esserci ancora dell'acqua. Per evitare scottature, attendere che il forno si raffreddi completamente.

Rimuovere il vassoio e pulirlo manualmente con un detersivo per piatti o in lavastoviglie. Se sono presenti depositi di calcare nel vassoio, immergerlo in un prodotto anticalcare (utilizzare il prodotto anticalcare secondo le istruzioni fornite dal produttore) o in aceto di alcool. Dopo la pulizia e prima di riposizionarlo, sciacquare accuratamente il vassoio.



1.	Il piatto di evaporazione è fissato sul lato destro, sotto la parte superiore della cavità del forno, appeso al riscaldatore della griglia.
2.	Afferrare il piatto di evaporazione ed estrarlo dal forno.
3.	Pulire il vassoio di evaporazione con acqua e detersivi.
4.	Prima di cuocere nuovamente con l'iniezione di vapore, reinserire il piatto di evaporazione nelle guide e spingerlo delicatamente fino in fondo. NOTA: se il vassoio non viene sostituita, l'acqua gocciolerà sul cibo durante la cottura con iniezione di vapore.

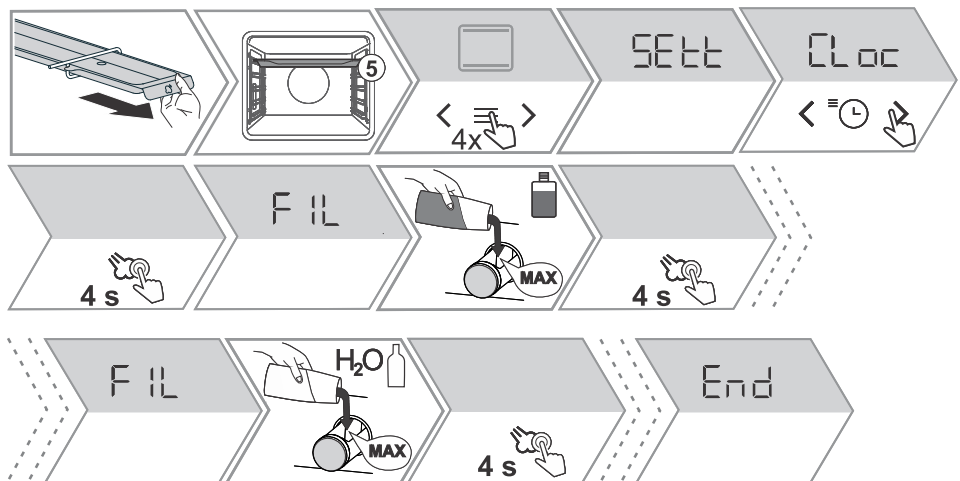


INFORMAZIONE!

A causa della sua posizione vicino ai riscaldatori, il vassoio di evaporazione potrebbe scolorire. Ciò non influisce sulla sua funzione o usabilità.

11.3 Pulizia del sistema a vapore

La pulizia dipende dalla frequenza con cui si utilizza la funzione iniezione vapore e dalla durezza dell'acqua utilizzata.



1.	Rimuovere il piatto di evaporazione.
2.	Inserire la teglia da forno profonda multiuso nel 5° livello guida (in cima) per consentire all'acqua di gocciolare al suo interno.
3.	Nel menu delle impostazioni generali selezionare la disincrostazione (dEcL). Attivare la funzione con una pressione prolungata (4 sec) su . Il processo di disincrostazione è attivato e non può essere annullato.
4.	Il display visualizzerà FiL . Riempire il serbatoio con il disincrostante e premere di nuovo (4 sec) .
5.	Decalcificazione in corso.
6.	Al termine del processo, il display visualizzerà di nuovo FiL . Versare acqua fresca di risciacquo nel serbatoio e premere (4 sec) .

La tabella prosegue dalla pagina precedente

7.	Dopo il processo di risciacquo, End apparirà sul display.
8.	Rimuovere la teglia con l'acqua dal forno e asciugare il forno se necessario.



INFORMAZIONE!

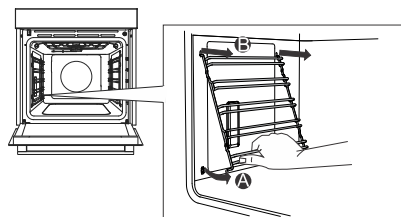
Se non si desidera eseguire la pulizia del sistema a vapore quando il forno lo richiede, è possibile interromperla toccando \equiv . La pulizia può essere annullata fino a tre volte, dopodiché il forno disattiverà la funzione vapore.

11.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



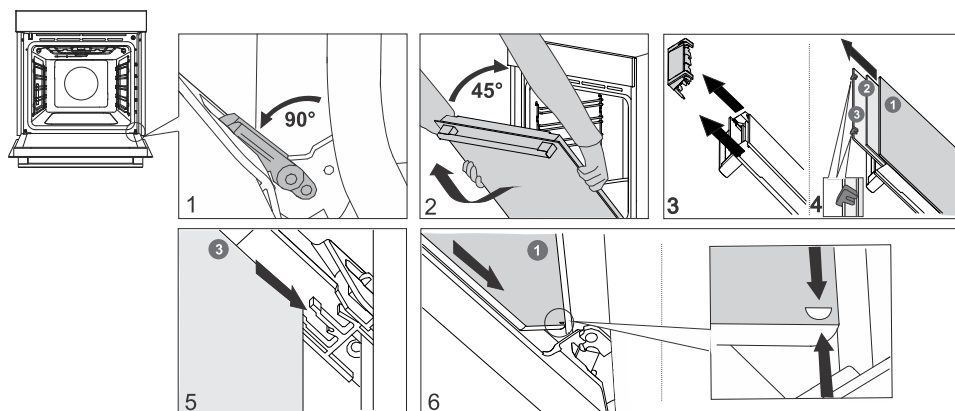
INFORMAZIONE!

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



1.	Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.
2.	Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.

11.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1.	Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.
----	--

La tabella prosegue dalla pagina precedente

2.	Lo sportello del forno è fissato agli cardini con appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Ruotare di 90° le leve di sicurezza verso lo sportello. Chiudere lentamente lo sportello ad un angolo di 45° (rispetto alla posizione dello sportello completamente chiuso); quindi, sollevare lo sportello ed estrarlo. Il vetro dello sportello del forno può essere pulito dall'interno, ma prima deve essere rimosso dalla porta dell'elettrodomestico. Per prima cosa fare come descritto al punto 2, ma non rimuoverlo.
3.	Rimuovere la guida dell'aria. Tenerlo sul lato sinistro e destro dello sportello con le mani. Rimuoverlo tirandolo leggermente verso di sé.
4.	Tenere il vetro dello sportello sul bordo superiore e rimuoverlo. Stessa cosa per la seconda e la terza lastra di vetro (a seconda del modello).
5.	Per sostituire i vetri, osservare l'ordine inverso.



INFORMAZIONE!

Il reinserimento dello sportello si svolge in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature dei cardini siano installate correttamente negli alloggiamenti dei cardini.



AVVISO!

Il cardine dello sportello del forno può chiudersi con una forza considerevole. Pertanto, ruotare sempre entrambe le leve di sicurezza sul supporto durante il montaggio o lo smontaggio dello sportello dell'apparecchio.

Chiusura e apertura soft dello sportello

(secondo il modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso) è sufficiente perché lo sportello si chiuda automaticamente e dolcemente.



AVVISO!

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

11.6 Sostituzione della lampadina

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

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



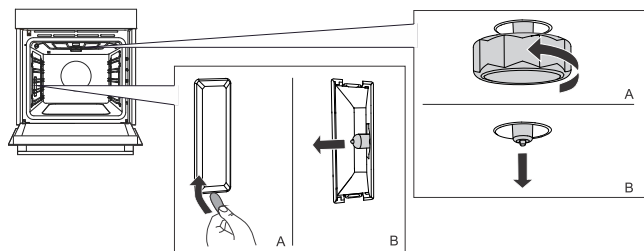
AVVISO!

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



AVVISO!

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



1.	Svitare e rimuovere il coperchio (in senso antiorario). Rimuovere la lampadina alogena.
2.	Utilizzare uno strumento di plastica piatto per rimuovere il coperchio. Rimuovere la lampadina alogena.

12. Ricerca dei guasti

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

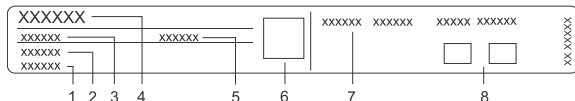
- Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. 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.

12.1 Tabella dei difetti e degli errori

Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà ErXX.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
Il display visualizzerà SEnS quando la sonda di temperatura non è collegata.	Pulire la presa. Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura.
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.	

12.2 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 (secondo il modello) |
| 3. Tipo | 7. Informazioni tecniche |
| 4. Marchio | 8. Etichette/simboli di conformità |

13. Informazioni sulla conformità

Tipo di apparecchiatura radio:	Modulo WiFi
Intervallo di frequenza operativa:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Potenza massima in uscita:	17,7 dBm EIRP
Guadagno massimo dell'antenna:	2,7 dBi
Indicatore Bluetooth:	
Intervallo di frequenza:	2402 ~ 2480 MHz
Uscita portante:	10,00 dBm
Tipo di emissione:	F1D

O

Tipo di apparecchiatura radio:	Modulo HLW3215-TG
Wi-Fi	
Intervallo di frequenza operativa:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Potenza massima in uscita:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (guadagno d'antenna <10 dBi)
Guadagno massimo dell'antenna:	Guadagno: 0dBi
Bluetooth	
Intervallo di frequenza:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Uscita portante:	6 dBm (≤10 dBm)
Tipo di emissione:	F1D

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

14. 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.

14.1 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.

15. Test di cottura




















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'elettrodomestico alla temperatura desiderata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

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

*** Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

COTTURA AL FORNO						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	25-40	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	135 **	35-50	
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140 **	25-40	
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	45-60	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160-170 **	20-30	
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	155 **	20-30	
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		1,5	140 **	30-45	
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	150	45-55	
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	160	45-55	
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella		2, 4	170 *	45-55	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	160 **	70-120	
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		2	160	70-120	
GRIGLIATURA						
pane tostato	gratella		5	max	4-7	

La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA AL FORNO						
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



901240-a16

