

---

**ISTRUZIONI PER L'USO**

FORNO DA INCASSO

IT

OCSM66SSH / OCSM64SSH

OCSM66BSH / OCSM64BSH

OCSM64GSH

# Sommario

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Introduzione</b> .....                                      | <b>3</b>  | <b>Fine cottura e spegnimento del forno</b> .....                | <b>35</b> |
| <b>Avvisi di sicurezza</b> .....                               | <b>4</b>  | <b>Scelta delle impostazioni generali</b> .....                  | <b>36</b> |
| Uso sicuro del forno a microonde .....                         | 5         | <b>Gestione Wi-Fi</b> .....                                      | <b>39</b> |
| <b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> .....                | <b>7</b>  | Utilizzo del Wi-Fi .....   | 39        |
| <b>ConnectLife</b> .....                                       | <b>9</b>  | Gestione del forno da remoto .....                               | 39        |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....                      | <b>10</b> | <b>Suggerimenti e consigli generali per la<br/>cottura</b> ..... | <b>41</b> |
| Attrezzatura in dotazione .....                                | 10        | Tavolo da cucina .....   | 43        |
| Pannello di controllo .....                                    | 12        | Cottura con sonda per alimenti .....                             | 50        |
| <b>Prima del primo utilizzo<br/>dell'apparecchiatura</b> ..... | <b>14</b> | <b>Pulizia e manutenzione</b> .....                              | <b>53</b> |
| Prima accensione .....   | 14        | Pulizia del forno (Steam Clean) .....                            | 54        |
| <b>Usare il forno</b> .....                                    | <b>16</b> | Rimozione e pulizia delle guide del cavo .....                   | 56        |
| Menu di selezione principale .....                             | 16        | Sostituzione della lampadina .....                               | 57        |
| Modalità di cottura manuale .....                              | 18        | <b>Ricerca dei guasti</b> .....                                  | <b>58</b> |
| Cottura a microonde .....                                      | 21        | Tabella dei difetti e degli errori .....                         | 58        |
| Durata di funzionamento - Funzione<br>tempo .....              | 23        | Etichetta – informazioni<br>sull'elettrodomestico .....          | 59        |
| Menu Plus - impostazioni aggiuntive .....                      | 23        | <b>Informazioni sulla conformità</b> .....                       | <b>60</b> |
| Cottura a vapore .....   | 27        | <b>Protezione dell'ambiente</b> .....                            | <b>61</b> |
| Programmi automatici .....                                     | 31        | Etichetta ambientale .....                                       | 61        |
| Funzioni extra .....   | 32        | <b>Test di cottura</b> .....                                     | <b>62</b> |
| <b>Avvio della cottura</b> .....                               | <b>34</b> |  |           |

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

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

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

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



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

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

## INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

## AVVISO!

Avviso di pericolo

## ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno/ il vetro dei coperchi

incernierati del piano cottura (a seconda dei casi), poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

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

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

### **Uso sicuro del forno a microonde**

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

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

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

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

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

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

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

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

## Avvisi di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

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

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

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

# Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

**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.

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).

## AVVISO!

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

Connessione dell'elettrodomestico all'applicazione ConnectLife

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

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

 **ConnectLife**



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

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

## INFORMAZIONE!

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

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

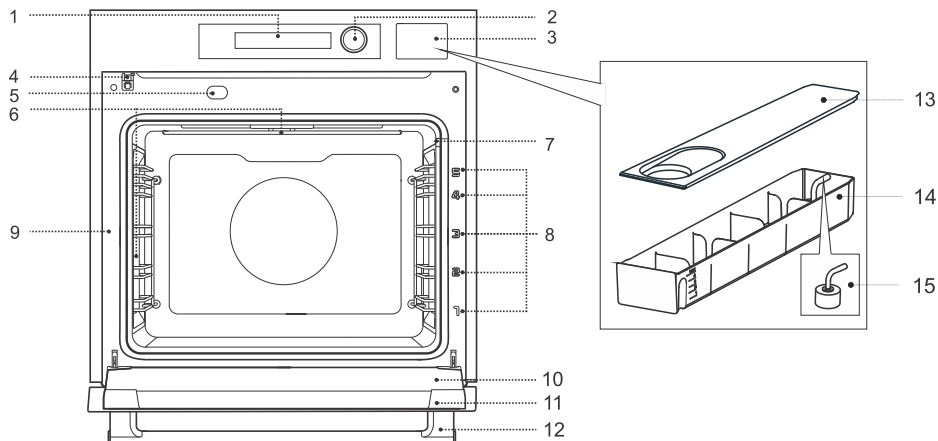
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di altri dispositivi, come i forni a microonde e i giocattoli telecomandati. Ciò potrebbe causare interruzioni intermittenti o addirittura permanenti della connessione. In questi casi la disponibilità delle funzioni offerte non può essere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

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

# Descrizione dell'apparecchio

**⚠ AVVISIO!**

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



- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Unità di controllo              | 8. Guide – livelli griglia    |
| 2. Manopola di selezione           | 9. Etichetta                  |
| 3. Serbatoio dell'acqua            | 10. Vetro porta               |
| 4. Interruttore sportello          | 11. Sportello forno           |
| 5. Rimozione automatica del vapore | 12. Maniglia sportello        |
| 6. Illuminazione                   | 13. Coperchio del contenitore |
| 7. Presa sonda di temperatura      | 14. Contenitore               |
|                                    | 15. Schiuma filtrante         |

## Attrezzatura in dotazione

### **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**



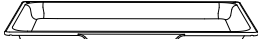
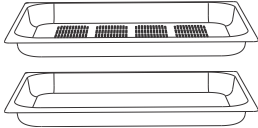

**Guide metalliche** – inserire sempre la griglia e la teglia nella guida.

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

## Attrezzature per il forno e accessori

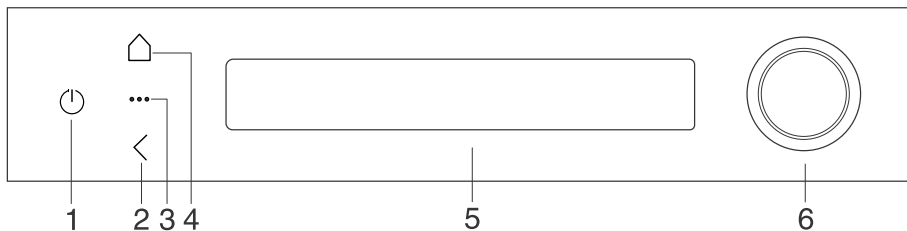
### AVVISIO!

**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.**

|  |  |
|--|--|
|   | <p><b>Griglia</b> – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila.</p> <p>NOTA: quando si inserisce la griglia nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata si trovi sul retro e sul lato superiore. C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Pertanto, la griglia deve essere leggermente sollevata nella parte anteriore quando la si estrae dal forno.</p> |
|   | <p><b>Teglia da forno in vetro</b> – serve per cuocere alimenti con tutti i sistemi di forno e microonde. Può essere utilizzata anche come vassoio da portata.</p>   |
|   | <p><b>Teglia da forno multiuso</b> – una versatile teglia da forno utile per cuocere dolci, prodotti da forno, cucinare verdure e tutti i tipi di carne. Può essere utilizzata anche come leccarda.</p>  |
|   | <p><b>Set vapore (ACCIAIO INOX)</b> - utilizzato per la cottura a vapore. Inserire il vassoio per alimenti perforato al livello medio e il vassoio di raccolta un livello sotto di esso.</p>   |
|  | <p><b>Sonda di temperatura alimenti</b> - (FOOD PROBE)</p> <p>Può essere utilizzata per misurare la temperatura al cuore di una portata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la cottura si interromperà automaticamente.</p>   |

# Descrizione dell'apparecchio

## Pannello di controllo



| Tasto | Utilizzo   |
|-------|--|
| 1.    | Il pulsante on/off serve per:<br>- accensione e spegnimento del forno,<br>- passaggio al modo stand-by<br>- riavvio forzato - premere a lungo (8 secondi). |
| 2.    | Questo pulsante viene utilizzato per:<br>- tornare indietro,<br>- chiudere il menu,<br>- 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 blu                         | Indica che è selezionato il programma di cottura a vapore.   |
| Colore viola                       | Indica che è selezionato il programma di cottura a microonde.  |
| Colore turchese                    | Indica che è selezionato il programma di pulizia.  |
| Colore rosso + blu                 | Indica che è selezionato il programma Vapore combinato.  |
| 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 utensili, l'interno del forno e il contenitore del serbatoio con un panno umido. Non utilizzare panni ruvidi o detergenti. |
| 3. | Accendere il forno (vedere il capitolo: <i>Prima accensione</i> ).  |

## Prima accensione

### Calibrazione alla prima accensione - Onboarding

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

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

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

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

|    |   |
|----|---|
| 1. | <b>Impostazione lingua</b><br>Il display mostra la lingua predefinita (Inglese). Se la lingua in cui viene visualizzato il testo non è adatta, selezionare un'altra lingua dall'elenco a discesa.   |
| 2. | <b>Spiegazione dell'interfaccia utente</b><br>Per facilità d'uso, il display visualizza i nomi dei pulsanti sul pannello comandi.   |
| 3. | <b>Installazione e collegamento all'applicazione ConnectLife</b><br>Il display visualizza il codice QR per installare l'app ConnectLife. Utilizzare l'app per controllare, monitorare e accedere in remoto ai comandi del forno dal proprio dispositivo smart. Connettersi alla rete Wi-Fi per installare gli aggiornamenti software: sono utili per la sicurezza, le nuove funzionalità, l'ottimizzazione e le correzioni.<br>Premere <b>Effettuare la connessione</b> e seguire i passaggi nell'app.  |
| 4. | <b>Impostazione dell'orologio</b><br>L'impostazione automatica dell'ora, inclusi il fuso orario e il formato dell'ora (12 o 24 ore), è disponibile quando il forno è connesso a Internet tramite l'app. Se la connessione non viene stabilita, sarà necessaria l'impostazione manuale dell'ora.   |
| 5. | <b>Impostazione della data</b><br>Selezionare il formato di visualizzazione.  |
| 6. | <b>Apertura della porta - Riattivazione</b><br>Questa funzione può essere attivata o disattivata secondo necessità. Quando attivata, la funzione consente di accendere o spegnere automaticamente il forno semplicemente aprendo la porta del forno.  |
| 7. | <b>Calibrazione con la sonda per alimenti</b><br>La procedura di calibrazione garantisce l'accuratezza della misurazione della temperatura, in quanto elimina automaticamente eventuali scostamenti (con uno scostamento massimo di $\pm 1$ °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

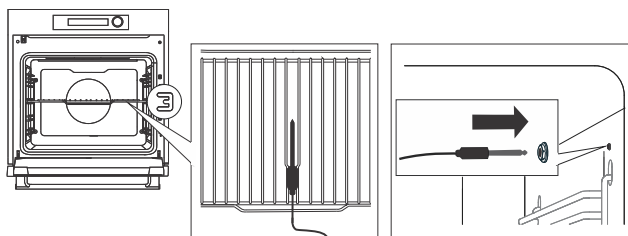
La durata totale della calibrazione può arrivare a 4 ore. Nel caso in cui si decida di saltare la procedura, il dispositivo non invierà ulteriori notifiche pop-up riguardanti l'esecuzione della procedura. La calibrazione può essere eseguita in qualsiasi momento nel menu delle impostazioni.

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.

## Modalità standby

Per risparmiare energia, il display si spegne automaticamente dopo alcuni minuti di inutilizzo ed entra in modalità standby con il consumo energetico più basso. Alcune impostazioni, come la visualizzazione dell'orologio o il Wi-Fi, possono essere modificate in modalità standby, ma ciò aumenterà il consumo energetico. (Per maggiori informazioni sul risparmio energetico, scansionare il codice QR sulla targhetta identificativa.)

# 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*).



#### **VAPORE**

Accesso rapido ai sistemi di cottura a vapore. Ciò consente una cottura sana e uniforme degli alimenti, mantenendo la succosità e il valore nutrizionale degli stessi (vedere il capitolo: *Vapore*).



#### **MICRO COMBINATO**

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



#### **VAPORE COMBINATO**

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente



## **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.



## **NON ALIMENTARE**

Viene utilizzata per riscaldare posate, pietre calde vulcaniche e salviette oshibori 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  <b>FORNO</b> .   |
| 2.  | Selezionare il sistema di cottura (vedere la tabella Selezione dei sistemi di cottura riportata di seguito – a seconda del modello).   |
| 3.  | A seconda della scelta del sistema di cottura, verranno mostrate le impostazioni per:<br>- temperatura<br>- livello di potenza grill da 1 a 5 (se è stato selezionato il sistema grill grande)   |
| 4.  | 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 <b>Inserire le stoviglie, preriscaldamento completato</b> .<br>Aprire la porta e inserire le stoviglie.<br><b>Preriscaldamento rapido come impostazione predefinita</b> - L'interno del forno si riscalda il prima possibile. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo.<br><b>Preriscaldamento come impostazione predefinita</b> - L'interno del forno si riscalda in modo rapido ed efficiente. Gli alimenti non devono essere inseriti nel forno durante questo processo.<br><b>Nessun preriscaldamento come impostazione predefinita</b> - Il riscaldamento si avvia gradualmente con il programma impostato, che consente l'inserimento immediato degli alimenti per una cottura uniforme. |
| 5.  | Inoltre, è possibile impostare:<br>-  Durata (vedere il capitolo: <i>Durata di funzionamento - Funzione tempo</i> ).<br>- <b>+</b> menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i> ).  |
| 6.  | Per iniziare a cucinare, toccare <b>START</b>  .  |
| Nota: sulla sinistra dello schermo è possibile premere  per visualizzare ulteriori informazioni sul sistema. |  |



## Scelta del sistema di cottura

(secondo il modello)

| Simbolo   | Utilizzo   |
|---|--|
|    | <b>Superiore + Inferiore</b><br>Utilizzare questo sistema per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cottura lenta).  |
|    | <b>Superiore 30 + Inferiore 70</b><br>L'elemento riscaldante inferiore eroga più calore di quello superiore. Adatto per cucinare pietanze su un'unica griglia, come impasti umidi, torte e pietanze in cui si desidera che la parte inferiore sia più cotta.   |
|    | <b>Aria calda</b><br>La ventilazione con aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno alla pietanza. In questo modo, la superficie si asciuga maggiormente e si crea una crosta più spessa. Per arrostitire carne, cuocere dolci, cucinare verdure e per essiccare alimenti su una o più griglie contemporaneamente.  |
|    | <b>Aria calda ECO<sup>1)</sup></b><br>Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo metodo di cottura trattiene una maggiore percentuale di acqua nella carne, che rimane più succosa e morbida, mentre la sfoglia diventa uniformemente dorata/cotta. L'intervallo di temperatura utilizzato è compreso tra 140 °C e 220 °C.   |
|    | <b>Aria calda secca</b><br>Ciò consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. In combinazione con l'estrazione dell'umidità, garantisce aria secca che cuoce e rosola più rapidamente il cibo su una o più griglie contemporaneamente.   |
|    | <b>Aria calda + Inferiore</b><br>Perfetto per la preparazione di pizza e dolci con un contenuto d'acqua elevato. Per cucinare su un unico livello quando si desidera che i piatti siano cotti e croccanti il più rapidamente possibile.  |
|  | <b>Superiore + Inferiore + Ventola</b><br>Per la cottura uniforme di pietanze su un livello e per la preparazione di soufflé.  |
|  | <b>Griglia Piccola + Aria Calda</b><br>Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicata per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo, ecc.).<br>Per risultati ottimali, si consiglia di collocare il cibo a forno freddo. Se il forno è preriscaldato, impostare una temperatura fino a 20 °C superiore a quella indicata sulla confezione degli alimenti. |
|  | <b>Griglia grande</b><br>Per cucinare grandi quantità di cibi piatti, come pane tostato, tartine, salsicce alla griglia, bistecche, pesce, spiedini, per cucinare al gratin e ottenere una bella crosta croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie.   |

# Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

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

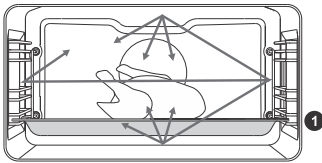
## Cottura a microonde

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

# Usare il forno



## Sistemi a microonde combinati

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

| Simbolo   | Utilizzo   |
|---|--|
|    | <b>Aria calda + Microonde</b><br>La ventilazione con aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno alla pietanza. In questo modo, la superficie si asciuga maggiormente e si crea una crosta più spessa. Prevista per cucinare o cuocere più rapidamente carne, pasticceria e verdure. La funzione microonde agisce come supporto per ridurre il tempo di cottura. |
|    | <b>Griglia grande + Ventola + Microonde</b><br>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.   |
|   | <b>Microonde</b><br>Vengono utilizzate per riscaldare, scongelare e cuocere rapidamente il cibo.   |
|  | <b>Superiore + Inferiore + Ventola + Microonde</b><br>Utilizzata per la preparazione più rapida di pietanze gratinate. La funzione microonde velocizza il processo di cottura.   |
|  | <b>Griglia piccola + Aria calda + Microonde</b><br>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  <b>MICROONDE</b> . |
| 2. | Selezionare il sistema (vedi tabella sottostante)  |
|    | Le impostazioni sono mostrate per:<br>- potenza del microonde e tempo di cottura   |

La tabella prosegue dalla pagina precedente


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

## 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 <b>START ▶</b> .  |




## Menu Plus - impostazioni aggiuntive

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

|   |   |
|---|---|
|    | <b>Inizio   Fine</b><br>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> ).  |
|   | <b>Numero di vassoi</b><br>Questa funzione è disponibile quando si utilizzano sistemi ad aria calda e consente di regolare la circolazione dell'aria in base al numero di teglie presenti nel forno.<br>Il sistema regola automaticamente il flusso d'aria in base all'opzione selezionata e garantisce risultati di cottura ottimali.  |
|  | <b>Gratin</b><br>Questa funzione viene utilizzata nell'ultima fase della cottura, quando si aggiunge un condimento/una guarnizione alla pietanza o si desidera rosolare ulteriormente la parte superiore. Quando si utilizza la funzione gratin, sulla pietanza si forma una crosticina croccante giallo oro, che impedisce che l'alimento si asciughi e allo stesso tempo gli conferisce un aspetto gradevole e un gusto migliore (vedere il capitolo <i>Gratin</i> ). |
|  | <b>Aggiungi Vapore</b><br>L'iniezione di vapore durante la cottura passo-passo viene utilizzata per la cottura di prodotti da forno come pane, pagnotte fresche, panini e torte e per la cottura di piccoli pezzi di pollame e verdure (vedere il capitolo: <i>Iniezione di vapore</i> ).   |
|  | <b>Ridurre umidità</b><br>Questa modalità consente di aprire e chiudere automaticamente la porta per rilasciare umidità all'interno del forno durante la cottura (vedere il capitolo: <i>Riduzione dell'umidità nel forno</i> ).  |

# Usare il forno



La tabella prosegue dalla pagina precedente



|   |   |
|---|---|
|  | <b>Sonda per alimenti</b><br>La sonda di temperatura consente un monitoraggio accurato della temperatura al cuore del cibo durante la cottura (vedere il capitolo: Sonda di temperatura). |
|  | <b>Aggiungi fase</b><br>Impostazione di cottura in tre fasi con diversi parametri (vedere il capitolo <i>Cottura a fasi</i> ).  |
|  | <b>Salva</b><br>In questa modalità è possibile salvare le impostazioni preferite (vedere il capitolo <i>Salvare i propri programmi forno</i> ).   |

## 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 .

La tabella prosegue dalla pagina precedente

|    |  |
|----|--|
| 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 <b>START ►</b> .  |
| 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.**

## Iniezione di vapore

Si consiglia l'iniezione di vapore durante la cottura:

- carne (verso la fine della cottura): la carne sarà più succosa e morbida, senza la necessità di bardare e irrorare la carne durante la cottura. Tipi di carne: manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame, agnello, pesce, salsicce;
- pane, panini: utilizzare il vapore per i primi 5 – 10 minuti di cottura. La crosta del pane sarà croccante e molto ben cotta;
- soufflé di verdura, lasagne, farinacei, budini.

|    |  |
|----|--|
| 1. | Nel menu <b>+</b> selezionare  .  |
| 2. | Impostare l'orario per il primo rilascio di vapore e confermare la selezione. Confermare con  . |
| 3. | Se lo si desidera, è possibile impostare un orario per la seconda e la terza iniezione.  |
| 4. | Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).   |
| 5. | Per iniziare a cucinare, toccare <b>START ►</b> .  |

È possibile reimpostare l'impostazione selezionata premendo .

## INFORMAZIONE!

L'iniezione di vapore passo-passo consente di eseguire un massimo di tre cicli durante la cottura. Ogni ciclo dura 5 minuti e non si sovrappone alla funzione gratin.

## 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.


# Usare il forno

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.

## INFORMAZIONE!

Durante l'aggiunta di vapore, l'impostazione di rilascio del vapore non può essere regolata e sul display appare un messaggio di avviso.

|    |   |
|----|---|
| 1. | Nel menu <b>+</b> 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.

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

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

## Cottura a vapore

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

## Sistemi a vapore combinati

|    |  |
|----|--|
| 1. | <p>Nel menu principale, selezionare la funzione  <b>SISTEMI A VAPORE COMBINATI</b>.</p> |
|----|--|

# Usare il forno

La tabella prosegue dalla pagina precedente



|    |   |
|----|---|
| 2. | Selezionare il sistema (vedere la tabella seguente).  |
|    | A seconda della scelta del sistema di cottura, verranno mostrate le impostazioni per:<br>- temperatura<br>- durata<br>- opzioni di preriscaldamento |
| 3. | Inoltre, è possibile impostare:<br>- <b>+</b> menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i> ).                               |
| 4. | Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).  |
| 5. | Per iniziare a cucinare, toccare <b>START ▶</b> .   |



## Vapore

Cucinare con il vapore costituisce un modo sano di preparare il cibo che preserva le sostanze nutritive, la consistenza e il gusto del cibo. È adatto per verdure, pesce, carne, uova, pasta e riso.



## Vapore professionale

Il programma Pro Steam regola automaticamente l'erogazione del vapore in base al tipo e alla quantità di cibo presente nel forno. Con un maggiore apporto di vapore e un profilo temperatura regolato, consente una migliore preparazione delle pietanze e fornisce risultati eccellenti durante la cottura delle verdure (ad es. broccoli o piselli).

|    |  |
|----|--|
| 1. | Nel menu principale, selezionare la funzione  <b>VAPORE/</b>  <b>VAPORE PROFESSIONALE.</b> |
| 2. | Selezionare il sistema (vedere la tabella seguente).   |
| 3. | A seconda della scelta del sistema di cottura, verranno mostrate le impostazioni per:<br>- temperatura<br>- durata   |
| 4. | Inoltre, è possibile impostare:<br>- <b>+</b> menu (vedere il capitolo: <i>Menu Plus - impostazioni aggiuntive</i> ).  |
| 5. | Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).   |
| 6. | Per iniziare a cucinare, toccare <b>START ▶</b> .  |

| Simbolo   | Utilizzo  |
|---|---|
|  | <b>Vapore</b><br>Aggiungendo vapore, la carne diventerà più succosa e morbida, senza grassi aggiunti. Adatta per cucinare verdure, uova, frutta e riso.   |
|  | <b>Vapore professionale</b><br>Tecnologia avanzata di cottura a vapore che offre risultati più rapidi e migliora i sapori preservando le sostanze nutritive nel cibo al vapore. Adatto a tutti i tipi di verdure. |

La tabella prosegue dalla pagina precedente

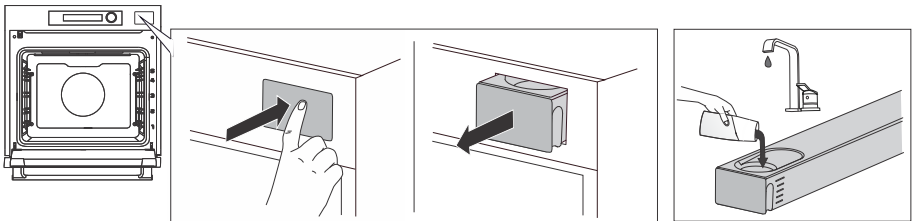
| Simbolo   | Utilizzo  |
|---|---|
|  | <p><b>Superiore + Inferiore + Ventola + Vapore</b></p> <p>La pietanza viene riscaldata con gli elementi riscaldanti superiore e inferiore, con la ventola che distribuisce il calore in modo uniforme. L'aggiunta di vapore aumenta il contenuto di umidità, assicurando che il cibo sia croccante all'esterno e morbido al centro. Questa funzione è ideale per la cottura di pane e dolci.</p>  |
|  | <p><b>Aria Calda + Vapore</b></p> <p>ALTO: preparazione di carne, bistecche e piccoli tagli di carne.<br/>           MEDIO: per riscaldare pasti freddi/surgelati, preparare filetti di pesce e verdure gratinate.<br/>           BASSO: preparazione di grossi pezzi di carne (arrosto di pollo intero), cottura di impasti lievitati (pane e panini), lasagne, ecc. Assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua fresca.</p> |

## AVVISIO!

A causa dell'aumento dell'erogazione di vapore, a fine cottura potrebbe essere presente una grande quantità di acqua sul fondo del forno, il che è previsto e non influisce sul corretto funzionamento dell'apparecchio. Si consiglia di rimuovere l'acqua con un panno morbido dopo l'uso.

## Rifornimento del serbatoio dell'acqua

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



1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo sullo sportello.
2. Aprire il coperchio. Pulire il serbatoio con acqua.  
Assemblare il serbatoio e versare acqua fresca all'interno. Se è presente acqua sull'alloggiamento del serbatoio, asciugarla con un panno morbido.
3. Spingere nuovamente il serbatoio nell'alloggiamento fino alla posizione finale. Il display mostra il livello dell'acqua nel serbatoio (dal livello 0 al 5).  
NOTA: se il display mostra il livello dell'acqua 0, appare la seguente scritta **Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello corretto**

Dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con normali detergenti liquidi che non contengano sostanze abrasive.

# Usare il forno

## INFORMAZIONE!

È necessario assicurarsi che il meccanismo per spingere ed estrarre il serbatoio dell'acqua esegua la corsa completa durante l'apertura. Se la corsa risulta parziale, è possibile che il contenitore non si blocchi nella posizione finale.






## AVVISO!

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

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





## Programmi automatici

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

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





### INFORMAZIONE!

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

### Aggiunta ai preferiti

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

# Usare il forno





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

## INFORMAZIONE!

Le impostazioni personalizzate possono essere salvate come preimpostazioni.

## 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><b>Essiccazione</b></p> <p>Funzione destinata all'essiccazione degli alimenti. Adatta per l'essiccazione di frutta e verdura.</p>  |
|    | <p><b>Essiccazione delle erbe</b></p> <p>Funzione destinata all'essiccazione degli alimenti. Adatta per l'essiccazione di erbe</p>  |
|    | <p><b>Pastorizzazione</b></p> <p>La funzione impedisce la crescita di batteri utilizzando il calore. Adatta per succhi.</p>   |
|    | <p><b>Inscatolamento</b></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>   |
| <b>NON ALIMENTARE</b>   |   |
|    | <p><b>Riscaldamento del piatto</b></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><b>Pietre calde</b></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><b>Oshibori</b></p> <p>Utilizzata per la preparazione di asciugamani inumiditi. Inumidire gli asciugamani, arrotolarli e metterli in una teglia da forno perforata in acciaio inossidabile.</p>  |
|    | <p><b>Sterilizzazione</b></p> <p>Per articoli non alimentari come barattoli di vetro, biberon, ecc.</p>   |
| <b>RISCALDAMENTO</b>  |   |
|  | <p><b>Riscaldamento con aria calda</b></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><b>Mantenimento in caldo</b></p> <p>Utilizzata per mantenere caldi i cibi. È possibile impostare la temperatura e gli orari di inizio e fine riscaldamento.</p>  |
|  | <p><b>Riscaldamento con aria calda + Vapore</b></p> <p>Questa funzione è progettata per riscaldare nuovamente pietanze preparate in precedenza. L'uso del vapore garantisce che non vi sia alcuna perdita di qualità, poiché il gusto e la consistenza della pietanza vengono conservati allo stesso modo delle pietanze preparate al momento. Diversi tipi di pietanze possono essere riscaldate contemporaneamente, senza comprometterne la qualità</p> |
|  | <p><b>Riscaldamento con microonde</b></p>   |

Nota: alcune funzionalità consentono di selezionare programmi predefiniti.

# Avvio della cottura

Avviare la cottura premendo **START ►** .

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

- sistema di cottura
- vapore corrente nel forno
- le temperature attuali e quelle impostate
- potenza microonde
- durata di funzionamento
- avvio ritardato
- livello dell'acqua nel serbatoio

# 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.

|  |  |
|--|--|
| <b>Riprendi Programma</b>                      | Selezionando questa opzione, si estende la cottura di 5 minuti. È possibile impostare la durata e il sistema di cottura.   |
| <b>Salva</b>                                   | La modalità consente di salvare le impostazioni selezionate nei preferiti e di utilizzarle nuovamente in seguito (se è stata utilizzata la modalità di cottura manuale) (vedere il capitolo: <i>Salvare i propri programmi forno</i> ).                |
| <b>Raffreddamento veloce</b>                   | Questa modalità consente di passare rapidamente da alte a basse temperature.   |
| <b>Mantenimento in caldo</b>                   | Questa modalità consente di mantenere il livello di calore nel forno (il cibo nel forno rimane caldo).   |
| <b>Rimuovi vapore al termine del programma</b> | L'autoapertura porta consente la rimozione automatica del vapore.<br>Nota: la didascalia sullo schermo appare se non è stata selezionata questa funzione nelle Impostazioni generali (vedere il capitolo: <i>Scelta delle impostazioni generali</i> ). |

## 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.

## AVVISO!

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

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

|   |   |
|---|---|
|  | <b>CONNESSIONE</b><br>È possibile configurare la connessione, la connettività del forno e gli utenti aggiuntivi.                  |
|  | <b>AGGIORNAMENTI - RESET</b><br>La funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica e aggiornare.                    |
|  | <b>INFO - SUPPORTO</b><br>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 ✓.

|   |   |
|---|---|
|  | <b>SHABBAT</b><br>La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo senza dover accendere e spegnere il forno.<br>Impostare la durata (24 o 80 ore) e la temperatura. Toccando <b>x</b> inizia il conto alla rovescia. Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto <b>x</b> .<br>NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale. |
|  | <b>ECO</b><br>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.   |
|  | <b>MODALITÀ NOTTE</b><br>La funzione riduce automaticamente la luminosità da intensità maggiore a minore <b>e disattiva la visualizzazione diurna</b> e segnalazioni acustiche. Per attivare la modalità Notte, specificare gli orari di inizio e fine. Disattivare la modalità Notte premendo <b>x</b> .   |
|   | <b>MODALITÀ DEMO</b><br>La modalità Demo è un'impostazione espositiva in cui l'elettrodomestico simula il funzionamento con valori virtuali e consente di modificare e salvare le impostazioni. Quando viene disattivato, tutte le configurazioni vengono mantenute e l'elettrodomestico torna al normale funzionamento.  |

## Utilizzo del Wi-Fi

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

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

## Attrezzatura:

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

## Preparazione del cibo:

- Nel caso in cui **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 |
|---|--|---|---|--|---|
| <b>PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO</b>                        |  |   |   |  |   |
| <b>Pasticceria/torte in stampi</b>                            |  |   |   |  |   |
| Crème caramel   | 60   | 3   |    | 95   | 35-50   |
|   | 45   | 2   |   |  |   |
| Torta al pan di Spagna  | 60   | 1   |    | 160-170**  | 30-40   |
|   | 45   |   |   |  |   |
| torta con ripieno   | 60   | 2   |    | 170-180  | 60-80   |
|   | 45   | 1   |   |  |   |
| torta marmorizzata  | 60/45  | 2   |    | 180-190  | 50-70   |
| torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake) | 60/45  | 1   |    | 170-180  | 50-60   |
| torta aperta, crostata  | 60   | 3   |    | 170-180  | 35-45   |
|   | 45   | 2   |   |  |   |
| brownie   | 60   | 2   |   | 170-180  | 35-45   |
|   | 45   |   |   |  | 30-40   |
| <b>pasta frolla su teglie e vassoi</b>                        |  |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>biscotti</b>   |  |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>biscotti</b>                          |  |   |   |           |         |
| 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   |
| <b>pane</b>                              |  |   |   |           |         |
| lievitazione                             | 60   | 2   |  | 35        | 30-60   |
|  | 45   | 1   |   |           |         |
| Panini Bao                               | 60   | 3   |  | 100 *     | 10-20   |
|  | 45   | 2   |   |           |         |
| 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   | —<br>—  | 230        | 20-25   |
|   |  |   |   | 180        | 20-25   |
|   | 45   |   |   | 200 **     | 40-50   |
| focaccia  | 60/45  | 2   | —<br>—  | 220 **     | 20      |
|   |  |   |   | 180        | 5-15    |
| panini freschi (Semmel/panini mattutini)            | 60   | 3   | —<br>—  | 200-210 ** | 15-25   |
|   | 45   | 2   |    |            |         |
| panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli | 60   | 2+4   |    | 200-210 ** | 20-30   |
|   | 45   | 1+3   |   |            | 15-25   |
| pane tostato  | 60   | 5   |    | L5         | 5-15    |
|   | 45   | 4   |   |            |         |
| panini aperti                                       | 60/45  | 4   |    | L2         | 3-10    |
| <b>pizza e altri piatti</b>                         |  |   |   |            |         |
| 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   | —<br>—  | 200-210    | 35-45   |
|   | 45   |   |   |            | 40-50   |
| <b>CARNE</b>  |  |   |   |            |         |
| <b>carni bovine</b>                                 |  |   |   |            |         |
| arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg              | 60/45  | 2   | —<br>—  | 160-170    | 160-190 |














































# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                                       |  cm |  |    | °C          | ⊙ min   |
|--|--|---|---|-------------|---------|
| controfiletto, cottura media, 1 kg           | 60/45  | 2   | —   | 180-190     | 35-45   |
| arrosto di manzo, cotto lentamente           | 60   | 2   | —   | 100-120     | 150-240 |
|  | 45   | 1   | —   |             |         |
| bistecche di manzo, ben cotte, spessore 3 cm | 60/45  | 3   | ~~~~  | L3          | 20-30   |
| hamburger, spessore 3 cm                     | 60   | 4   | ~~~~  | L4          | 30-40   |
|  | 45   | 3   | ~~~~  |             |         |
| arrosto di vitello, 1,5 kg                   | 60   | 2   | —   | 190-200     | 90-110  |
|  | 45   | 1   | —   |             |         |
| <b>carne di maiale</b>                       |  |   |   |             |         |
| arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg              | 60   | 3   | —   | 190-200     | 70-100  |
|  | 45   | 2   | —   |             |         |
| 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   |   | —   |             |         |
| arrosto di maiale, cotto lentamente          | 60   | 2   | —   | 100-120     | 150-240 |
|  | 45   | 1   | —   |             |         |
| costine di maiale, cotte lentamente          | 60   | 3   | —   | 120-140     | 210-310 |
|  | 45   | 2   | —   |             |         |
| costolette di maiale, spessore 3 cm          | 60   | 4   | ~~~~  | 220-230     | 25-35   |
|  | 45   | 3   | ~~~~  |             |         |
| <b>pollame</b>                               |  |   |   |             |         |
| 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                               | 60/45  | 3   |  | 170-180     | 60-90   |
|  |  |   |  | 65          | 90-120  |
| cosce di pollo                               | 60/45  | 1   |  | 190-200/600 | 20-30   |






















# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                           |  cm |  |    | °C         | ⊖ min  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|----------------------------------|--|---|---|------------|--------|-------------------------------|----|---|---|---------|-------|------------------|----|-------------------------------|---|---------|-------|----|-------|----------------------------------|----|---|---|---------|--------|----|-------|----------------------------------|-------------------------------|---|---|----|--------|----|---------------------|--------|-------------------------------|---|-----------|--------|----|---|---------------------------------|----|---|---|-----------|--------|----|---|----------------------------------|----|---|---|---------|-------|----|---|----------------------------------|----|---|---|------------|-------|----|---|------------|----|---|---|------------|-------|----|-------|----------------|----|---|---|----|-------|-------------------------|-------|----------------|---|-----|-------|-----------------------|-------|-------------------------|---|-----|---|-----------------|-------|-----------------------|---|-----|---|-------------------------|-------|-----------------|---|-----|---|-----------------------|-------|-------------------------|---|-----|---|-----------------------|-------|-----------------------|---|-----|---|-----------------|-------|-----------------------|---|-----|---|-----|-------|-----------------|-------|
| ali di pollo                     | 60   | 3   |    | 210-220    | 35-45  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 2   |   |            |        | pollame, petto, cottura lenta | 60 | 3 | — | 100-120 | 40-80 | 45               | 2  | <b>piatti a base di carne</b> |   |         |       |    |       | 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* | <b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b> |   |           |        |    |   | pesce intero, 350 g             | 60 | 4 |  | 200-220** | 20-30* | 45 | 3 | filetto di pesce, spessore 1 cm  | 60 | 4 |  | 210-220 | 5-15  | 45 | 3 | bistecca di pesce, spessore 2 cm | 60 | 4 |  | 160-170    | 15-25 | 45 | 3 | capesante  | 60 | 4 |    | 220-230 ** | 5-15  | 45 | 3     | gamberetti     | 60 | 4 |  | L4 | 20-30 | 45                      | 15-25 | <b>VERDURE</b> |   |     |       |                       |       | broccoli, interi, 500 g | 60/45   | 3   |  | 100             | 18-23 | broccoli, cime, 500 g | 60/45   | 3   |  | 100                     | 15-20 | piselli, 2,5 kg | 60/45   | 3   |  | 100                   | 18-32 | cavolfiore, cime, 500 g | 60/45   | 3   |  | 100                   | 15-20 | carote, intere, 500 g | 60/45   | 3   |  | 100             | 25-30 | zucca, spicchi, 500 g | 60/45   | 3   |  | 100 | 35-40 | asparagi, 500 g | 60/45 |
| pollame, petto, cottura lenta    | 60   | 3   | —   | 100-120    | 40-80  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 2   |   |            |        | <b>piatti a base di carne</b> |    |   |   |         |       | 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*                           | <b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b> |   |   |    |        |    | pesce intero, 350 g | 60     | 4                             |  | 200-220** | 20-30* | 45 | 3 | filetto di pesce, spessore 1 cm | 60 | 4 |  | 210-220   | 5-15   | 45 | 3 | bistecca di pesce, spessore 2 cm | 60 | 4 |  | 160-170 | 15-25 | 45 | 3 | capesante                        | 60 | 4 |  | 220-230 ** | 5-15  | 45 | 3 | gamberetti | 60 | 4 |  | L4         | 20-30 | 45 | 15-25 | <b>VERDURE</b> |    |   |   |    |       | broccoli, interi, 500 g | 60/45 | 3              |  | 100 | 18-23 | broccoli, cime, 500 g | 60/45 | 3                       |  | 100 | 15-20   | piselli, 2,5 kg | 60/45 | 3                     |  | 100 | 18-32   | cavolfiore, cime, 500 g | 60/45 | 3               |  | 100 | 15-20   | carote, intere, 500 g | 60/45 | 3                       |  | 100 | 25-30   | zucca, spicchi, 500 g | 60/45 | 3                     |  | 100 | 35-40   | asparagi, 500 g | 60/45 | 3                     |  | 100 | 15-20   |     |       |                 |       |
| <b>piatti a base di carne</b>    |  |   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| 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* |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| <b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>    |  |   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| pesce intero, 350 g              | 60   | 4   |    | 200-220**  | 20-30* |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 3   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| filetto di pesce, spessore 1 cm  | 60   | 4   |    | 210-220    | 5-15   |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 3   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| bistecca di pesce, spessore 2 cm | 60   | 4   |    | 160-170    | 15-25  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 3   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| capesante                        | 60   | 4   |    | 220-230 ** | 5-15   |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   | 3   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| gamberetti                       | 60   | 4   |  | L4         | 20-30  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
|                                  | 45   |   |   |            | 15-25  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| <b>VERDURE</b>                   |  |   |   |            |        |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| broccoli, interi, 500 g          | 60/45  | 3   |  | 100        | 18-23  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| broccoli, cime, 500 g            | 60/45  | 3   |  | 100        | 15-20  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| piselli, 2,5 kg                  | 60/45  | 3   |  | 100        | 18-32  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| cavolfiore, cime, 500 g          | 60/45  | 3   |  | 100        | 15-20  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| carote, intere, 500 g            | 60/45  | 3   |  | 100        | 25-30  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| zucca, spicchi, 500 g            | 60/45  | 3   |  | 100        | 35-40  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |
| asparagi, 500 g                  | 60/45  | 3   |  | 100        | 15-20  |                               |    |   |   |         |       |                  |    |                               |   |         |       |    |       |                                  |    |   |   |         |        |    |       |                                  |                               |   |   |    |        |    |                     |        |                               |   |           |        |    |   |                                 |    |   |   |           |        |    |   |                                  |    |   |   |         |       |    |   |                                  |    |   |   |            |       |    |   |            |    |   |   |            |       |    |       |                |    |   |   |    |       |                         |       |                |   |     |       |                       |       |                         |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |                         |       |                 |   |     |   |                       |       |                         |   |     |   |                       |       |                       |   |     |   |                 |       |                       |   |     |   |     |       |                 |       |

















# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto                                    |  cm |  |    | °C          | ⌚ min  |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
|---|--|---|---|-------------|--------|--------------------------------------|----|---|---|---------|--------|----|---|--------------------------------------|-----------------|----|---|---|---------|-------|----|--------------------------------|-----------------|----|---|---|---------|-------|-------|------------------------|---|-----|---|---|---------|----------------|-------|------------------------|---|-----|-------|---|---------|----------------|-------|------------------------|---|-----|-------|-------|-------|----------------|--|------|---|-----------------|-------|-------|---|----------------|--|------|---|-----------------|-------|-------|---|---------|--|------|---|---|-------|-------|---|------|--|-----------------|-------|---|---|-------------|---|----------------------------|-------|-----------------|---|---|---|-------------|---|----------------------------|---------------------|-----------------|---|---|---|-------------|--------|----------------------------|---------------------|-----------------|---|---|---|-------------|--------|----------------------------|---------------------|-------|---|---|-------------|--------|-----|--------|---------------------|-------|
| patate al forno, spicchi                  | 60   | 3   |    | 190-210     | 40-50* |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
|   | 45   | 2   |   |             |        | patate al forno, dimezzate           | 60 | 3 |  | 200-220 | 30-40  | 45 | 2 | patate ripiene (patate al cartoccio) | 60              | 3  |  | 200-210   | 25-35   | 45    | 2  | Patatine fritte, fatte in casa | 60              | 3  |  | 210-220   | 15-30   | 45    | 2     | verdure miste, spicchi | 60  | 4   |  | 200-210   | 10-20*  | 45             | 2     | 15-25*                 | verdure ripiene   | 60  | 2     |  | 200-210 | 40-50          | 45    | <b>CEREALI E PASTA</b> |   |     |       |       |       | 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   | <b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b>   |   |             |        |                            |                     | 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 |
| 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    | <b>CEREALI E PASTA</b> |   |     |       |   |         | 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   | <b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b> |   |             |   |                            |                     | 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* |     |        |                     |       |
| 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    | <b>CEREALI E PASTA</b> |   |     |   |   |         | 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   | <b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b> |   |             |   |                            |       | 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*      |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| 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 | <b>CEREALI E PASTA</b>         |                 |    |   |   |         | 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   | <b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b> |       |       |   |      |  | 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*      |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| verdure miste, spicchi                    | 60   | 4   |    | 200-210     | 10-20* |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
|   | 45   | 2   |   |             | 15-25* |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| verdure ripiene                           | 60   | 2   |    | 200-210     | 40-50  |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
|   | 45   |   |   |             |        |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| <b>CEREALI E PASTA</b>                    |  |   |   |             |        |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| 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    |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| <b>PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI</b> |  |   |   |             |        |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |
| 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* |                                      |    |   |   |         |        |    |   |                                      |                 |    |   |   |         |       |    |                                |                 |    |   |   |         |       |       |                        |   |     |   |   |         |                |       |                        |   |     |       |   |         |                |       |                        |   |     |       |       |       |                |  |      |   |                 |       |       |   |                |  |      |   |                 |       |       |   |         |  |      |   |   |       |       |   |      |  |                 |       |   |   |             |   |                            |       |                 |   |   |   |             |   |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |                 |   |   |   |             |        |                            |                     |       |   |   |             |        |     |        |                     |       |

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Piatto   |  cm |  |    | °C          | ⊖ min  |
|--|--|---|---|-------------|--------|
| Bastoncini di pesce                                | 60   | 3   |    | 210-220     | 20-35* |
|  | 45   | 2   |   |             | 20-30* |
| lasagne, 400 g                                     | 60/45  | 2   |    | 210-220**   | 40-50  |
| verdure a cubetti                                  | 60/45  | 2   |    | 200-210/360 | 30-40  |
| croissant  | 60   | 3   |    | 100         | 20     |
|  |  |   |   | 170         | 15-20  |
|  | 45   | 1   |   | 100         | 20     |
|  |  |   |   | 170         | 15-20  |
| <b>BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN</b> |  |   |   |             |        |
| moussaka di patate                                 | 60/45  | 2   |    | 180-190     | 50-60  |
| lasagne  | 60/45  | 2   |    | 180-190     | 45-55  |
| budino dolce al forno                              | 60   | 2   |    | 170-180     | 40-50  |
|  | 45   |   |   |             |        |
| soufflé dolce                                      | 60   | 3   | —   | 180 **      | 16-20  |
|  | 45   | 2   |   |             |        |
| piatti au gratin                                   | 60   | /   |    | L4-L5       | 3-10   |
|  | 45   |   |   |             |        |
| tortilla ripiena, enchilada                        | 60/45  | 2   |  | 180-190     | 10-20  |
| formaggio alla griglia                             | 60   | 4   |  | L3          | 15-25* |
|  | 45   | 3   |   |             |        |
| <b>ALTRO</b>                                       |  |   |   |             |        |
| 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

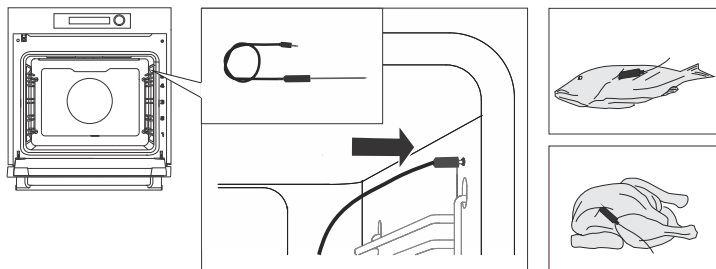
## Cottura con sonda per alimenti (▲FOOD PROBE)

(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.

## AVVISIO!

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

## Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

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

# Suggerimenti e consigli generali per la cottura

La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Alimento                      | blu (al sangue) [°C] | mezzo cruda [°C] | media [°C] | mezzo cotta [°C] | ben cotta [°C] |
|-------------------------------|----------------------|------------------|------------|------------------|----------------|
| pollame, petto                | /                    | /                | /          | /                | 62-65          |
| <b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b> |                      |                  |            |                  |                |
| 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!**

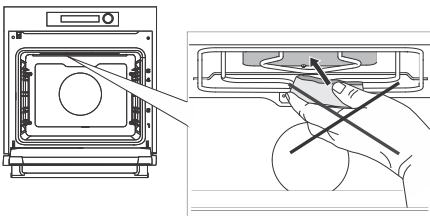
- Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un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

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

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

## ⚠ AVVISO!

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



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 forno (Steam Clean)


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

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

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

### AVVISO!

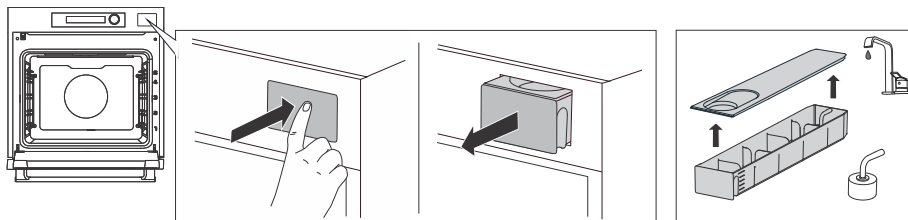
**Utilizzare il sistema Steam Clean quando il forno si è completamente raffreddato.**

|    |   |
|----|---|
| 1. | Selezionare la funzione  <b>Pulizia con vapore</b> e premere <b>START ►</b> .  |
| 2. | Riempire il serbatoio dell'acqua e quindi decidere la durata.   |
| 3. | È possibile impostare la durata (consigliata 30 minuti).  |
| 4. | Per iniziare la pulizia, premere <b>START ►</b> .<br>Al termine del programma, il display visualizzerà <b>FINITO</b> .  |
| 5. | 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.<br>Se il processo di pulizia non va a buon fine (in caso di sporco particolarmente ostinato), ripeterlo. |

## Pulizia del serbatoio dell'acqua e della schiuma filtrante

### AVVISO!

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



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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

## 💡 INFORMAZIONE!

Durante la pulizia del serbatoio dell'acqua, vi è la possibilità che la gomma decorativa possa staccarsi. Se ciò accade, è sufficiente riposizionarla.

## Pulizia del sistema a vapore

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

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

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

## 💡 INFORMAZIONE!



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

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|                  | <b>Decalcificante</b><br>Prepararlo miscelando l'anticalcare in dotazione con 1 L di acqua calda (a circa 50 °C).           |   |   |
|   | Mescolare il decalcificante in acqua fino a completo scioglimento. Versare la soluzione preparata nel serbatoio dell'acqua. |   |   |
| <br>1x Descaler | <br>1 L                                   | <br>3 min |  |
|                 | <b>Acqua fresca</b>   |   |   |

## ⚠️ AVVISO!

**Utilizzare sempre acqua calda quando si mescola il decalcificante. L'uso di acqua fredda può bloccare il sistema a vapore, con conseguente malfunzionamento dell'apparecchio.**

# Pulizia e manutenzione

|    |   |
|----|---|
| 1. | Accendere l'elettrodomestico e nel menu principale selezionare la funzione  <b>PULIZIA</b> . |
| 2. | Selezionare la funzione  <b>Decalcificazione</b> .   |
| 3. | Riempire il serbatoio con disincrostante.<br>Per avviare la funzione, toccare <b>START ►</b> . Lo schermo visualizza <b>Decalcificazione in corso</b> .                       |
| 4. | Al termine del processo, il display visualizzerà di nuovo <b>Decalcificazione completata</b> .<br>Versare acqua fresca di risciacquo nel serbatoio. Confermare con <b>✓</b> . |
| 5. | Dopo il processo di risciacquo, il display visualizzerà <b>Procedura di risciacquo completata</b> .<br>Ora + possibile pulire il serbatoio dell'acqua e il forno.             |

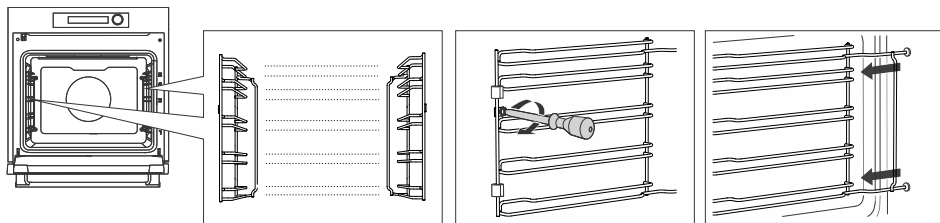
## AVVISIO!

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

## Rimozione 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.

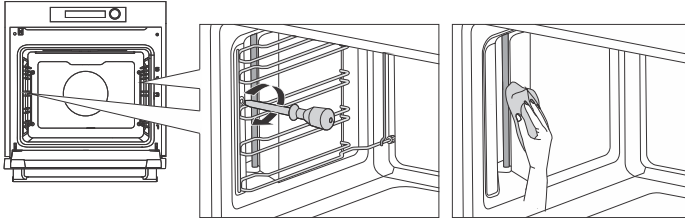
NOTA: Fare attenzione a non perdere i distanziali montati sulle guide dei cavi. Sostituire i distanziatori dopo la pulizia; in caso contrario, potrebbero generarsi scintille.

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  |
|---|--|
| <b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>  | Si prega di chiamare il servizio tecnico.  |
| <b>La luce del forno non funziona.</b>  | Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.   |
| <b>L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.</b>  | Premere e tenere premuto il pulsante On/Off per 8 secondi fino a quando lo schermo non viene ripristinato.<br>Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo. |
| <b>Il display visualizza l'errore Err X. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà Err XX.</b> | C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico.<br>Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti.<br>Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.   |
| <b>Il display visualizzerà SEoS quando la sonda di temperatura non è collegata.</b>                                   | Pulire la presa.<br>Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura.   |
| <b>Nel forno vengono prodotte scintille.</b>  | Assicurarsi che tutti i coperchi delle lampade siano fissati saldamente e che tutti i distanziatori siano montati sulle guide del cavo.<br>Assicurarsi che le guide nel forno siano posizionate correttamente.   |
| <b>Perdite di vapore dallo sportello del forno.</b>   | Verificare che la guarnizione dello sportello sia posizionata correttamente nella scanalatura dello sportello. Installarla correttamente nel caso in cui non sia posizionata correttamente.  |

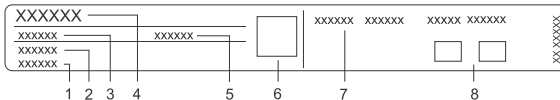
La tabella prosegue dalla pagina precedente

| Problema/errore   | Causa  |
|---|--|
| <b>Vapore che si accumula sul display quando si apre lo sportello.</b>  | Aprire completamente lo sportello del forno, non tenerlo chiuso.   |
| <b>Grande quantità di vapore durante la cottura.</b>                    | Alcuni alimenti contengono molta acqua, quindi una maggiore quantità di vapore è normale.  |
| <b>La sonda per carne appare sullo schermo, sebbene non sia in uso.</b> | La causa dell'errore possono essere gocce o sporczia 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 |
| <b>Wi-Fi</b>                       |                           |
| Intervallo di frequenza operativa: | 2412 ~ 2472 MHz           |
| Potenza massima in uscita:         | 19.99 dBm EIRP            |
| Guadagno massimo dell'antenna:     | 3.26 dBi                  |
| <b>Bluetooth</b>                   |                           |
| Intervallo di frequenza:           | 2402 ~ 2480 MHz           |
| Uscita portante:                   | 10,00 dBm                 |
| Tipo di emissione:                 | F1D                       |



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








La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

| TRATTAMENTO TERMICO CON MICROONDE |   |   |            |             |   |  |
|-----------------------------------|---|---|------------|-------------|---|--|
| Piatto                            | Attrezzatura  |  | ~ ~ W      | ⊖ min       |    |  |
| crema pasticcera, 1000 g          | piatto da forno in vetro, 25 x 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 x 12,5 cm, scoperto + teglia da forno in vetro             | 1   | 600<br>360 | 10<br>10-15 |  |  |
| scongelo carne macinata, 500 g    | teglia da forno in vetro  | 1   | 180<br>90  | 8<br>13-18  |  |  |
| scongelo lamponi, 250 g           | piatto da forno in vetro, scoperto + teglia da forno in vetro                           | 1   | 180        | 6-9         |  |  |

# Test di cottura

| <b>COTTURA CON SISTEMI COMBINATI</b> |   |   |  |   |   |  |
|--------------------------------------|---|---|--|---|---|--|
| 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   |  |

| Piatto                                     | Attrezzatura                                    |  |  °C |  min |   |
|--|---|---|--|---|--|
| <b>COTTURA CON VAPORE</b>                  |   |   |  |   |  |
| Broccoli, freschi; teglia da forno singola | Teglia da forno perforata                       | 3   | 100  | 14-18   |  |
| Broccoli, freschi; 300 g                   | Teglia da forno perforata                       | 3   | 100  | 10-15   |  |
| Piselli, surgelati; 2,5 kg                 | Teglia da forno perforata + Vassoio di raccolta | 3,1   | 100  | 30-40   |  |

 **ASKO**



942160-a10

CE