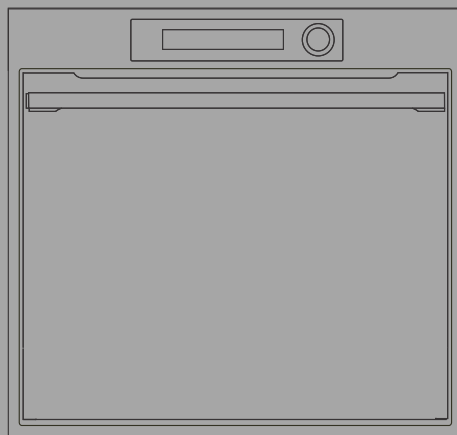


ASKO

Inspired by Scandinavia



ISTRUZIONI PER L'USO
FORNO A MICROONDE COMBINATO
IT

OCM66SSH / OCM64SSH
OCM66BSH / OCM64BSH
OCM66GSH / OCM64GSH
OCM64SSH.AU
OCM64GSH.AU
OCM64BSH.AU

Sommario

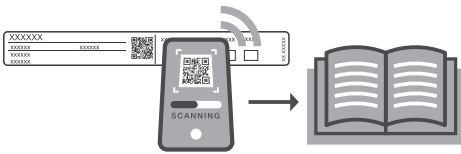
Introduzione	3	Fine cottura e spegnimento del forno	31
Avvisi di sicurezza	4	Scelta delle impostazioni generali	32
Uso sicuro del forno a microonde	5	Gestione Wi-Fi	35
Avvertenze di sicurezza importanti	7	Utilizzo del Wi-Fi	35
ConnectLife	9	Gestione del forno da remoto	35
Descrizione dell'apparecchio	10	Suggerimenti e consigli generali per la cottura	37
Attrezzatura in dotazione	10	Tavolo da cucina	39
Pannello di controllo	12	Cottura con sonda per alimenti	46
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	14	Pulizia e manutenzione	49
Prima accensione	14	Pulizia del microonde	50
Usare il forno	16	Rimozione e pulizia delle guide del cavo	50
Menu di selezione principale	16	Sostituzione della lampadina	51
Modalità di cottura manuale	18	Ricerca dei guasti	52
Cottura a microonde	21	Tabella dei difetti e degli errori	52
Durata di funzionamento - Funzione tempo	23	Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico	53
Menu Plus - impostazioni aggiuntive	23	Informazioni sulla conformità	54
Programmi automatici	27	Protezione dell'ambiente	55
Funzioni extra	28	Etichetta ambientale	55
Avvio della cottura	30	Test di cottura	56

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

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

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

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



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

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

INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

AVVISO!

Avviso di pericolo

ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uso sicuro del forno a microonde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avvisi di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

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

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

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

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

AVVISI!

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

Connessione dell'elettrodomestico all'applicazione ConnectLife

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

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

 **ConnectLife**



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

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

INFORMAZIONE!

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

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

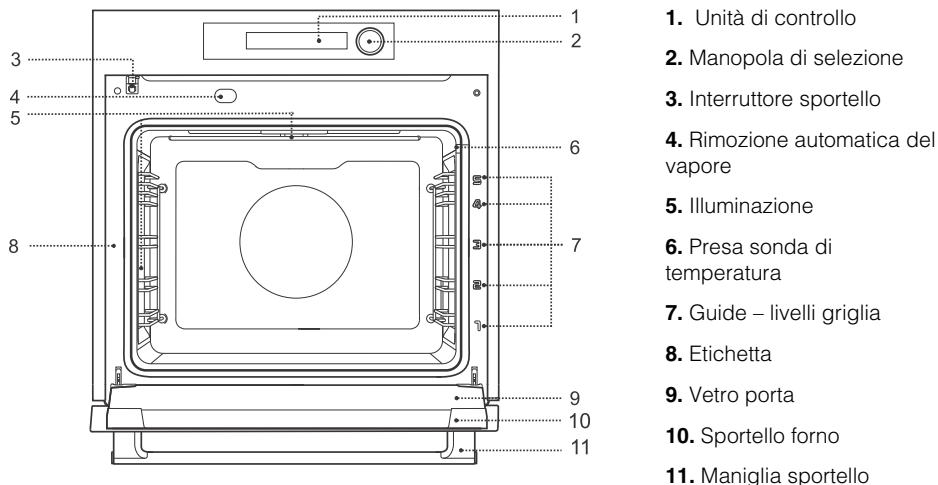
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di alcuni altri dispositivi (ad esempio forni a microonde e giocattoli telecomandati). Di conseguenza, è possibile un'interruzione temporanea o permanente della connessione. In tali casi, la disponibilità delle funzioni offerte non può essere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

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

Descrizione dell'apparecchio

AVVISIO!

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



Attrezzatura in dotazione

(secondo il modello)

Interruttore dello sportello del forno

Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne i riscaldatori, i microonde e la ventola nel vano del forno.

Guide

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

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

Attrezzature per il forno e accessori

AVVISIO!

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



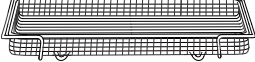



Griglia – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.

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.

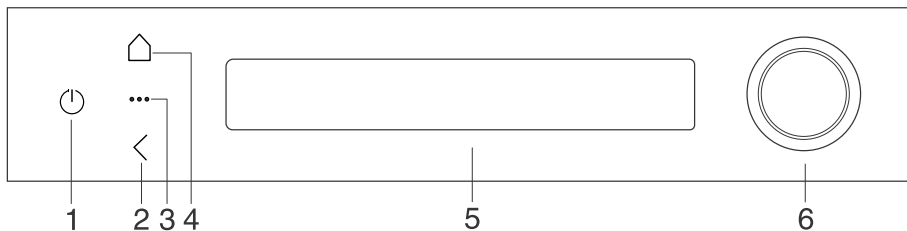
Descrizione dell'apparecchio

La tabella prosegue dalla pagina precedente

	<p>Teglia da forno in vetro – serve per cuocere alimenti con tutti i sistemi di forno e microonde. Può essere utilizzata anche come vassoio da portata.</p>
	<p>Teglia da forno multiuso – una versatile teglia da forno utile per cuocere dolci, prodotti da forno, cucinare verdure e tutti i tipi di carne. Può essere utilizzata anche come leccarda.</p>
	<p>Vassoio griglia frittura ad aria – (teglia con fori) utilizzata per la cottura con funzioni di aria calda + riscaldatore superiore (frittura ad aria). I fori consentono un migliore flusso d'aria attorno al cibo e contribuiscono a fornire una maggiore croccantezza.</p>
	<p>Sonda di temperatura alimenti - (FOOD PROBE) Può essere utilizzata per misurare la temperatura al cuore di una portata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura si interromperà automaticamente.</p>

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo



Tasto	Utilizzo
1.	Il pulsante on/off serve per: - accensione e spegnimento del forno, - passaggio al modo stand-by - riavvio forzato - premere a lungo (8 secondi).
2.	Questo pulsante viene utilizzato per: - tornare indietro, - chiudere il menu, - annullare un menu o una funzione
3.	Pulsante impostazioni aggiuntive
4.	Pulsante Menu principale (HOME)
5.	Touchscreen per la selezione delle impostazioni del forno e per la visualizzazione delle impostazioni correnti.
6.	Manopola per la selezione e la conferma delle impostazioni sullo schermo.

ANNOTAZIONE:
Per una migliore risposta dei tasti, toccarli con la massima superficie della punta delle dita e al centro della manopola. Un segnale acustico viene emesso a ogni pressione del tasto (quando la funzione è disponibile).

È possibile selezionare e confermare le impostazioni sullo SCHERMO oppure utilizzando la MANOPOLA.

Il campo selezionato diventa bianco.

premere	scorrere sinistra e destra	scorrere in alto e in basso	ruotare	pressione

Animazioni e colori della manopola di selezione

La manopola di selezione del forno presenta un anello con LED integrati che mostra chiaramente lo stato o la modalità di funzionamento correnti del forno attraverso diversi colori e animazioni.

Colore sulla manopola di selezione	Significato
Colore bianco	Visualizza il modo stand-by.
Colore ambra	Il forno richiede l'attenzione dell'utente (ad es. un'avvertenza o la conferma di un messaggio).
Colore verde	Indica un'impostazione confermata e mostra che il forno è connesso alla rete.
Colore rosso	Indica che è selezionata la modalità di cottura di base oppure che è selezionato il forno convenzionale.
Colore viola	Indica che è selezionato il programma di cottura a microonde.
Colore turchese	Indica che è selezionato il programma di pulizia.
Colore rosso + viola	Indica che è selezionato il programma Micro combinato.
La spia colorata rimane accesa - significa che il programma è in esecuzione e non è necessario prestare alcuna attenzione aggiuntiva.	
La spia colorata lampeggia in modo tenue - richiama l'attenzione sui processi in background o su una necessaria interazione con l'utente.	

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.	Impostazione lingua 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.	Spiegazione dell'interfaccia utente Per facilità d'uso, il display visualizza i nomi dei pulsanti sul pannello comandi.
3.	Installazione e collegamento all'applicazione ConnectLife 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. Connettersi alla rete Wi-Fi per installare gli aggiornamenti software: sono utili per la sicurezza, le nuove funzionalità, l'ottimizzazione e le correzioni. Premere Effettuare la connessione e seguire i passaggi nell'app.
4.	Impostazione dell'orologio L'impostazione automatica dell'ora, inclusi il fuso orario e il formato dell'ora (12 o 24 ore), è disponibile quando il forno è connesso a Internet tramite l'app. Se la connessione non viene stabilita, sarà necessaria l'impostazione manuale dell'ora.
5.	Impostazione della data Selezionare il formato di visualizzazione.
6.	Apertura della porta - Riattivazione 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.
7.	Calibrazione con la sonda per alimenti La procedura di calibrazione garantisce l'accuratezza della misurazione della temperatura, in quanto elimina automaticamente eventuali scostamenti (con uno scostamento massimo di ± 1 °C). Come parte del processo, viene anche effettuata una procedura di riscaldamento, che rimuove i residui del processo di produzione e gli eventuali odori sgradevoli attraverso uno speciale programma di riscaldamento ad alta temperatura. In questo modo, gli odori sgradevoli non saranno trasferiti al cibo preparato nel forno.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

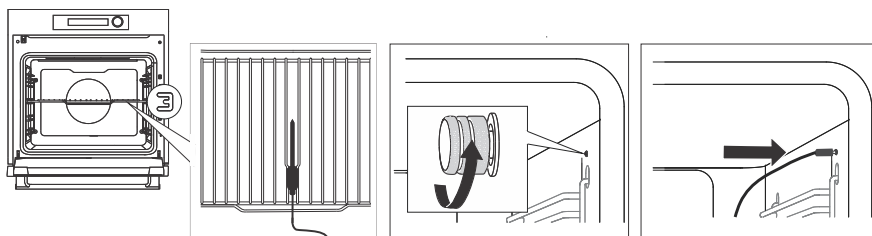
La durata totale della calibrazione può arrivare a 4 ore. Nel caso in cui si decida di saltare la procedura, il dispositivo non invierà ulteriori notifiche pop-up riguardanti l'esecuzione della procedura. La calibrazione può essere eseguita in qualsiasi momento nel menu delle impostazioni.

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

Calibrazione con la sonda per alimenti

(secondo il modello)

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



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

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

Usare il forno

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 destra per sfogliare il menu. Selezionare la funzione desiderata toccando il tasto o premendo la manopola.

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*).



MICROONDE

Accesso rapido ai sistemi a microonde. Utilizzati per il riscaldamento rapido, lo scongelamento e la cottura degli alimenti (vedere il capitolo: *Microonde*).



MICRO COMBINATO

Accesso rapido ai sistemi a microonde combinati (vedere il capitolo: *Sistemi a microonde combinati*).



PROGRAMMI AUTOMATICI

Include un elenco di programmi predefiniti che forniscono risultati ottimali per diversi tipi di alimenti e pietanze, suddivisi in categorie: ingrediente singolo, prodotti da forno, pietanze, pasti pronti e snack e preferiti (vedere il capitolo: *Programmi automatici*).



COTTURA A FASI

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



RAFFREDDAMENTO VELOCE

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



PULIZIA

Questi programmi facilitano la rimozione dei segni di sporcizia dall'interno del forno (vedere il capitolo: *Pulizia e manutenzione*).



PROGRAMMI SALVATI

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



SBRINAMENTO

Utilizzata per lo scongelamento lento di alimenti surgelati (torte, pasticcini, pane e frutta). A metà dello scongelamento, capovolgere il cibo, spostare i pezzi e separarli se sono attaccati gli uni agli altri.



CONSERVAZIONE

Utilizzata per trattare termicamente il cibo per ridurre l'attività di microrganismi ed enzimi nel cibo, prolungandone così la durata di conservazione.

La tabella prosegue dalla pagina precedente



NON ALIMENTARE

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

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










Usare il forno

Modalità di cottura manuale

1.	Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  FORNO .
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: - temperatura - livello di potenza grill da 1 a 5 (se è stato selezionato il sistema grill grande)
4.	Utilizzare il preriscaldamento rapido se si desidera portare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Toccando  è possibile selezionare il preriscaldamento. È anche possibile disattivarlo. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e il display visualizza Inserire le stoviglie, preriscaldamento completato . Aprire la porta e inserire le stoviglie. Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita - L'interno del forno si riscalda il prima possibile. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo. Preriscaldamento come impostazione predefinita - L'interno del forno si riscalda in modo rapido ed efficiente. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo. Nessun preriscaldamento come impostazione predefinita - Il riscaldamento si avvia gradualmente con il programma impostato, che consente l'inserimento immediato degli alimenti per una cottura uniforme.
5.	Inoltre, è possibile impostare: -  Durata (vedere il capitolo: <i>Durata di funzionamento - Funzione tempo</i>). - + menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i>).
6.	Per iniziare a cucinare, toccare START  .
Nota: sulla sinistra dello schermo è possibile premere  per visualizzare ulteriori informazioni sul sistema.	



Scelta del sistema di cottura

(secondo il modello)

Simbolo	Utilizzo
	Superiore + Inferiore Utilizzare questo sistema per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cottura lenta).
	Superiore 30 + Inferiore 70 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.
	Aria calda 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 arrostitire carne, cuocere dolci, cucinare verdure e per essiccare alimenti su una o più griglie contemporaneamente.
	Aria calda ECO¹⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo metodo di cottura trattiene una maggiore percentuale di acqua nella carne, che rimane più succosa e morbida, mentre la sfoglia diventa uniformemente dorata/cotta. L'intervallo di temperatura utilizzato è compreso tra 140 °C e 220 °C.
	Aria calda secca 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.
	Aria calda + Inferiore Perfetto per la preparazione di pizza e dolci con un contenuto d'acqua elevato. Per cucinare su un unico livello quando si desidera che i piatti siano cotti e croccanti il più rapidamente possibile.
	Superiore + Inferiore + Ventola Per la cottura uniforme di pietanze su un livello e per la preparazione di soufflé.
	Griglia Piccola + Aria Calda Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicata per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo, ecc.). Per risultati ottimali, si consiglia di collocare il cibo a forno freddo. Se il forno è preriscaldato, impostare una temperatura fino a 20 °C superiore a quella indicata sulla confezione degli alimenti.
	Griglia grande Per cucinare grandi quantità di cibi piatti, come pane tostato, tartine, salsicce alla griglia, bistecche, pesce, spiedini, per cucinare al gratin e ottenere una bella crosta croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie.

Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	Grande griglia + Ventola Per arrostitire pollame e grigliare grossi pezzi di carne.
	Riscaldamento Inferiore. Adatto per la lievitazione dell'impasto e la cottura extra sul lato inferiore.

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

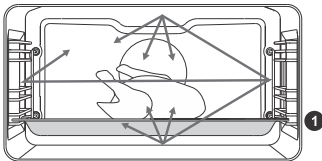
Cottura a microonde

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

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

⚠ AVVISO!

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



Di seguito le loro caratteristiche:

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



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




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






Potenza di esercizio

Potenza	Utilizzo
1000 W	Riscalda rapidamente bevande, acqua e piatti contenenti un grande volume di liquido.
750 W	Cucinare verdura fresca o congelata.
600 W	Sciogliere il cioccolato. Cucinare carne e pesce. Cucinare contorni.
360 W	Riscaldare e cuocere piatti delicati a base di uova.
180 W	Scongelerare altri alimenti, ammorbidire il burro, ammorbidire il gelato.
90 W	Scongelerare prodotti da forno con crema, frutta, verdura e carne macinata/tritata.

Usare il forno



Sistemi a microonde combinati

1.	Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare la funzione  MICRO COMBINATO .
2.	Selezionare il sistema (vedere la tabella seguente).
3.	A seconda della scelta del sistema di cottura, verranno mostrate le impostazioni per: - temperatura - potenza - tempo di cottura a microonde - opzioni di preriscaldamento
4.	Inoltre, è possibile impostare: - + menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i>).
5.	Per iniziare a cucinare, toccare START  .

Simbolo	Utilizzo
	Aria calda + Microonde 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. Prevista per cucinare o cuocere più rapidamente carne, pasticceria e verdure. La funzione microonde agisce come supporto per ridurre il tempo di cottura.
	Griglia grande + Ventola + Microonde Adatta per cucinare pollame, pesce e per grigliare pezzi di carne più grandi. La funzione microonde agisce come supporto per ridurre il tempo di cottura.
	Microonde Vengono utilizzate per riscaldare, scongelare e cuocere rapidamente il cibo.
	Superiore + Inferiore + Ventola + Microonde Utilizzata per la preparazione più rapida di pietanze gratinate. La funzione microonde velocizza il processo di cottura.
	Griglia piccola + Aria calda + Microonde Frittura di alimenti in una versione più sana che garantisce una crosta croccante senza aggiunta di grassi.

La funzione microonde consente una preparazione più rapida degli alimenti.

Microonde

1.	Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare la funzione  MICROONDE .
2.	Selezionare il sistema (vedi tabella sottostante)
	Le impostazioni sono mostrate per: - potenza del microonde e tempo di cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente


3.	Inoltre, è possibile impostare: - + menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i>).
4.	Per iniziare a cucinare, toccare START ▶ .

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 START ▶ .

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 <i>Impostazione di avvio ritardato</i>).
	Numero di vassoi 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. Il sistema regola automaticamente il flusso d'aria in base all'opzione selezionata e garantisce risultati di cottura ottimali.
	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. 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>).
	Ridurre umidità 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>).
	Sonda per alimenti 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>).
	Aggiungi fase Impostazione di cottura in tre fasi con diversi parametri (vedere il capitolo <i>Cottura a fasi</i>).

Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente



Salva

In questa modalità è possibile salvare le impostazioni preferite (vedere il capitolo *Salvare i propri programmi forno*).

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:

- 1. Modifica dell'ora di avvio**
Se non è stata impostata la durata di funzionamento nelle impostazioni di base, è possibile impostare un ritardo di avvio.
Impostare l'impostazione di inizio cottura desiderata e confermare la scelta.
- 2. Modifica dell'ora di avvio o di termine**
Nelle impostazioni di base, impostare prima la durata della cottura.
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 **START ►** .
Lo schermo mostrerà l'ora di inizio cottura.
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 **START ►** .
- 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 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 + selezionare  .
2.	Impostare l'orario per il primo rilascio di vapore e confermare la selezione.
3.	Ora impostare un orario per il secondo e il terzo rilascio. Il numero dipende dalla durata di funzionamento.

La porta del forno si apre e si chiude automaticamente in base all'orario impostato.
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.

Usare il forno

1.	Fase 1 Premere  . 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. NOTA: è anche possibile impostare la prima fase nelle impostazioni di base se si seleziona una durata di cottura.
2.	Fase 2 Selezionare le impostazioni per la Fase 2 e la Fase 3. È inoltre possibile modificare le fasi prima dell'inizio della cottura.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare START ▶ . Il forno si avvia inizialmente con le impostazioni per la Fase 1.
NOTA: è possibile rimuovere un singolo passaggio toccando × .	






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.	Salvataggio nelle impostazioni Dalle impostazioni, è possibile salvare i parametri selezionati nella propria preimpostazione e riutilizzarli in futuro. Premendo  si apre la tastiera per assegnare un nome alla preimpostazione. Non ci sono limiti alla lunghezza del nome. Confermare con  .
2.	Salvataggio dell'impostazione al termine della cottura. Al termine dell'operazione, lo schermo mostra  . Premere questo tasto per salvare la preimpostazione. Sullo schermo appare il menu principale.
3.	Visualizzazione delle impostazioni già salvate È possibile selezionare nuovamente le ricette preferite accedendo al Menu principale e selezionando  PROGRAMMI SALVATI . Vengono visualizzati i nomi di tutte le ricette salvate. NOTA: è anche possibile modificare i valori preimpostati per le ricette già salvate e salvarle con un nuovo nome dopo la cottura.
4.	Eliminazione delle impostazioni salvate in precedenza Selezionare la preimpostazione. Premere + e selezionare  . Sullo schermo verrà visualizzato un avviso. Confermare la selezione.





Programmi automatici

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

1.	Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  PROGRAMMI AUTOMATICI .
2.	Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata. Confermare con  . Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. I programmi automatici sono classificati nelle categorie principali: <ul style="list-style-type: none"> • Singoli ingredienti: programmi progettati per preparare singoli alimenti come carne, verdure, uova o frutta. • Pietanze: programmi per pietanze che includono più ingredienti e richiedono una preparazione più complessa. • Prodotti da forno: programmi per prodotti da forno come pane e vari tipi di pasticceria. • Piatti pronti e snack: programmi per pietanze surgelate o preconfezionate e snack cotti come patatine fritte o popcorn. • Preferiti: una selezione di programmi contrassegnati come preferiti dalle categorie di cui sopra. <p>NOTA: per alcune pietanze, è anche possibile modificare i parametri dei programmi.</p>
3.	Inoltre, è possibile impostare: -  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: sulla sinistra dello schermo è possibile premere  per visualizzare ulteriori informazioni sul programma.	

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, selezionare  PROGRAMMI AUTOMATICI .
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.

Usare il forno





1.	Accendere l'elettrodomestico  . Nel menu principale, selezionare  PROGRAMMI AUTOMATICI .
2.	Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata.
3.	Premere + e selezionare  . Confermare la selezione.
Per eliminare una preimpostazione, selezionare  .	

INFORMAZIONE!

L'elenco Preferiti viene visualizzato in ordine alfabetico.

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  PROGRAMMI AUTOMATICI .
2.	Selezionare il tipo di cibo e poi la pietanza selezionata.
3.	Premere + e selezionare  . 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.

Funzioni extra

(secondo il modello)

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



SBRINAMENTO













Scongelamento con microonde

Utilizzata per lo scongelamento rapido di alimenti surgelati (torte, pasticcini, pane e frutta). A metà dello scongelamento, i pezzi devono essere girati, spostati e separati se attaccati insieme.



CONSERVAZIONE

La tabella prosegue dalla pagina precedente

	<p>Essiccazione</p> <p>Funzione destinata all'essiccazione degli alimenti. Adatta per l'essiccazione di frutta e verdura.</p>
	<p>Essiccazione delle erbe</p> <p>Funzione destinata all'essiccazione degli alimenti. Adatta per l'essiccazione di erbe</p>
	<p>Pastorizzazione</p> <p>La funzione impedisce la crescita di batteri utilizzando il calore. Adatta per succhi.</p>
	<p>Inscatolamento</p> <p>Per sigillare barattoli per conserve alimentari (come composta, marmellata, salsa di mele, salsa di pomodoro, alimenti in salamoia, conserve di verdure, ecc.).</p>
NON ALIMENTARE	
	<p>Riscaldamento del piatto</p> <p>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.</p>
	<p>Pietre calde</p> <p>Utilizzata per la preparazione di pietre calde vulcaniche. Collocare le pietre pulite sulla teglia da forno e posizionarla sulla seconda griglia.</p>
	<p>Sterilizzazione</p> <p>Per articoli non alimentari come barattoli di vetro, biberon, ecc.</p>
RISCALDAMENTO	
	<p>Riscaldamento con aria calda</p> <p>Questa funzione consente di riscaldare nuovamente in modo delicato le pietanze preparate. Evitare di aprire la porta inutilmente durante il funzionamento.</p>
	<p>Mantenimento in caldo</p> <p>Utilizzata per mantenere caldi i cibi. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine riscaldamento.</p>
	<p>Riscaldamento con microonde</p>
<p>Nota: alcune funzionalità consentono di selezionare programmi predefiniti.</p>	

Avvio della cottura

Avviare la cottura premendo **START ►** .

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

- sistema di cottura
- le temperature attuali e quelle impostate
- potenza microonde
- durata di funzionamento
- avvio ritardato

Fine cottura e spegnimento del forno

Al termine della cottura, il display visualizza **GODERE!**. Si avvertirà 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.	
Riprendi Programma	Selezionando questa opzione, si estende la cottura di 5 minuti. È possibile impostare la durata e il sistema di cottura.
Salva	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>).
Raffreddamento veloce	Questa modalità consente di passare rapidamente da alte a basse temperature.
Mantenimento in caldo	Questa modalità consente di mantenere il livello di calore nel forno (il cibo nel forno rimane caldo).
Rimuovi vapore al termine del programma	L'autoapertura porta consente la rimozione automatica del vapore. 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>).

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 DA REMOTO

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



LUCE DEL FORNO

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



PROMEMORIA

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 - AUTOMATICO

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.








CUCINA

È possibile scegliere tra diverse impostazioni:

- **PRERISCALDAMENTO PREDEFINITO**
La funzione attiva automaticamente **Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita**, in cui l'interno del forno viene riscaldato il prima possibile, o




Scelta delle impostazioni generali



La tabella prosegue dalla pagina precedente

	<p>Preriscaldamento come impostazione predefinita, in cui l'interno del forno viene riscaldato in modo rapido ed efficiente. Quando si seleziona Nessun preriscaldamento come impostazione predefinita, il riscaldamento si avvia gradualmente con il programma impostato, cosa che consente l'inserimento immediato degli alimenti per una cottura uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none">• IMPOSTAZIONI DI COTTURA È possibile scegliere tra le impostazioni generali o le impostazioni più recenti selezionate, che vengono mantenute alla fine dell'operazione.• RIMUOVI VAPORE AL TERMINE DEL PROGRAMMA La funzione consente l'autoapertura della porta e consente di rimuovere automaticamente il vapore.• PROMEMORIA È possibile selezionare un promemoria al raggiungimento della temperatura desiderata e un promemoria a fine cottura (da uno a cinque minuti).• CALIBRAZIONE E RODAGGIO Il processo di calibrazione dura 4 ore. Si attiva premendo START.
	<p>MODALITÀ</p> <p>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).</p>
	<p>COMANDI</p> <p>È possibile scegliere tra diverse impostazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">• SPORTELLINO APERTO - ACCENSIONE Per visualizzare sempre la schermata iniziale all'apertura della porta, selezionare On. Il consumo energetico può aumentare quando questa funzione è attiva.• SCHERMATA DI AVVIO Per rendere visibile il display anche dopo lo spegnimento del forno, selezionare On.• INATTIVITÀ Selezionare il periodo di tempo in cui si desidera che lo schermo rimanga acceso durante l'inattività.• VISIBILITÀ SCHERMATA OROLOGIO La funzione consente di attivare o disattivare la visualizzazione diurna.• BLOCCO DISPLAY Selezionare On se si desidera che il display si blocchi mentre il forno non è in funzione.
	<p>DISPLAY</p> <p>Selezionare la luminosità dello schermo desiderata.</p>
	<p>SUONO</p> <p>È possibile scegliere tra diverse modalità audio.</p>
	<p>LUCE</p> <p>È possibile impostare la durata di funzionamento della luce. È possibile modificare l'intensità della luce dal 10% al 100% e la temperatura colore da 2700 K a 5000 K (dal giallo caldo al bianco freddo).</p>

Scelta delle impostazioni generali










La tabella prosegue dalla pagina precedente

	CONNESSIONE È possibile configurare la connessione, la connettività del forno e gli utenti aggiuntivi.
	AGGIORNAMENTI - RESET La funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica e aggiornare.
	INFO - SUPPORTO La funzione fornisce assistenza all'utente tramite istruzioni per l'uso e informazioni sul dispositivo.

Toccando  è possibile selezionare e modificare diverse funzioni. La funzione selezionata è contrassegnata con .

	SHABBAT La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo 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.
	ECO La modalità ECO è progettata per aumentare l'efficienza energetica utilizzando automaticamente le impostazioni ECO predefinite. Questa funzione riduce il consumo energetico mantenendo la piena funzionalità per i programmi di cottura e pulizia, fornendo una soluzione ecocompatibile senza compromettere le prestazioni.
	MODALITÀ NOTTE La funzione riduce automaticamente la luminosità da intensità maggiore a minore e disattiva la visualizzazione diurna e segnalazioni acustiche. Per attivare la modalità Notte, specificare gli orari di inizio e fine. Disattivare la modalità Notte premendo x .
	MODALITÀ DEMO La modalità Demo è un'impostazione dimostrativa in cui l'apparecchio simula il funzionamento con valori virtuali e consente di modificare e salvare le impostazioni. Quando è disattivata, tutte le configurazioni vengono mantenute e l'apparecchio torna al normale funzionamento

Utilizzo del Wi-Fi

1.	<p>Accensione del modulo Wi-Fi</p> <p>Si accede al menu aggiuntivo. Toccare , selezionare CONNESSIONE e quindi selezionare l'opzione COLLEGA FORNO. Accendere la connessione Wi-Fi commutando l'interruttore su ON.</p>
2.	<p>Collegamento dell'apparecchio</p> <p>Selezionare COLLEGA FORNO. Nel menu aggiuntivo, premere  per selezionare . Quindi, in Wi-Fi, selezionare CONNESSIONE. Seguire i passaggi nell'app ConnectLife. Quando la connessione è riuscita, il display visualizza "Il tuo forno è ora connesso". Questo processo è limitato a 5 minuti. NOTA: il dispositivo è connesso all'account utente nell'app smart dopo che la connessione è stata stabilita.</p>
3.	<p>Connessione di utenti aggiuntivi</p> <p>Utilizzare questa impostazione per connettere altri utenti all'elettrodomestico utilizzando ConnectLife.</p> <p>Nel menu aggiuntivo, toccare  per selezionare . Scegliere l'opzione CONNESSIONE. Selezionare COLLEGA UTENTE quindi PAIR. Per continuare a configurare il proprio dispositivo, seguire le istruzioni nell'app ConnectLife. Questo processo è limitato a 3 minuti.</p>
4.	<p>Rimuovere tutti gli utenti connessi</p> <p>Utilizzare questa impostazione per rimuovere tutti gli utenti connessi dall'app ConnectLife</p> <p>Nel menu aggiuntivo, toccare  per selezionare . Selezionare l'opzione CONNESSIONE. Toccare COLLEGA UTENTE quindi UNPAIR ALL. Dopo aver confermato la selezione, il display visualizza Tutti gli utenti/dispositivi sono ora disaccoppiati.</p>
5.	<p>Spegnimento del modulo Wi-Fi</p> <p>Nel menu aggiuntivo, toccare  per selezionare . Scegliere l'opzione COLLEGA FORNO. Spegnere la connessione Wi-Fi commutando l'interruttore su OFF.</p>

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 aggiuntivo, premere . Se l'elettrodomestico non è connesso alla rete Wi-Fi, viene visualizzato il collegamento per la connessione dell'elettrodomestico. 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 comando a distanza è attivo**.

Gestione Wi-Fi

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: - 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 **Superiore + 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 **Superiore 30 + 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

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

Uso delle microonde:

- Utilizzare pentole adatte (vetro, ceramica, ecc.).
- Utilizzare pentole con coperchio per cuocere le verdure. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua ogni 100 g di alimento.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

- Girare o mescolare il cibo durante il processo di scongelamento.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura











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	 cm			 °C	 min
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
	40	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			
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			












Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊙ min
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
pasta sfoglia	60	3	—	190-200	10-20
	45	1			
pasta sfoglia, 2 livelli	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
biscotti					
biscotti modellati	60	3		140-150	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
				130	15-20
	45	2		140	10
				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










Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊙ min
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
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				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	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 livelli della griglia	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza surgelata	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
pizza surgelata, 2 livelli	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
torta salata, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
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



















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊙ min
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			
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	60/45	4	~~~~ 	220-230	25-35
pollame					
pollame, 1,2 - 2,0 kg	60/45	1		200-210/360	45-60
pollame con ripieno, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130
pollame, petto	60	3		170-180	60-90
	45	2			
cosce di pollo	60/45	1		190-200/600	20-30
ali di pollo	60	3		210-220	35-45
	45	2			





Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊖ min
pollame, petto, cottura lenta	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
piatti a base di carne					
polpettone, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
salsicce alla griglia, bratwurst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
PESCE E FRUTTI DI MARE					
pesce intero, 350 g	60	3		200-240/360	12-17*
	45				
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					
broccoli, interi, 500 g	60/45	1		750	8-10
broccoli, cime, 500 g	60/45	1		750	5-15
piselli, 2,5 kg	60/45	1		750	20-30
cavolfiore, cime, 500 g	60/45	1		750	8-10
carote, intere, 500 g	60/45	1		1000	13-14
asparagi, 500 g	60/45	1		750	8-10
patate al forno, spicchi	60	3		190-210	40-50*
	45	2			



















Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊙ min																																																																																																																								
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	CEREALI E PASTA						riso	60/45	1		750	20-30	600	2-10	riso integrale	60/45	1		750	25-30	600	2-10	risotto	60/45	1		750	20-30	pasta	60/45	1		1000	15-25	pasta integrale	60/45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60/45	1		1000	10	750	3-5	PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI						Patatine fritte	60/45	2		200-210/360	25-35**	Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	Medaglioni di pollo	60/45	2		210-220/360	20-30**	Bastoncini di pesce	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45
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	CEREALI E PASTA						riso	60/45	1		750	20-30	600	2-10	riso integrale	60/45	1		750	25-30	600	2-10	risotto	60/45	1		750	20-30	pasta	60/45	1		1000	15-25	pasta integrale	60/45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60/45	1		1000	10	750	3-5	PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI						Patatine fritte	60/45	2		200-210/360	25-35**	Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	Medaglioni di pollo	60/45	2		210-220/360	20-30**	Bastoncini di pesce	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50				
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	CEREALI E PASTA						riso	60/45	1		750	20-30	600	2-10	riso integrale	60/45	1		750	25-30	600	2-10	risotto	60/45	1		750	20-30	pasta	60/45	1		1000	15-25	pasta integrale	60/45	1		1000	10-15	600	5	ravioli	60/45	1		1000	10	750	3-5	PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI						Patatine fritte	60/45	2		200-210/360	25-35**	Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*	45	1+3	40-50*	Medaglioni di pollo	60/45	2		210-220/360	20-30**	Bastoncini di pesce	60	3		210-220	25-35*	45	2	20-30*	lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50												
verdure miste, spicchi	60	4		200-210	10-20																																																																																																																								
	45	2			15-25																																																																																																																								
verdure ripiene	60	2		200-210	40-50																																																																																																																								
	45																																																																																																																												
CEREALI E PASTA																																																																																																																													
riso	60/45	1		750	20-30																																																																																																																								
				600	2-10																																																																																																																								
riso integrale	60/45	1		750	25-30																																																																																																																								
				600	2-10																																																																																																																								
risotto	60/45	1		750	20-30																																																																																																																								
pasta	60/45	1		1000	15-25																																																																																																																								
pasta integrale	60/45	1		1000	10-15																																																																																																																								
				600	5																																																																																																																								
ravioli	60/45	1		1000	10																																																																																																																								
				750	3-5																																																																																																																								
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI																																																																																																																													
Patatine fritte	60/45	2		200-210/360	25-35**																																																																																																																								
Patatine fritte, 2 livelli	60	2+4		200-210	30-40*																																																																																																																								
	45	1+3			40-50*																																																																																																																								
Medaglioni di pollo	60/45	2		210-220/360	20-30**																																																																																																																								
Bastoncini di pesce	60	3		210-220	25-35*																																																																																																																								
	45	2			20-30*																																																																																																																								
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50																																																																																																																								

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto	 cm			°C	⊖ min
verdure a cubetti	60/45	2		200-210/360	30-40
croissant	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN					
moussaka di patate	60	1		200-210/360	20-30
	45	2		180-190	
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
budino dolce al forno	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
soufflé dolce	60	1		360	11-14
	45	2		180 **	16-20
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*
ALTRO					
pop corn	60/45	1		1000	2-4
liquidi	60/45	1		1000	1-3
fondere il burro/il cioccolato	60/45	1		90-180	3-10

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

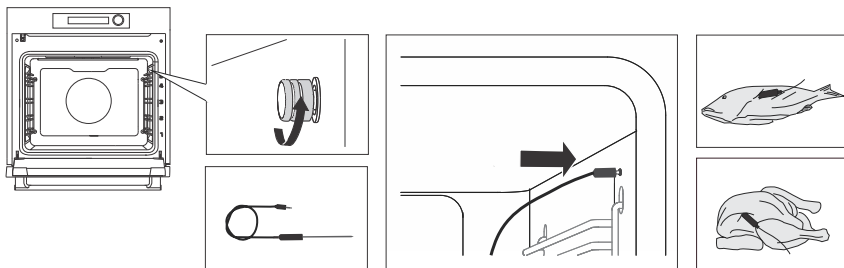
Cottura con sonda per alimenti (▲FOOD PROBE)


(secondo il modello)

La sonda 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.
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 **START ▶** .
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) [°C]	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°C]
CARNE DI MANZO					
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
CARNE DI MANZO					
vitello, controfiletto	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitello, fesa	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE DI MAIALE					
arrosto, collo	/	/	/	65-70	75-85
maiale, lonza	/	/	/	60-69	/
polpettone	/	/	/	/	80-85
CARNE DI AGNELLO					
agnello	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI PECORA					
ovino	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI CAPRETTO					
capra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI POLLO					
pollame, intero	/	/	/	/	82-90

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

⚠ 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!

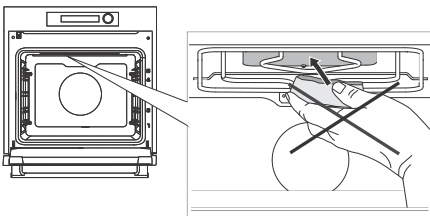
- Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un 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.

⚠ 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.



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

Pulizia e manutenzione

Pulizia del microonde

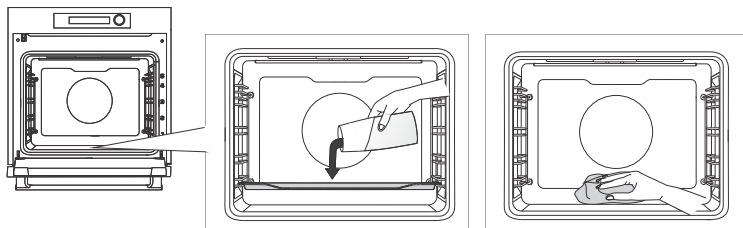
Questo programma facilita la rimozione delle macchie dall'interno del forno.


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!

Usare il sistema Microwave Clean quando il forno si è completamente raffreddato..



1.	Inserire la teglia in vetro nel primo livello guida e versarvi 0,15 litri di acqua calda.
2.	Selezionare la funzione  Pulizia con microonde e premere START ► .
3.	Il programma funziona per 8 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.

💡 INFORMAZIONE!

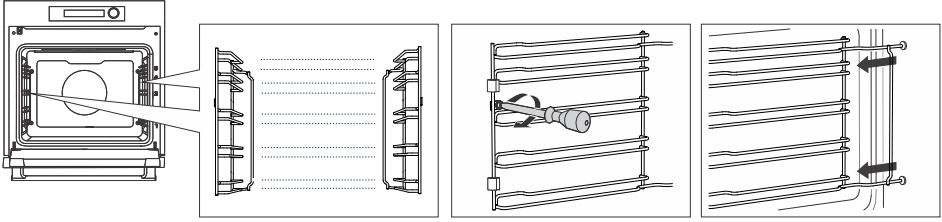
Quando si puliscono le guide estraibili, estrarle e rimuoverle al termine della procedura.

Le guide estraibili 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.

Rimozione e pulizia delle guide del cavo

💡 INFORMAZIONE!

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



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

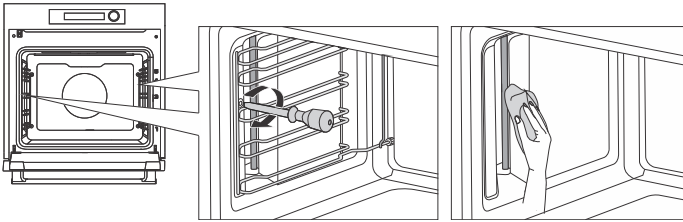
NOTA: Fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide dei cavi. Sostituire i distanziatori dopo la pulizia; in caso contrario, potrebbero generarsi scintille.

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

Sostituzione della lampadina

⚠ AVVISIO!

Il forno dispone di una luce LED a incasso, che può essere sostituita solo da un tecnico autorizzato.



1. Rimuovere le guide (vedere il capitolo *Rimozione e pulizia delle guide del cavo*).
2. Per lo sporco meno ostinato, è sufficiente pulire con un panno umido. In caso di macchie ostinate, la luce LED può essere pulita con un detergente per forno dedicato.

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.

Tabella dei difetti e degli errori

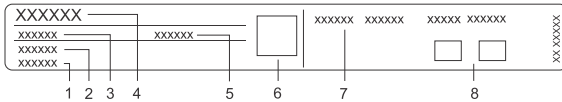
Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Premere e tenere premuto il pulsante On/Off per 8 secondi fino a quando lo schermo non viene ripristinato. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Il display visualizza l'errore Err X. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà Err XX.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
Il display 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.
Nel forno vengono prodotte scintille.	Assicurarsi che tutti i coperchi delle lampade siano fissati saldamente e che tutti i distanziatori siano montati sulle guide del cavo. Assicurarsi che le guide nel forno siano posizionate correttamente.
Vapore che si accumula sul display quando si apre lo sportello.	Aprire completamente lo sportello del forno, non tenerlo chiuso.
Grande quantità di vapore durante la cottura.	Alcuni alimenti contengono molta acqua, quindi una maggiore quantità di vapore è normale.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Problema/errore	Causa
La sonda per carne appare sullo schermo, sebbene non sia in uso.	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.
Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.	

Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico

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



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

Informazioni sulla conformità

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



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.

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

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







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

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



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

La tabella prosegue dalla pagina precedente








COTTURA AL FORNO

torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
torta di mele	2 × stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	








GRIGLIATURA

pane tostato	gratella		60/45	5	max	5-15	
Hamburger ¹⁾	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		60/45	4	max	30-45	

TRATTAMENTO TERMICO CON MICROONDE

Piatto	Attrezzatura		~ ~ W	⌚ min	
crema pasticcera, 1000 g	piatto da forno in vetro, 25 × 25 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	360	25-35	
Torta al pan di Spagna	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	360	15-25	
polpettone, 900 g	piatto da forno in vetro, 25 × 12,5 cm, scoperto + teglia da forno in vetro	1	600 360	10 10-15	
scongelo carne macinata, 500 g	teglia da forno in vetro	1	180 90	8 13-18	
scongelo lamponi, 250 g	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	180	6-9	

Test di cottura

COTTURA CON SISTEMI COMBINATI						
Piatto	Attrezzatura		 °C	 W	 min	
gratin di patate	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	600	25-40	
torta	pirofila rotonda da forno in vetro, diametro 22 cm, scoperta + teglia da forno in vetro	1	180-190	180	17-25	
pollo, 1,2 kg	piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro	1	210-220	360	45-55	

 **ASKO**



942218-a11

CE