



## MANUALE DELL'UTENTE

# FORNO VELOCE DA INCASSO

Leggere interamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarlo a portata di mano per futuri riferimenti.

SKSLV2401S



MFL70548901\_05

[www.signaturekitchensuite.com/it](http://www.signaturekitchensuite.com/it)

Copyright © 2018 - 2022 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

# INDICE

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

---

## 8 MANUTENZIONE

---

- 8 Come pulire
- 9 Pulire
- 9 Manutenzione vapore

## 11 PANORAMICA DEL PRODOTTO

---

- 11 Parti
- 11 Accessori
- 12 Caratteristiche tecniche

## 13 INSTALLAZIONE

---

- 13 Prima di installare il forno
- 14 Informazioni di installazione
- 16 Ventilazione
- 16 Installazione

## 17 FUNZIONAMENTO

---

- 17 Panoramica del pannello di controllo
- 18 Per iniziare
- 18 Modifica delle impostazioni del forno
  - 18 Impostazioni
  - 18 Blocco Bambini
  - 19 Ora
  - 19 Wi-Fi
  - 19 Controllo remoto
  - 19 Luminosità
  - 19 Accensione automatica
  - 19 Avvio rapido del microonde
- 20 Scelta della lingua
- 20 Volume
- 20 Spia allarme preriscaldamento
- 20 Unità di indagine
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Aggiornamento programma
- 21 Modalità demo
- 21 Ripristinare i dati di fabbrica
- 21 Licenza open source

- 21 Utilizzo del forno
  - 21 Timer
  - 22 Raffreddamento del forno
  - 22 Microonde
  - 24 Aria calda/Calore sopra e sotto /Arrosto / Arrosto automatico /Modalità pizza/Grill / Grill croccante/Calore sotto
  - 24 Comb. aria calda / Comb. arrosto /Comb. arrosto automatico / Comb. grill
  - 25 Scongellare
  - 25 Guida di cucina
  - 27 Ricette personali
  - 27 Cottura automatica
  - 28 Guida Cottura automatica
  - 34 Cottura a vapore
  - 36 Guida Vapore Gourmet
  - 37 Informazioni per enti di prova

## 38 FUNZIONI SMART

---

- 38 Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 39 Funzione Smart Diagnosis™
- 40 Informazioni e avvisi sul software open source
- 41 Controllo remoto

## 42 UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

---

## 43 CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

---

## 45 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

- 45 Domande frequenti
- 46 Prima di chiamare l'assistenza
- 48 Servizio clienti e parti di ricambio

## 49 GARANZIA

---

# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

## LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Questa guida non contempla tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre l'addetto all'assistenza o il produttore per problemi che non si comprendono.



Questo è il simbolo di avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono causare morte o ferite gravi. Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di allarme di sicurezza e la parola "AVVERTENZA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:



**AVVERTENZA** - Questo simbolo avverte l'utente di rischi o pratiche non sicure che potrebbero causare gravi lesioni fisiche o morte.



**ATTENZIONE** - Questo simbolo avverte l'utente di rischi o pratiche non sicure che potrebbero causare lesioni personali o danni alle cose.

### AVVERTENZA

- Non tentare di manomettere, o apportare modifiche o riparazioni allo sportello, guarnizioni dello sportello, pannello di controllo, interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno che comporterebbe la rimozione di qualche copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde. Non mettere in funzione il forno se le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose. Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.
  - A differenza di altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione ed alta corrente elettrica.
    - L'uso o la riparazione impropri possono causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde o scosse elettriche.
- Non utilizzare il forno allo scopo di deumidificazione. (Es. Utilizzare il forno a microonde con giornali bagnati, vestiti, giocattoli, dispositivi elettrici, animali o bambini, ecc)
  - Può essere la causa di gravi danni alla sicurezza come incendio, ustioni o morte improvvisa a causa di una scossa elettrica.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. (Giovani) I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
  - L'uso improprio può causare danni, come incendio, scossa elettrica o ustioni.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
  - Potrebbero scottarsi.
- I liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere. Rimuovere l'involucro di plastica dal cibo prima della cottura o dello scongelamento. Si noti però che in alcuni casi il cibo deve essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.
  - Potrebbero scoppiare.
- Assicuratevi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.
  - L'uso improprio può causare danni al forno e agli accessori, o potrebbe creare scintille e fiamme.

- **A**i bambini non deve essere consentito di giocare con gli accessori o di arrivare fino alla maniglia dello sportello.
  - Possono farsi male.
- È pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che comporta la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.
- Quando l'apparecchio viene messo in funzione nella modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.
- **N**on mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi è alcun danno a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e chiusure (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da una persona competente.
- L'apparecchio è fornito con un cavo elettrico o un dispositivo di presa elettrica portatile, il cavo elettrico su un dispositivo di presa elettrica portatile deve essere posizionato in modo che non sia soggetto a spruzzi o penetrazione di umidità.
- Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state date adeguate istruzioni in modo che il bambino è in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e capisce i pericoli di un uso improprio.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie, il che può provocare la rottura del vetro.

### **ATTENZIONE**

- Non è possibile utilizzare il forno con lo sportello aperto a causa dei blocchi di sicurezza integrati nel meccanismo dello sportello. È importante non manomettere i blocchi di sicurezza.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde. (I blocchi di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi attività di cottura, quando lo sportello è aperto.)
- Non appoggiare alcun oggetto (ad esempio, panni da cucina, tovaglioli, ecc) tra la parte anteriore del forno e lo sportello o far accumulare cibo o residui di detergente sulle superfici di tenuta.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- Assicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
  - Durante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.
- Durante il riscaldamento di liquidi, es. Zuppe, salse e bevande nel forno a microonde,
  - Evitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
  - Non surriscaldare.

- Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
- Dopo il riscaldamento, lasciate riposare in forno per un breve periodo di tempo; mescolare o agitare di nuovo con attenzione e controllare la temperatura prima di consumare per evitare scottature (in particolare, il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini).
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, di conseguenza, è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.
- Un orifizio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. **N**on bloccare l'orifizio.
  - Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.
- **N**on mettere in funzione il forno quando è vuoto. **È** meglio lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non in uso. **L'**acqua assorbirà in maniera sicura tutta l'energia a microonde, se il forno viene avviato accidentalmente.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno.
- **N**on cuocere i cibi avvolti in tovaglioli di carta, a meno che il libro di cucina non contenga istruzioni per il cibo che state cucinando. **E** non usare il giornale al posto dei tovaglioli di carta per la cottura.
  - **L'**uso improprio può causare un'esplosione o un incendio.
- **N**on usare contenitori in legno e contenitori di ceramica che hanno intarsi metallici(es. **O**ro o argento). **R**imuovere sempre i lacci in metallo. **U**tilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde. **I** contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.
  - **P**ossono surriscaldarsi e carbonizzarsi. **G**li oggetti metallici, in particolare, possono arcuarsi nel forno, il che può causare gravi danni.
- **N**on utilizzare prodotti di carta riciclata.
  - **P**ossono contenere impurità che possono causare scintille e / o incendi se usati in cucina.
- **N**on sciacquare il vassoio e la griglia mettendoli in acqua subito dopo la cottura. **C**iò può causare rottura o danneggiamento.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno.
- **A**ssicurarsi di posizionare il forno in modo che la parte anteriore dello sportello è di 8 cm o più dietro il bordo della superficie su cui è collocato, per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio.
  - **L'**uso improprio potrebbe causare danni alle persone e danni al forno.
- **P**rima della cottura, forare la buccia delle patate, delle mele o qualsiasi frutta o verdura.
  - **P**otrebbero scoppiare.
- **N**on cuocere le uova con il guscio. **L**e uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde in quanto potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
  - **L**a pressione si accumula all'interno dell'uovo, che scoppierà.
- **N**on usare padelle per friggere nel forno.
  - **C**iò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- **S**e si osserva del fumo (o emissione), spegnere o staccare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare ogni fiamma.
  - **C**iò può causare gravi danni, come incendi o scosse elettriche.

- Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per la possibilità di combustione.
  - Il cibo forse si versa per la possibilità di deterioramento del contenitore, che può anche provocare un incendio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, il mobile posteriore, la cavità del forno, accessori e piatti durante la modalità griglia, le operazioni in modalità convezione e cottura automatica, prima di pulire assicurarsi che non sono caldi.
  - Appena diventeranno caldi, c'è pericolo di bruciarsi a meno che non si indossino guanti da cucina spessi.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.
  - Non mantenere il forno pulito può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni pericolose.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
  - Non si può accertare che la temperatura è precisa con una sonda di temperatura inadeguata.
  - Questo modello non fornisce una sonda di temperatura.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
  - Aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Fattorie;
  - Per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
  - Ambienti di bed e prima colazione.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e da persone prive di esperienza sotto sorveglianza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione degli adulti.
- Il forno a microonde è destinato a riscaldare cibi e bevande. L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite, combustione o incendi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Seguire le indicazioni esatte date da ciascun produttore per il loro prodotto per popcorn. Non lasciare il forno incustodito mentre il grano sta scoppiando. Se il grano non scoppia dopo i tempi suggeriti, interrompere la cottura. Non utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per far scoppiare il grano. Non tentare mai di far scoppiare avanzi di semi.
  - L'eccessiva cottura può far incendiare il grano.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici

**BLU** ~ **N**eutro

**MARRONE** ~ **V**ivo

**Verde & Giallo** ~ **A** terra


Poiché i colori dei fili del cavo di alimentazione di questo apparecchio potrebbero non corrispondere con i contrassegni colorati che identificano i terminali della spina, procedere come segue:

Il filo di colore **BLU** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **N** o di colore **NERO**.

Il filo di colore **MARRONE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **L** o di colore **ROSSO**.

Il cavo di colore **VERDE** e **GIALLO** o **VERDE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **G** o  $\oplus$ .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

- L'uso improprio può causare gravi danni elettrici.
- Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.
- Questo forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.
  - L'uso improprio può causare danni al forno.
- Il collegamento può essere effettuato con la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio.
  - Utilizzare una spina o interruttore impropri può causare scosse elettriche o incendi.
- Lo sportello o la superficie esterna possono diventare molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Mantenere pulito l'interno e l'esterno del forno. I dettagli di come pulire il forno sono forniti nel precedente contenuto 'Per pulire il forno.
- Secondo i requisiti di installazione stabiliti, altrimenti l'impatto del calore può causare pericolo.
- L'elettrodomestico non deve essere pulito con un pulitore a vapore.
-  **ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA**  
Quando è utilizzato il simbolo, significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.
- Non collocare oggetti come libri o scatole sul prodotto.  
Il prodotto potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco mentre l'oggetto potrebbe cadere causando lesioni alle persone.
- Si raccomanda vivamente agli utenti di non toccare le superfici durante l'uso al fine di prevenire il rischio di ustioni.  
Prestare particolare attenzione all'area più vicina alle bocchette di ventilazione.

## USO DELLA FUNZIONE VAPORE

### **ATTENZIONE**

- Il vapore caldo può causare ustioni.
- Non aprire lo sportello e non toccare i fori di ventilazione mentre la funzione vapore è in funzione.
- Aprire lo sportello con cautela. L'aria calda e il vapore che fuoriescono possono causare bruciature a mani, viso e occhi. Lasciare uscire aria calda e vapore dal forno prima di aprire lo sportello.
- Il vapore può condensarsi sulla parte interna dello sportello. Non pulire la condensa fino a quando lo sportello non si è raffreddato.

# MANUTENZIONE

## Come pulire

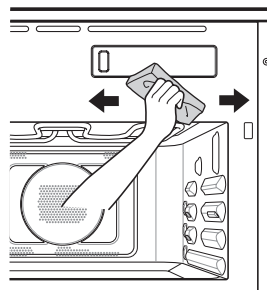
### Pulire il forno

- Tenere pulito l'interno del forno
  - Schizzi di cibo o liquidi sversati si attaccano alle pareti del forno e tra la guarnizione e la superficie dello sportello. È preferibile pulire subito gli sversamenti con un panno umido. Briciole e sversamenti assorbono l'energia del microonde e allungano i tempi di cottura. Usare un panno umido per rimuovere le briciole che cadono tra lo sportello e il telaio. È importante tenere quest'area pulita per garantire una buona chiusura. Rimuovere gli spruzzi di grasso con un panno insaponato, risciacquare e asciugare. Non adoperare detergenti corrosivi o abrasivi. Il vassoio di metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.
- Tenere pulito l'esterno del forno
  - Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, poi con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo di carta. Per evitare danni alle parti operative all'interno del forno, non far penetrare acqua nelle aperture per la ventilazione.
- Se si accumula del vapore all'interno o attorno all'esterno dello sportello del forno, pulire i pannelli con un panno morbido. Questo può succedere quando il forno funziona in condizioni di elevata umidità e non indica in alcun modo un malfunzionamento dell'unità.
- Tenere puliti lo sportello e le sue guarnizioni. Utilizzare solo acqua tiepida saponata, risciacquare, quindi asciugare accuratamente.  
**NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI QUALI PRODOTTI PER LA PULIZIA IN POLVERE O SPUGNETTE IN ACCIAIO O IN PLASTICA.**  
 Le parti in metallo si manterranno più facilmente se vengono pulite frequentemente con un panno umido.
- Non adoperare pulitori a vapore.
- Staccare la presa di corrente del forno quando si pulisce il pannello di controllo con un panno umido o si spruzza acqua sul vetro dei comandi per pulirli. In caso contrario, questo prodotto può essere azionato premendo il pulsante Avvio rapido del microonde.

## Per pulire il vano cottura

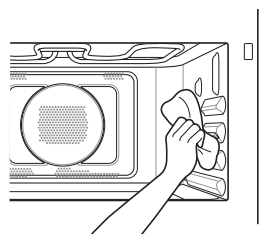
### Parte anteriore del vano cottura

Dopo aver cotto cibi grassi quali pollo fritto, pulire la parte anteriore del vano cottura con una spugna morbida con detergente neutro verso destra e verso sinistra seguendo la struttura. Terminare con un asciugamano asciutto. (All'interno del forno, rimuovere il grasso con una spugna o un asciugamano.)



### Interno del vano cottura

- Pulire l'interno con un asciugamano o una spugna con detergente neutro, terminare con un asciugamano asciutto.
- Se non si pulisce l'interno del vano cottura per molto tempo, le macchie d'olio potrebbero attaccarsi all'interno, essere difficili da rimuovere ed emanare cattivi odori.
- Nel caso di segni di acqua attorno all'uscita del vapore sulla parete del vano cottura difficili da rimuovere, usare una spugna con aceto.
- Dopo la cottura a vapore, pulire l'interno della cucina con un asciugamano asciutto.
- Si consiglia di usare la funzione di pulizia a vapore dopo aver cucinato cibi grassi quali pollo o pesce fritto.





## Pulire

### Pulizia rapida

Questa procedura di 15 minuti sfrutta il generatore di vapore nel forno per aiutare a rimuovere lo sporco leggero.

Pulizia rapida può essere utilizzato quando la temperatura interna del forno è inferiore ai 65 °C. Utilizzare dopo il raffreddamento.

#### Impostazione Pulizia rapida

- 1 Togliere le ripiano e gli accessori dal forno.
- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al limite massimo (34 oz/1000 cc).
- 3 Selezionare **Pulizia**.
- 4 Selezionare **Pulizia rapida**.
- 5 Selezionare **Avvio**. Sul display viene visualizzato il tempo rimanente.

### Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua è utilizzato durante le funzioni di cottura a vapore. Se possibile, utilizzare acqua filtrata addolcita.

#### NOTA

- Dopo aver utilizzato la funzione Vapore, il serbatoio dell'acqua deve essere svuotato. Per evitare batteri o cattivi odori, pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- Non lavarło in lavastoviglie.

### Scala di durezza dell'acqua

Se viene utilizzata dell'acqua dura nel serbatoio dell'acqua, il generatore di vapore può bloccarsi. In zone con acque dure, utilizzare di frequente la funzione di decalcificazione, oppure utilizzare acqua più morbida.

### Pulizia del calcare sul fondo del forno

Per rimuovere i depositi minerali che rimangono sul fondo del forno dopo il funzionamento a vapore, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o di una soluzione di acido citrico debole.

## Manutenzione vapore

### Decalcificazione

Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.

Per istruzioni sulla rimozione e sul riempimento del serbatoio dell'acqua, vedere "Utilizzo del serbatoio dell'acqua".

### Impostare la decalcificazione

- 1 Riempire il serbatoio del generatore di vapore con una miscela 20:1 di acqua e acido citrico. Ad esempio, utilizzare 4 cucchiaini di acido citrico in 4 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> tazze d'acqua (20 g di acido citrico in 1000 ml d'acqua).
- 2 Inserire il serbatoio dell'acqua nella fessura sopra il vano cottura e spingerlo fino a quando non scatta in posizione.
- 3 Selezionare **Pulizia**, **Manutenzione vapore** e **Decalcificazione** nell'ordine.
- 4 Dopo 17 minuti di decalcificazione, sul display viene visualizzata una finestra pop-up. Svuotare il serbatoio e riempirlo con acqua pulita.
- 5 Inserire il serbatoio e avviare la funzione **Risciacquo**.
- 6 Una volta terminata la funzione, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

#### NOTA

La funzione **Risciacquo** deve essere completata anche se la funzione di decalcificazione viene annullata.

### Asciugatura

La funzione Asciugatura rimuove l'acqua residua all'interno del generatore di vapore. La funzione impiega poco più di 4 minuti e si avvia automaticamente dopo ogni ciclo di cottura a vapore. La funzione può anche essere avviata manualmente, al bisogno.

#### Impostazione asciugatura

- 1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua prima dell'avvio.
- 2 Selezionare **Pulizia, Manutenzione vapore e Asciugatura** nell'ordine.
- 3 Selezionare **AVVIO** per avviare l'asciugatura. Viene visualizzato sul display il tempo rimanente.

### Evaporazione

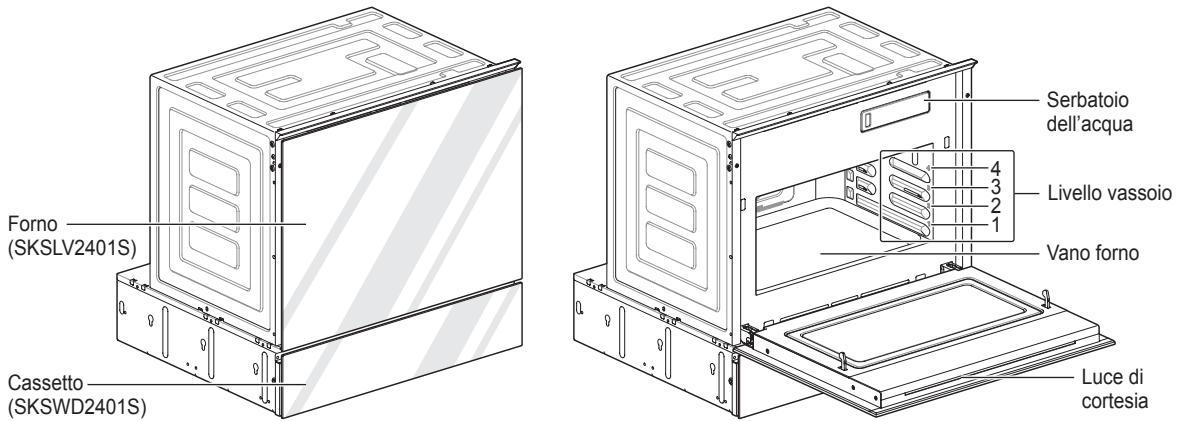
La funzione si utilizza per asciugare il vano cottura dopo un ciclo di cottura a vapore. Dura 12 minuti.

#### Impostazione evaporazione

- 1 Selezionare **Pulizia, Manutenzione vapore e Evaporazione** nell'ordine.
- 2 Selezionare **AVVIO** per avviare l'evaporazione. Viene visualizzato sul display il tempo rimanente.

# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Parti



\*Il FORNO VELOCE DA INCASSO può essere utilizzato con Cassetto.

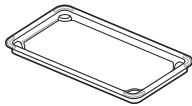
\*L'immagine sopra può essere diversa dal prodotto reale.

I livelli del forno sono numerati dal basso verso l'alto. Il livello 4 viene usato per le funzioni di griglia.

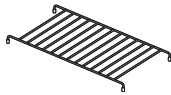
Le tabelle di cottura in queste istruzioni operative forniscono le impostazioni del forno consigliate, tuttavia è possibile modificarle per adattarle alle proprie esigenze.

## Accessori

### Accessori in dotazione



Vassoio di metallo  
(Uso a livello 1, 2, 3)



Ripiano  
(Uso sulla base del vano cottura,  
sul Vassoio di metallo)



Vassoio per patatine  
(Uso solo a livello 4)



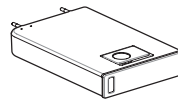
Guanto da forno



Manuale d'uso



Vite per mobili (2ea)



Serbatoio dell'acqua

\* È possibile scaricare il Ricettario all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.com/it](http://www.signaturekitchensuite.com/it)

### NOTA

- Per la sicurezza personale e per estendere la durata del prodotto, utilizzare solo componenti autorizzati.
- Il produttore non è responsabile per il malfunzionamento del prodotto o per incidenti causati dall'uso di parti acquistate separatamente o di componenti o parti non autorizzati.

## Caratteristiche tecniche

Modelli Forno	SKSLV2401S
Collegamento alla rete	230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita MAX	3150 watts (3.15 KW) / 13.7 A
Potenza in uscita microonde	Max. 1000 watt (standard di valutazione IEC60705)
Potenza assorbita	Microonde            1300 watt Grill                    1600 watt Comb. aria calda    3050 watt
Dimensioni di installazione forno (mm)	594 (W) x 460 (H) x 471 (D)
Dimensioni interne forno (mm)	440 (W) x 235 (H) x 310 (D)
Volume (capacità utilizzabile)	32 L

Frequenza del forno a microonde: 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppo 2 / Classe B)

Apparecchiature gruppo 2: il gruppo 2 contiene tutte le apparecchiature ISM RF in cui l'energia a radiofrequenza nella gamma di frequenza da 9 kHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e utilizzata o utilizzata solo sotto forma di elettromagnetico.

Le apparecchiature di classe B sono apparecchiature adatte per l'uso in ambienti residenziali e in strutture direttamente collegate a una rete di alimentazione a bassa tensione che rifornisce gli edifici adibiti ad uso residenziale.

Quando si utilizza il forno a microonde, se si utilizza un prodotto come la radio, la TV, wireless LAN, Bluetooth, apparecchiature medicali, apparecchiature wireless etc. Utilizzando la stessa frequenza del forno a microonde, il prodotto può ricevere interferenze da questi prodotti. Questa interferenza non indica un problema del microonde o del prodotto e non è un malfunzionamento. Pertanto, è sicuro da usare. Tuttavia, anche le attrezzature mediche possono ricevere interferenze e, quindi fate attenzione quando si utilizzano apparecchiature mediche vicino al prodotto.

# INSTALLAZIONE

## Prima di installare il forno

Rimuovere tutto il nastro e i materiali di imballaggio prima di utilizzare il forno. Smaltire tutti i sacchetti di plastica dopo aver disimballato il forno. Non permettere mai ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio.



### AVVERTENZA

- Le informazioni riportate in questo manuale devono essere seguite esattamente.
  - In caso contrario, si potrebbero provocare incendi o scosse elettriche, con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.
- NON collocare alcun peso sulla porta del forno. Non permettere mai a nessuno di arrampicarsi, sedersi, stare in piedi o appendersi alla porta del forno.
  - Il forno potrebbe inclinarsi e il contatto con cibi caldi o il forno stesso potrebbero causare lesioni.
- L'alimentazione elettrica deve essere interrotta durante l'esecuzione delle connessioni elettriche.
  - In caso contrario, si possono causare gravi lesioni personali, morte o scosse elettriche.
- Devono essere utilizzate le viti di montaggio.
  - In caso contrario, il forno potrebbe cadere e causare gravi lesioni.



### ATTENZIONE

- Assicurarsi che gli armadietti e i rivestimenti delle pareti intorno al forno siano in grado di sopportare la temperatura (fino a 90°C[194°F]) generata dal forno.
  - Possono verificarsi scolorimento, delaminazione o fusione.
- Durante l'installazione, assicurarsi che nessuna persona possa entrare in contatto con componenti sotto tensione.
- Il forno deve essere installato da un elettricista professionista qualificato, in conformità con i regolamenti e le norme corrispondenti.
- Il forno è un apparecchio pesante e deve essere trasportato con molta cura.
- Prima dell'uso iniziale, rimuovere tutti gli imballaggi, sia dall'esterno che dall'interno dell'apparecchio.
- Non può essere apportata nessuna modifica alle caratteristiche tecniche del forno.
- L'area di cottura o le piastre di cottura integrate sono dotate di connessioni speciali. Queste possono essere collegate solo alle connessioni corrispondenti dello stesso tipo.

### NOTA

Questa installazione deve essere completata da un installatore o un tecnico qualificato. L'installazione corretta è responsabilità dell'installatore e il guasto del prodotto a causa di un'installazione errata NON è coperto da garanzia.

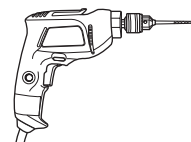
- Installatore: si prega di conservare queste istruzioni per riferimento dell'ispettore locale, quindi lasciarle al consumatore.
- Consumatore: leggere e conservare queste istruzioni per riferimenti futuri e assicurarsi di leggere l'intero MANUALE DELL'UTENTE prima dell'uso.
- Non utilizzare le parti tranne i componenti forniti quando si installa il prodotto.
- Assicurarsi che il forno sia a filo con la parte anteriore del mobile.

## Preparare l'installazione

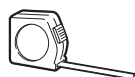
### Utensili necessari



Cacciavite a stella



Trapano



Metro a nastro



Guanti

### Materiali inclusi



Vite per mobili (2ea)

## Informazioni di installazione

Il primo passo dell'installazione è misurare le dimensioni del ritaglio corrente e confrontarle con le dimensioni del ritaglio mostrate sotto.

### NOTA

Assicurarsi che la base sia a livello e che la parte frontale del mobile sia quadrata.

- Deve essere lasciato uno spazio vuoto di almeno 10 mm tra la parte posteriore del forno installato e la parete di collegamento.
- I mobili da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti al calore fino a 90°C (194°F) e i frontali delle unità vicine fino ad almeno 70°C (158°F).

## Disegni di installazione (Con cassetto)

### Dimensioni del ritaglio

Profondità di ritaglio  
min. 556 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 560 mm

Altezza di ritaglio  
min. 595 mm

### Dimensioni del ventilazione

Profondità di ritaglio  
min. 50 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 550 mm

### Dimensioni del forno

Profondità 471 mm

Larghezza 594 mm

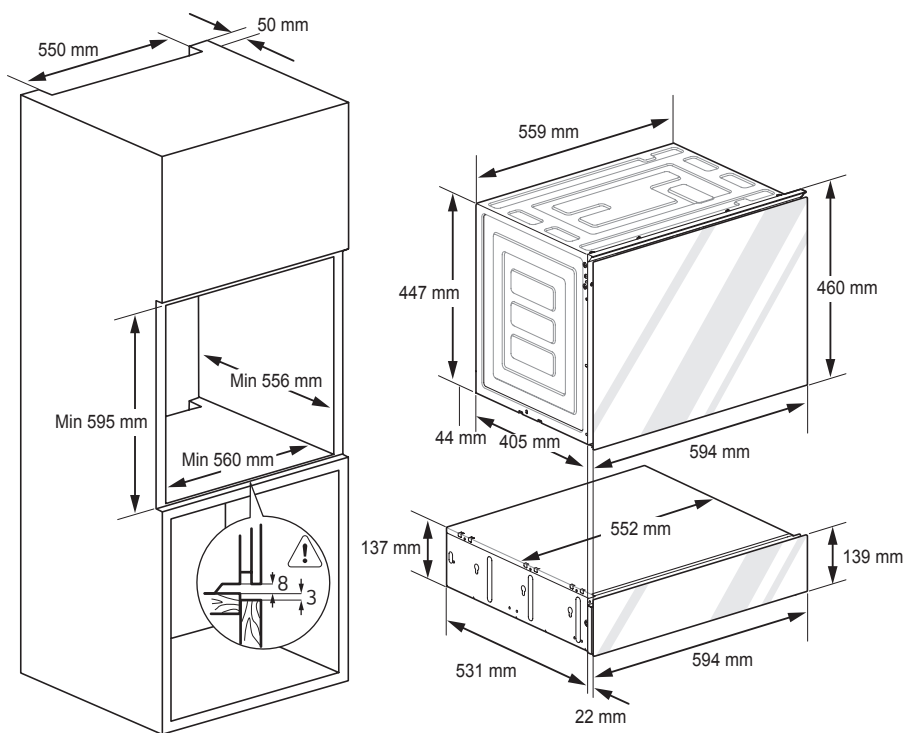
Altezza 460 mm

### Dimensioni del cassetto

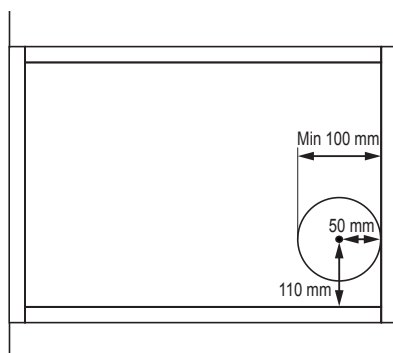
Profondità 553 mm

Larghezza 594 mm

Altezza 139 mm



Rimuovere la parete posteriore del mobiletto di installazione. Se è difficile rimuovere la parete posteriore, fare un foro di almeno 100 mm di diametro per permettere al cavo di alimentazione del cassetto di sporgere sulla parete posteriore.



Per una ventilazione corretta, è richiesta un'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e la base del mobiletto di installazione.

## Disegni di installazione (Senza cassetto)

### Dimensioni del ritaglio

Profondità di ritaglio  
min. 556 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 560 mm

Altezza di ritaglio  
min. 458 mm

### Ventilation dimensions

Profondità di ritaglio  
min. 50 mm

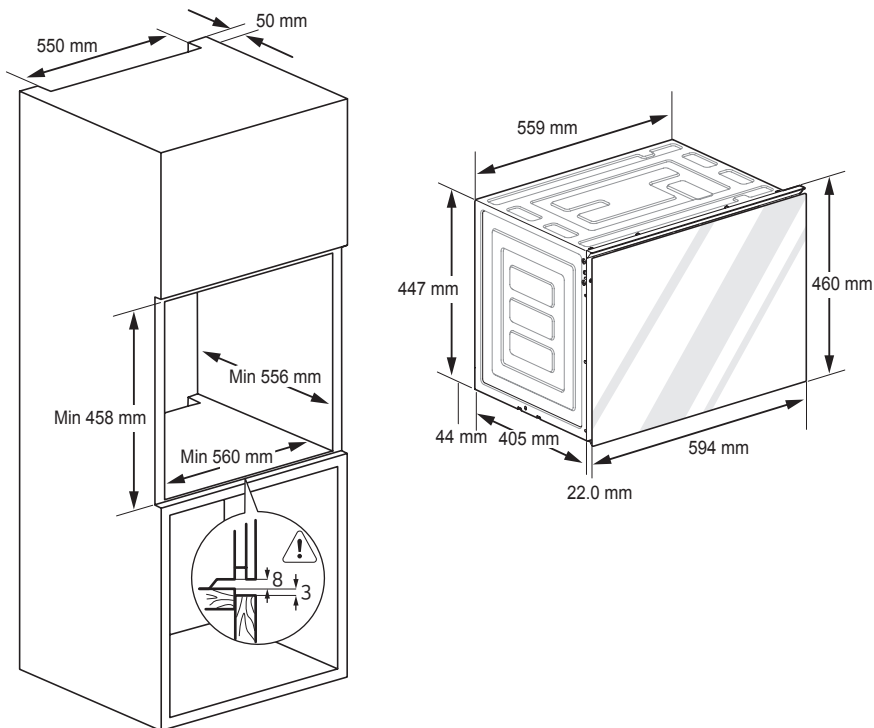
Larghezza di ritaglio  
min. 550 mm

### Dimensioni del forno

Profondità 471 mm

Larghezza 594 mm

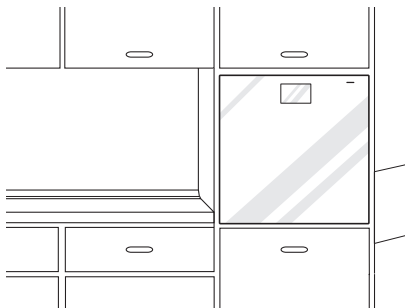
Altezza 460 mm



Rimuovere la parete posteriore del mobiletto di installazione. Se è difficile rimuovere la parete posteriore, fare un foro di almeno 100 mm di diametro.

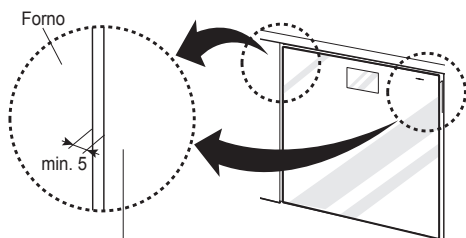
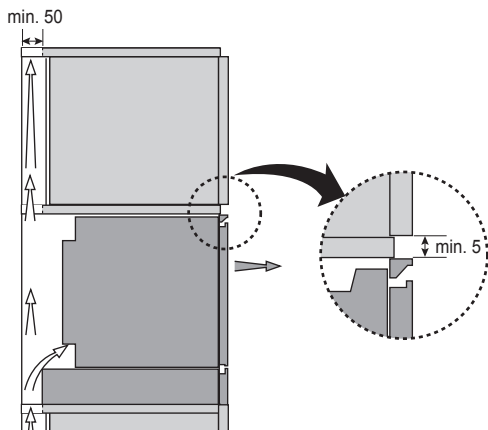
Per una ventilazione corretta, è richiesta un'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e la base del mobiletto di installazione.

### Esposizione del prodotto



## Ventilazione

Per una corretta ventilazione, è necessaria l'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e il pavimento del mobile di installazione, è necessario uno spazio di ventilazione di 5 mm tra il bordo superiore del forno e il bordo inferiore del mobile e tra il bordo di entrambi i lati del forno e il mobile; queste aperture non devono essere chiuse in alcun modo. Assicurarsi, quindi, che i lati non tocchino i bordi anteriori dell'alloggiamento. Collegare il forno all'alimentazione.



Chiudere il mobile da cucina o l'apparecchio.

## Installazione

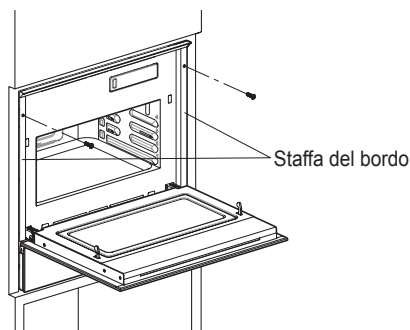
Pulire il mobiletto prima di installare il prodotto poiché potrebbe essere polveroso. La polvere all'interno del mobiletto potrebbe filtrare nel prodotto e causare un guasto. È necessario che il lavoro venga svolto da almeno due persone che lavorino insieme.

### Installazione con cassetto

- 1 Installare il cassetto nel mobiletto.
- 2 Posizionare il forno sul cassetto.
- 3 Aprire lo sportello del prodotto e stringere le viti sui due fori ai lati destro e sinistro della staffa del bordo.

### Installazione senza cassetto

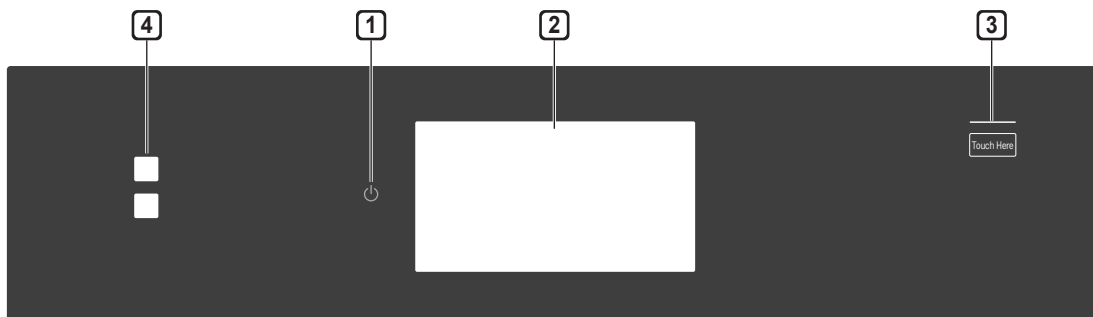
- 1 Posizionare il forno nel mobiletto
- 2 Aprire lo sportello del prodotto e stringere le viti sui due fori ai lati destro e sinistro della staffa del bordo.





# FUNZIONAMENTO

## Panoramica del pannello di controllo



### 1 Tasto di accensione/spegnimento

Premere il Tasto di accensione/spegnimento per 1 secondo.

### 2 Touchscreen LCD per forno

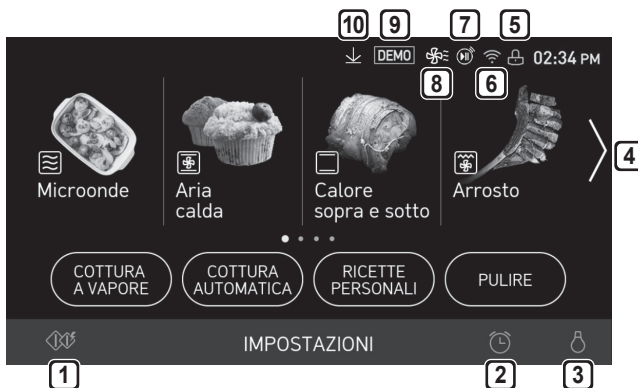
### 3 Chiave di apertura forno

Quando ci si avvicina al prodotto, si accende la luce. Per aprire il forno, premere sotto la luce. È possibile rimuovere l'etichetta "Touch Here".

### 4 Sensore Distanza

Il sensore rileva l'accesso dell'utente. Poiché il prodotto rileva al centro, potrebbe non essere rilevato su entrambi i lati.

## Display Icons



### 1 Avvio rapido del microonde

Premere per avviare rapidamente la modalità microonde.

### 2 Icona del timer

Selezionare per impostare un timer

### 3 Icona della lampadina

Selezionare per accendere/spegnere la luce

### 4 Tasti freccia

Toccare quando si accende lo schermo.

### 5 Icona di blocco

Compare quando il blocco è attivo

### 6 Icona Wi-Fi

- Compare in caso di connessione al Wi-Fi
- Compare in caso di disconnessione dal Wi-Fi o Wi-Fi non registrata

### 7 Icona di controllo remoto

Compare quando il controllo remoto è attivo

### 8 Icona di raffreddamento del forno

Compare durante o dopo il funzionamento del forno per indicare che la ventola di raffreddamento è in funzione

### 9 Icona Modalità demo

Compare quando Modalità demo è attivo

### 10 Icona Download

Aggiornare all'ultima versione per scaricare il programma

## Per iniziare

Dopo aver acceso il forno per la prima volta, regolare le impostazioni in base alle proprie preferenze.

- 1 Premere il pulsante di accensione/spegnimento.



- 2 Dopo l'animazione di avvio, selezionare la lingua desiderata e premere **AVANTI**.
- 3 Impostare l'ora del giorno attuale e scegliere tra il formato 12 ore o 24 ore, quindi premere **AVANTI**.
- 4 Scorrere la guida di applicazione sul display e premere **FATTO**.
- 5 Sul display viene visualizzata la schermata della modalità.

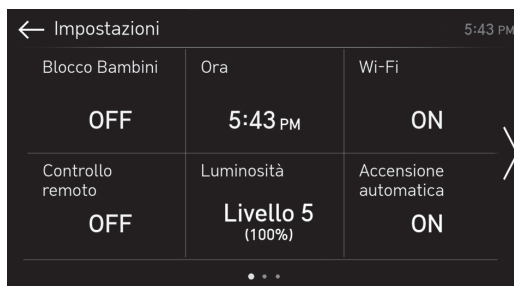


## Modifica delle impostazioni del forno

### Impostazioni

Per regolare le impostazioni dopo la configurazione iniziale, premere Impostazioni in basso al centro della schermata principale.

Passare il dito sullo schermo o premere i tasti freccia < > per navigare tra le schermate delle impostazioni.




### Posizione delle impostazioni

- Pagina 1: Blocco Bambini, Ora, Wi-Fi, Controllo remoto, Luminosità, Accensione automatica
- Pagina 2: Avvio rapido del microonde, Scelta della lingua, Volume, Spia allarme preriscaldamento, Unità di indagine, Smart Diagnosis™
- Pagina 3: Aggiornamento programma, Modalità demo, Ripristinare i dati di fabbrica, Licenza Open Source

### Blocco Bambini

La funzione Blocco Bambini impedisce automaticamente che la maggior parte dei controlli del forno si attivino. Non disabilita l'orologio, il timer e la luce interna del forno.

### Blocco


- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale.
- 2 Selezionare **Blocco Bambini** nella prima schermata Impostazioni.
- 3 Quando il Blocco Bambini è attivato, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona del blocco .

### Sblocco

- 1 Selezionare una parte dello schermo mentre è attiva la funzione Blocco Bambini.
- 2 Apparirà una schermata pop-up. Selezionare **Sblocco** per 3 secondi.
- 3 L'icona del lucchetto scompare dalla parte superiore del display.

## Ora


### Impostazione dell'ora del giorno

- 1 Selezionare **Ora** nella schermata Impostazioni.
- 2 Scorrere per impostare l'ora e i minuti attuali. È anche possibile premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.
- 3 Selezionare la modalità 12 ore o 24 ore (12H/24H).
- 4 Selezionare **OK**.

## Wi-Fi

Collegare l'elettrodomestico a una rete Wi-Fi domestica per utilizzare controllo remoto e altre funzioni smart. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione Funzioni Smart.


### Configurazione del Wi-Fi

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Wi-Fi nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Seguire le istruzioni della Guida Wi-Fi sul display.
- 3 Selezionare **ON**, **OFF** o **RESETTA** e premere **OK**.
- 4 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona Wi-Fi .
- 5 Selezionando **RESETTA**, il prodotto è registrato.

## Controllo remoto

Imposta in remoto la modalità di cottura dell'elettrodomestico. Per utilizzare il controllo remoto, il dispositivo deve essere registrato su una rete Wi-Fi domestica.

### Impostare l'Avvio remoto

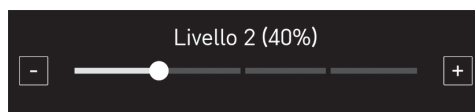
- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere **Controllo remoto** nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare **On** o **Off** e premere **OK**.
- 3 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona di controllo remoto .

## Luminosità

Regolare la luminosità del display LCD dal 20% al 100% in incrementi del 20%.

### Impostazione della luminosità del display

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Luminosità nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Regolare la luminosità del display toccando e trascinando il punto sulla barra, toccando in qualsiasi punto della barra, o toccando + o -.
- 3 Premere **OK**.



## Accensione automatica

Dopo aver attivato Accensione automatica, quando ci si avvicina al prodotto, questo si accenderà e visualizzerà la modalità di cottura.


### Impostazione Accensione automatica

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Accensione automatica nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare **On** o **Off** e premere **OK**.

## Avvio rapido del microonde

È possibile regolare il livello di potenza del microonde da 100 W a 1000 W in incrementi di 100 W.

Il tempo di cottura massimo è di 5 minuti.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Avvio rapido del microonde.
- 2 Scorrere per impostare il livello di potenza.
- 3 Scorrere per impostare il tempo di cottura. È anche possibile premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.

### Scelta della lingua

Impostare la lingua del display su Inglese, Italiano.

#### Selezionare una lingua

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Scelta della lingua.
- 2 Selezionare la lingua desiderata.
- 3 Selezionare **OK**.

### Volume

Regolare il volume del forno.

#### Regolazione del volume

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni, e premere Volume.
- 2 Selezionare Muto, Basso o Alto.
- 3 Selezionare **OK**.

### Spia allarme preriscaldamento

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la spia allarme preriscaldamento lampeggia 5 volte o fino a quando si apre lo sportello del forno.

È possibile accendere o spegnere la spia allarme preriscaldamento.

#### Impostare l'allarme preriscaldamento

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni, e premere **Spia allarme preriscaldamento**.
- 2 Selezionare **ON** o **OFF**.
- 3 Selezionare **OK**.

### Unità di indagine

Impostare l'unità di temperatura e peso di facile utilizzo.

#### Impostare le unità

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Unità di indagine.
- 2 Selezionare °C o °F.
- 3 Selezionare **kg** o **lb**.
- 4 Selezionare **OK**.

### Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ può essere eseguito tramite un'applicazione per smartphone o contattando l'assistenza. Posizionare il microfono dello smartphone vicino all'angolo superiore sinistro dello schermo. Vedere "Funzioni Smart Diagnosis" nella sezione Funzioni Smart per istruzioni dettagliate.

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Smart Diagnosis.
- 2 Selezionare **AVVIO** per avviare il tono diagnostico.

### Aggiornamento programma

Una volta che l'elettrodomestico è connesso alla rete Wi-Fi domestica, usare quest'impostazione per controllare la disponibilità di aggiornamenti del programma e installarli.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla terza schermata Impostazioni e premere Aggiornamento programma.
- 2 Il display mostra gli aggiornamenti di programmazione disponibili. Selezionare **AGGIORNA** per scaricare e installare la nuova versione.

## Modalità demo

Modalità demo solo per utilizzo in showroom. Il forno non si scalda.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla terza schermata Impostazioni, poi premere **Modalità demo** sulla schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare la modalità **ON** o **OFF**.
- 3 Selezionare **OK**.



### NOTA

- Quando la Modalità demo è attiva, l'elettrodomestico non si scalda.
- L'icona della Modalità demo del forno compare sul display se la modalità è attiva.

## Ripristinare i dati di fabbrica

Questa funzione ripristina tutte le impostazioni di fabbrica.

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Ripristinare i dati di fabbrica**.
- 2 Per ripristinare i dati di fabbrica, premere **RESETTA** e poi **OK**.

### AVVERTENZA

- Tutti i dati memorizzati saranno cancellati.

## Licenza open source

I prodotti identificati dal tipo e dalla gamma di modelli SIGNATURE KITCHEN SUITE contengono la funzione dettagliata del software open source. Per i termini e le condizioni del loro utilizzo, fare riferimento alle licenze open source indicate (incluse dopo il presente avviso).

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla terza schermata Impostazioni.
- 2 Premere **Licenza open source**.

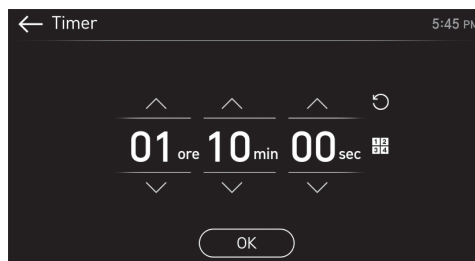
## Utilizzo del forno

### Timer

I timer del forno non influiscono sul funzionamento del forno stesso o sul tempo di cottura. Utilizzarli come timer da cucina extra. Una volta che il tempo si esaurisce, il forno emette un suono e sul display appare "Timer terminato".

### Impostazione del timer

- 1 Selezionare l'icona dell'orologio ⌚ nella parte inferiore del display.
- 2 Scorrere i numeri della finestra popup fino a quando sul display non appare l'ora desiderata e premere **OK**.



- 3 Il tempo rimanente appare accanto all'icona dell'orologio sul display.



### Regolazione o annullamento del timer

- 1 Selezionare il tempo rimanente accanto all'icona dell'orologio sul display.
- 2 Per annullare il timer, premere Reset (⌚) nel popup, quindi premere **OK**.
- 3 Per regolare l'ora, scorrere i numeri nel popup fino a visualizzare l'ora desiderata, quindi premere **OK**.
- 4 Il tempo rimanente viene regolato sul display.

## Raffreddamento del forno


L'icona di raffreddamento del forno appare sul display se la temperatura all'interno del forno è elevata durante o dopo l'operazione.



## Microonde

La modalità microonde è adatta per bollire e riscaldare il cibo. Il forno ha 10 livelli da 1000 W a 100 W. Il livello di potenza predefinito è 1000 W.

### Impostare la funzione microonde

- 1 Selezionare **Microonde** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare un livello di potenza.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare il tempo di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 4 Selezionare **Avvio**.
- 5 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente.
- 6 Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura

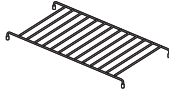
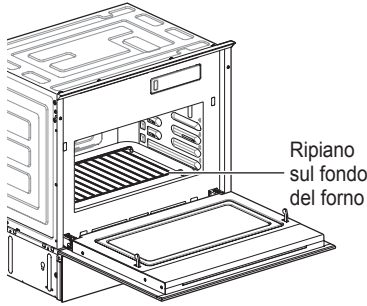
- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.


### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Sì**.

Livello di alimentazione	Uso	Accessorio
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bollire acqua.</li> <li>• Rosolare carne macinata.</li> <li>• Fare caramelle.</li> <li>• Cuocere pezzi di pollame, pesce e verdure.</li> <li>• Cuocere tagli di carne teneri.</li> </ul>	Ripiano 
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare riso, pasta e verdure.</li> </ul>	*Posizione ripiano
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare velocemente cibi pronti.</li> <li>• Riscaldare tramezzini.</li> </ul>	
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere uova, latte e piatti al formaggio.</li> <li>• Cuocere torte e pane.</li> <li>• Fondere cioccolato.</li> </ul>	
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere vitello.</li> <li>• Cuocere pesce intero.</li> <li>• Cuocere budini e creme.</li> </ul>	
500 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere prosciutto, pollame intero e agnello.</li> <li>• Cuocere costoletta di manzo e punta di lombo di manzo.</li> </ul>	
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongelare carne, pollame e frutti di mare.</li> </ul>	
300 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere tagli di carne meno teneri.</li> <li>• Cuocere braciole di maiale e arrosto.</li> </ul>	
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminare il freddo dalla frutta.</li> <li>• Ammorbidire burro.</li> </ul>	
100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere al caldo casseruole e piatti principali.</li> <li>• Ammorbidire burro e formaggio cremoso.</li> </ul>	

## Aria calda/Calore sopra e sotto / Arrosto / Arrosto automatico / Modalità pizza/Grill / Grill croccante/ Calore sotto (Esempio: Aria calda)

### Impostare la funzione Aria calda

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Aria calda** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 3 Se lo si desidera, impostare il tempo di cottura e l'ora di inizio cottura ritardata con lo stesso metodo. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni dell'ora di cottura e dell'ora di inizio cottura ritardata.
- 4 Selezionare **Avvio**. Il forno inizia a preriscaldarsi.
- 5 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente. Se è stata impostata un'ora di inizio cottura ritardata, l'ora di inizio appare sul display.
- 6 Una volta completato il preriscaldamento viene emesso un segnale acustico.
- 7 Alla fine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura


- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

## Comb. aria calda / Comb. arrosto / Comb. arrosto automatico / Comb. grill (Esempio: Comb. aria calda)

### Impostare la funzione Comb. aria calda

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Comb. aria calda** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare un livello di potenza.
- 4 Se lo si desidera, impostare il tempo di cottura con lo stesso metodo. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni del tempo di cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**. Il forno si avvia.
- 6 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente.
- 7 Una volta completato il preriscaldamento viene emesso un segnale acustico.
- 8 Alla fine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura

- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.



## Scongelare

### Impostare la funzione Scongelare

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Scongelare** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere per selezionare il tipo di cibo e il peso.
- 3 Selezionare **Avvio**. Il forno si avvia.
- 4 Sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- 5 Al BEEP, girare il cibo e premere avvio per continuare la cottura.

- 6 Alla fine del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

## Guida di cucina

Le dimensioni, il peso, lo spessore, la temperatura iniziale e le preferenze di cottura influiscono sui tempi di operatività. Questa guida viene fornita unicamente come riferimento. Regolare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze.

Adoperare sempre il guanto da forno per estrarre il cibo. Non toccare la griglia. Il mancato rispetto di questa avvertenza può causare gravi lesioni personali.

Categoria	Cottura	Arrosto	Grigliatura	Pizza
1	Baguette	Manzo (ca. 1 kg)	Bistecche di manzo	Pizza (fatta in casa)
2	Biscotti	Coscia d'agnello (ca. 1 kg)	Salsicce da arrostitire	Pizza (surgelata, spessa)
3	Pane (pane di segale)	Maiale (ca. 1 kg)	Hamburger	Pizza (surgelata, sottile)
4	Lasagne	Pollame (ca. 1,5 kg)	Filetto di maiale	
5	Crostata	Pesce intero (ca. 1,5 kg)	Filetti di salmone	
6	Tortina		Toast	
7	Soufflé			
8	Pan di Spagna			

## Tabelle per la cottura

		Aria calda			Calore sopra e sotto			
Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	
Biscotti	Vassoio di metallo	1	180~190	15~30	1	180~190	15~30	
Pane (pane di segale)	*Teglia per il pane sul vassoio di metallo	1	180~190	15~40	1	180~190	15~40	
Lasagne	Vassoio di metallo	1	180~190	40~70	1	180~190	50~80	
Crostata	*Teglia per crostata sul ripiano	Fondo	180~190	15~35	Fondo	180~190	20~40	
Tortina	*Pirottini in carta per muffin sul vassoio di metallo	1	160	15~30	1	160	15~30	
Soufflé	Vassoio di metallo	1	160~170	45~75	1	160~170	45~75	
Pan di Spagna	Vassoio di metallo	1	180	10~25	1	180	10~35	
		Aria calda			Assist. vapore			
Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Livello di vapore	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Baguette	*Vassoio per baguette sul vassoio di metallo	1	200	20~30	1	Alta	200~210	15~25

\* Teglia per il pane, \*Teglia per il crostata, \* Pirottini in carta per muffin, \* Vassoio per baguette: Utilizzare questi contenitori per la cottura nel forno.

### Tabelle per la arrosto

		Arrosto automatico			Arrosto			Assist. vapore		
Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Manzo (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	80~100	1	180~190	80~100	1	180~190	70~90
Coscia d'agnello (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	70~90	1	180~190	70~90	1	180~190	60~80
Maiale (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	110~130	1	180~190	110~130	1	180~190	100~120
Pollame (ca. 1,5 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	190~200	70~90	1	190~200	70~90	1	190~200	60~80
Pesce intero (ca. 1,0 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	2	160~170	30~50	2	170~180	30~50	2	170~180	30~50

### Tabelle per la grigliatura

		Grill			
Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Modalità	Tempo di cottura in min.	
				1° lato	2° lato
Bistecche di manzo	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~10	4~9
Salsicce da arrostitire	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~15	3~10
Hamburger	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~15	3~10
Filetto di maiale	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	10~20	7~18
Filetti di salmone	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	6~11	5~10
Toast	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Grill_Alta	3~5	3~5

- Lasciare preriscaldare il forno per circa cinque minuti prima di cuocere il cibo.

### Tabelle per la pizza

		Aria calda			Modalità pizza		
Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Pizza (fatta in casa)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (surgelata, spessa)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (surgelata, sottile)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~20	2	190~200	10~20

## Ricette personali

Per i menu di cottura più utilizzati, è possibile combinare fino a tre diverse temperature e modalità di cottura in un unico tasto di scelta rapida.

### Creare Ricette personali

- Quando si combinano due o tre modalità di cottura, è necessario impostare un tempo di cottura prima di selezionare un'altra modalità di cottura.
- 1 Selezionare **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
  - 2 Selezionare **CREA** per un nuovo tasto di scelta rapida.
  - 3 Selezionare una prima modalità di cottura indicata sul display e impostare la temperatura o il livello di cottura desiderati.
  - 4 Selezionare **Imposta il tempo di cottura**.
  - 5 Se non ci sono ulteriori fasi di cottura, selezionare **Fatto**. Per aggiungere un'altra fase di cottura, impostare un tempo di cottura per la prima fase. Quindi selezionare **Aggiungere fase di cottura**.
  - 6 Ripetere le fase 1-3 fino a quando non sono state inserite tutte le fasi. Quindi selezionare **Fatto**.
  - 7 Inserire un nome per la ricetta utilizzando la tastiera e selezionare **Salva**.
  - 8 Il nome della ricetta verrà aggiunto al menù Ricette personali.

#### NOTA

- Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.
- Se appare il promemoria della decalcificazione, premere OK per eseguire la funzione di decalcificazione.

### Modifica di Ricette personali

- La funzione Modifica non è in grado di aggiungere o rimuovere fasi di cottura a una ricetta. Solo la temperatura del forno, il livello e il tempo di cottura possono essere modificati.
- 1 Selezionare **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
  - 2 Selezionare la ricetta da modificare, quindi selezionare l'icona della matita nella parte inferiore dello schermo.
  - 3 Modificare le impostazioni per la prima fase di cottura e selezionare **Fatto** per passare alla fase di cottura successiva, se presente.
  - 4 Modificare la fase di cottura successiva, selezionare **Fatto** e procedere allo stesso modo in tutte le fasi di cottura.
  - 5 Una volta modificata l'ultima fase di cottura, inserire un nuovo nome per la ricetta oppure mantenere il nome precedente, quindi selezionare **Salva**.

### Eliminazione di Ricette personali

- 1 Selezionare il forno desiderato e selezionare **Ricette personali** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Selezionare la ricetta e premere l'icona del cestino in basso a sinistra dello schermo.
- 3 Selezionare **Sì**.

## Cottura automatica

La funzione Cottura automatica fornisce indicazioni per cucinare cibi o piatti che potrebbero non essere familiari. Contiene programmi preimpostati per la cottura di molti cibi popolari, con informazioni sul preriscaldamento consigliato, accessori e posizione della ripiano per ottenere risultati ottimali.

### Impostazione della funzione Cottura automatica

- 1 Selezionare il forno desiderato e selezionare **Cottura automatica** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Selezionare una categoria per filtrare le opzioni.
- 3 Scorrere o premere le lettere per individuare e selezionare un elemento.
- 4 Seguire le indicazioni sul display per quanto riguarda gli accessori e la posizione del ripiano.
- 5 Selezionare **Avvio**.

## Guida Cottura automatica

- Regolare il tempo di cottura in base alle dimensioni, allo spessore e alle preferenze di cottura.

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni	
Scongelare e cuocere	1	Baguette/ croissant	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g / pezzo)	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	1	-	1. Posizionare il pane surgelato sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
	2	Bocconcini di pollo	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Surgelato	4	-	1. Riporre i bocconcini di pollo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
	3	Lasagne surgelate	0,4 kg	-	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	1	-	1. Rimuovere il vassoio dal cartone esterno e la pellicola protettiva. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio. 3. Dopo la cottura, far riposare al coperto per 2 minuti.
	4	Pizza surgelata (spessa)	0,5 kg	-	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Rimuovere la pizza con crosta spessa dalla sua confezione. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. 3. Scegliere il menu e premere Avvio.
	5	Pizza surgelata (sottile)	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Rimuovere la pizza con crosta sottile dalla sua confezione. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. 3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. • Il suo programma automatico offre il miglior risultato con la pizza surgelata precotta.
	6	Filetti di salmone	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Scegliere i filetti di salmone da 200 g e con uno spessore di 2,5 cm ciascuno. Spennellare i filetti di salmone con olio e condarli a piacere. 2. Riporre il cibo sulla griglia di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
Frittura salutare	1	Ali di pollo	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. 3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.
	2	Cotoletta di pesce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Ingredienti</b>            Filetti di pesce da 150 - 200 g ciascuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente grattugiato            Sale e pepe a piacere         </div> 1. Condire i filetti di pesce con sale e pepe o a piacere, ricoprire di farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire di pangrattato finemente grattugiato e spennellare con olio il pesce sbriciolato. 2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. 3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni	
Frittura salutare	3	Patatine fritte	0,2 - 0,3 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Surgelato	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distribuire le patate surgelate sul vassoio per patatine. Per i migliori risultati, cuocere in un unico strato.</li> <li>2. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	4	Hamburger	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere hamburger da 100 g e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellare gli hamburger con olio.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>
	5	Salsicce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e fare un taglio sulla superficie.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	6	Patate a spicchi	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Spazio	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare le patate e tagliarle a spicchi. Spennellare le patate con olio.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
Arrostire e cuocere	1	Biscotti	24 Biscotti	-	Vassoio di metallo + Vassoio per patatine	Spazio	1 + 4	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredienti</b></p> <p>80 g di zucchero di canna              80 g di burro, ammorbidito              1 uovo, leggermente sbattuto              180 g di farina per tutti gli usi, setacciata              1/2 cucchiaino di lievito in polvere              1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio              100 g di mini-gocce di cioccolato</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mescolare lo zucchero di canna e il burro ammorbidito. Aggiungere a poco a poco l'uovo e mescolare fino a quando l'impasto non apparirà leggero e spumoso. Aggiungere la farina, il lievito, il bicarbonato e le gocce di cioccolato e mescolare bene.</li> <li>2. Deporre cucchiainate di impasto di circa 18 g sul vassoio di metallo unto e sul vassoio per patatine. I biscotti devono essere distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.</li> <li>3. Posizionare il vassoio di metallo e il vassoio per patatine nel forno. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>4. Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Arrostire e cuocere	2 Pizza fresca	1 Pizza	-	*Teglia per pizza da 22 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	2	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><b>Impasto:</b>  120 g di farina per tutti gli usi o per pane  1 cucchiaino di lievito secco attivo  1/3 di cucchiaino di sale  1 cucchiaino di zucchero  70 ml di acqua calda  1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, più un po' per il rivestimento</p> <p><b>Guarnizione:</b>  3 cucchiaini di salsa per pizza  30 g di salsiccia affettata  1/2 cipolla affettata  2 funghi freschi, affettati  1/2 peperoncino fresco  100 g di mozzarella grattugiata</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Unire tutti gli ingredienti dell'impasto in una grande ciotola.</li> <li>Impastare con un miscelatore elettrico per ottenere un impasto omogeneo ed elastico.</li> <li>Stendere l'impasto e riporlo sulla teglia per pizza. Stendere la salsa per pizza. Completare con guarnizione e formaggio.</li> <li>Riporre la teglia per pizza sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>
	3 Arrosto di manzo	0,5 - 1,5 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare la carne con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>
	4 Pollo arrosto	0,8 - 1,8 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condirlo a piacere.</li> <li>Disporre il pollo intero con il lato del petto rivolto verso il basso sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>
	5 Maiale arrosto	0,5 - 1,5 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il maiale con burro fuso o olio e condirlo a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Arrostire e cuocere	6 Pasticcini	10~15 Pasticcini	-	*Pirottini in carta per muffin sul vassoio di metallo (o *stampo per muffin sul vassoio di metallo)	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>120 g di zucchero  120 g di burro, ammorbidito  2 uova, leggermente sbattute  150 g di farina per tutti gli usi, setacciata  1 cucchiaino di lievito per dolci  10~15 pirottini in carta per muffin (base 50 mm x altezza 30 mm)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere a poco a poco le uova e mescolare fino a quando l'impasto non apparirà leggero e spumoso. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene. Riempire uniformemente i contenitori per muffin con la pastella. (25~30 g ciascuno)</li> <li>Riporre i pirottini per muffin sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>
Menu popolare	1 Crostata di mele	1 Crostata	-	*Teglia per torta da 22 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>1 pasta frolla  5 mele  20 g di zucchero  2 cucchiai di miele liquido</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta frolla in cerchio e inserirla nella teglia per torte. Tagliare i bordi, lasciando poca sporgenza. Forarla con una forchetta e mettere da parte.</li> <li>Tritare 2 ½ mele e metterle in una padella con lo zucchero. Cuocere a fuoco lento fino a quando la mela non si ammorbidisce. Tagliare le mele restanti in fette da 5 mm.</li> <li>Distribuire le mele cotte sull'impasto e disporre le mele a fette a formare delle rosette a spirale su tutta la superficie. Infine, spalmare il miele in cima alle mele.</li> <li>Riporre la teglia per torte sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>
	2 Costolette d'agnello	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Scegliere costolette d'agnello da 100-150 g di 1,5-2,0 cm di spessore ciascuna. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Menu popolare	3 Lasagne	1 piatto	-	*pirofila da 26 x 17 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>9 fogli di lasagne 500 g di sugo per spaghetti 600 g di salsa al formaggio 350 g di mozzarella grattugiata 10 g di parmigiano grattugiato</p> <p><b>Per la salsa al formaggio:</b></p> <p>60 g di burro 50 g di farina semplice Un pizzico di noce moscata 500 ml di latte 20 g di parmigiano grattugiato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sciogliere il burro in una piccola casseruola. Aggiungere la farina e la noce moscata, mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo.</li> <li>2. Aggiungere gradualmente il latte e mescolare fino a quando bolle e si addensa.</li> <li>3. Ridurre la fiamma e aggiungere il parmigiano. Mescolare finché il formaggio non si scioglie bene.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuocere le lasagne in base alle indicazioni riportate sulla confezione e scolarle.</li> <li>2. Distribuire circa 125 g di sugo per spaghetti in una pirofila da 26 x 17 cm.</li> <li>3. 3 strati di pasta per lasagne, 300 g di salsa di formaggio, 125 g di sugo per spaghetti, 100 g di mozzarella. Ripetere dall'inizio.</li> <li>4. Mettere i rimanenti strati di lasagne, distribuire 125 g di sugo per spaghetti, cospargere con 150 g di mozzarella e 10 g di parmigiano.</li> <li>5. Posizionare la pirofila sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>
	4 Bracirole di maiale	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere le bracirole di maiale da 200 g e 2,5 cm di spessore ciascuna. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>
	5 Patate al gratin	1,5 kg	-	*pirofila da 20 x 20 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>1 kg di patate 1 spicchio d'aglio 20 g di burro 200 g di panna 100 g di formaggio grattugiato Noce moscata, sale e pepe a piacere</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbucciare e lavare le patate, quindi tagliarle a fette da 5 mm. Strofinare all'interno di una pirofila con spicchio d'aglio e burro.</li> <li>2. Riporre metà delle patate nella pirofila e condire. Riempire con le patate rimanenti e condire a piacere. Quindi versare la panna e il formaggio sopra.</li> <li>3. Posizionare la pirofila sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>



Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni																																
Menu popolare	6 Riso/Pasta	0,1 - 0,3 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	Dopo il BEEP "Mescolare"	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riso</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>cipolla sminuzzata</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>brodo di</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td colspan="3">a piacere</td> </tr> </table> <p>1. Aggiungere il riso, il burro fuso e la cipolla in una ciotola adatta al microonde profonda e larga (3 L) e mescolare bene. Versare brodo di pollo bollente o acqua e aggiungere sale. Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.</p> <p>2. Posizionare la ciotola adatta al microonde sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</p> <p>3. Dopo il BEEP, mescolare e premere Avvio per continuare la cottura.</p> <p>4. Dopo la cottura, mescolare e lasciar riposare coperto per 5 - 10 minuti, se necessario.</p> <p><b>Ingredienti per pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td colspan="3">a piacere</td> </tr> </table> <p>1. Mettere la pasta e l'acqua bollente con sale in una ciotola adatta al microonde profonda e larga (3 L). Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.</p> <p>2. Posizionare la ciotola adatta al microonde sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</p> <p>3. Dopo il BEEP, mescolare e premere Avvio per continuare la cottura.</p> <p>4. Dopo la cottura, sciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	burro fuso	30 g	40 g	50 g	cipolla sminuzzata	50 g	75 g	100 g	brodo di	250 ml	500 ml	750 ml	sale	a piacere			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	sale	a piacere		
Riso	100 g	200 g	300 g																																					
burro fuso	30 g	40 g	50 g																																					
cipolla sminuzzata	50 g	75 g	100 g																																					
brodo di	250 ml	500 ml	750 ml																																					
sale	a piacere																																							
Pasta	100 g	200 g	300 g																																					
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																					
sale	a piacere																																							

\*Teglia per pizza da 22 cm, \*pirottini in carta per muffin, \*Stampo per muffin, \*piatto adatto al microonde, \*teglia per torte da 22 cm,

\*pirofila da 26 x 17 cm

\*Pirofila da 20 x 20cm, \*ciotola adatta al microonde: Utilizzare questi contenitori per la cottura nel forno.

## Cottura a vapore

La cottura a vapore usa il calore umido del vapore per cuocere il cibo. Si tratta di un metodo di cottura ideale per cibi delicati come frutti di mare, che possono perdere nutrienti se bolliti.

Il forno possiede 3 modalità di cottura a vapore: Assistenza vapore, Comb. vapore e Vapore Gourmet.

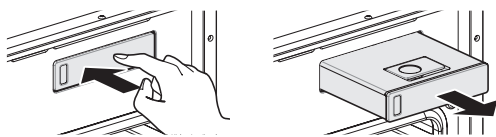
### ⚠ ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.

### Uso del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova nel vano cottura.

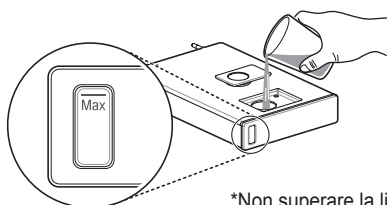
- 1 Spingere gentilmente la parte anteriore del serbatoio dell'acqua per farlo scorrere.



- 2 Rimuovere il serbatoio e posizionarlo su una superficie piana.

- 3 Rimuovere il coperchio del serbatoio o aprire il coperchio di riempimento nella parte anteriore del coperchio stesso.

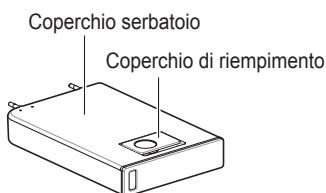
- 4 Aprire il tappo del serbatoio e riempire il serbatoio con 1000 ml (34 oz) di acqua potabile. Se possibile, utilizzare acqua filtrata addolcita. L'acqua dura può ostruire il generatore di vapore più rapidamente con l'accumulo di calcare.



LINEA MASSIMA

\*Non superare la linea di riempimento massimo.

- 5 Montare il coperchio o chiudere a scatto il coperchio di rifornimento.



### ⚠ ATTENZIONE

- Assicurarsi che il coperchio del serbatoio e il coperchio di riempimento siano chiusi prima di mettere in forno.

- 6 Inserire con cautela il serbatoio nella fessura del dosatore di vapore, facendo attenzione a mantenerlo in piano durante il trasporto. Se il serbatoio non viene tenuto in piano, l'acqua defluirà dai tubi sul retro.

- 7 Far scorrere il serbatoio nella fessura finché non scatta in posizione.

### Modalità Assist. vapore

La modalità Assist. vapore riscalda i cibi gradualmente, utilizzando sia le resistenze del forno che il calore umido del vapore. Le opzioni di temperatura preimpostate iniziano a 160°C (320°F).

### NOTA

- Se i depositi minerali rimangono sul fondo del forno dopo il funzionamento a vapore, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o di una soluzione di acido citrico debole per rimuoverli prima di riutilizzare la modalità vapore. Vedere la sezione Manutenzione sotto Decalcificazione per maggiori informazioni. Per rimuovere l'incrostazione ostinata di acqua dura, utilizzare la funzione di decalcificazione.
- Eliminare l'acqua in eccesso rimasta dopo il raffreddamento.
- Per evitare danni e prolungare la durata del prodotto, decalcificare l'alimentatore di vapore ogni 8 ore di utilizzo, o più spesso se necessario.
- Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.
- Se appare il promemoria della decalcificazione, premere OK per eseguire la funzione di decalcificazione.

### Impostazione della modalità Assist. vapore

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Assist. vapore**.
- 3 Impostare la temperatura desiderata e il livello di vapore: Bassa, Media o Alta.
- 4 Impostare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**.
- 6 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

Una volta che la modalità Assist. vapore è stata avviata, un indicatore sul display mostra lo stato della funzione vapore.

Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno prima di avviare la modalità Assist. vapore. Se l'acqua termina durante la cottura, si udrà un segnale acustico e apparirà una finestra pop-up sul display. Il forno continua a cuocere senza vapore.

#### NOTA

- Ricordarsi di svuotare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso.

### Modifica delle Impostazioni di Assist. vapore

- 1 Selezionare **MODIFICA** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni come desiderato.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per interrompere la Assist. vapore

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

### Vapore Combi. Modalità

La modalità Vapore Combi riscalda il cibo gradualmente usando sia il calore del microonde che quello umido del vapore. Preimpostare le opzioni del livello di potenza a partire da 1000 W.

### Impostare Vapore Combi. Modalità

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Premere **Vapore Combi**.
- 3 Selezionare il livello di potenza microonde desiderato e il livello di vapore: Bassa, Media o Alta.
- 4 Impostare il tempo di cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**.
- 6 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

### Modificare Vapore Combi. Impostazioni

- 1 Premere **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni come desiderato.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

### Vapore Gourmet

Si ottengono grandi risultati utilizzando ricette di cottura a vapore preimpostate che includono suggerimenti per accessori e posizione del vassoio.

### Impostazione della funzione Vapore Gourmet

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Vapore gourmet**.
- 3 Selezionare una categoria per filtrare le opzioni.
- 4 Scorrere o premere le lettere per individuare e selezionare un elemento.
- 5 Seguire le indicazioni sul display per quanto riguarda gli accessori e la posizione del vassoio.
- 6 Selezionare **Avvio**.
- 7 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

#### NOTA

È normale sentire il suono dell'acqua che bolle provenire dal generatore di vapore durante il funzionamento delle funzioni Vapore.

## Guida Vapore Gourmet

- Regolare il tempo di cottura in base alle dimensioni, allo spessore e alle preferenze di cottura.

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Vapore Gourmet	1 Broccoli/ Cavolfiore	0,2 - 0,5 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare la verdura e tagliarla in pezzi di dimensioni simili.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sul piatto adatto al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. - Tagliare piccoli rametti. (12-15 g/pezzo)</li> </ol>
	2 Carote	0,2 - 0,5 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<p>Come sopra</p> <p>- Spessore inferiore ai 5 mm.</p>
	3 Uova	2 - 9 ea	1 ea	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare le uova sulla ripiano sul vassoio di metallo.</li> <li>2. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	4 Filetti di pesce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare i filetti di pesce e tagliarli in pezzi di dimensioni simili.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. - Tagliare spessori inferiori a 2,5 cm</li> </ol>
	5 Fagiolini	0,1 - 0,3 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare la verdura.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sul piatto adatto al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	6 Scampi	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare gli scampi.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>

\*Piatto adatto al microonde: Utilizzare questo contenitore per la cottura nel forno.



### ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.

## Informazioni per enti di prova

- Questo tavolo è inteso esclusivamente per l'uso da parte di enti di prova. Include le migliori impostazioni per le ricette di prova tratte dagli standard IEC 60350-1 e IEC 60705

Modalità	Menu	Modalità di cottura	Temp in [°C]	Potenza microonde [W]	Accessori	Posizione	Preriscaldare	Tempo di cottura [min]	Istruzioni
Forno	Tortina	Calore sopra e sotto	160	-	Vassoio di metallo	1	Sì	20-25	
	Tortina	Aria calda	160	-	Vassoio di metallo	2	Sì	30-35	
	Torta di mele	Calore sopra e sotto	170	-	Ripiano	Fondo	No	65-75	
	Torta di mele	Aria calda	170	-	Ripiano	Fondo	No	65-75	
	Pan di Spagna	Calore sopra e sotto	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	1	Sì	30-35	
	Pan di Spagna	Aria calda	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	1	Sì	35-40	
	Strisce di pasta	Calore sopra e sotto	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Sì	20-25	
	Strisce di pasta	Aria calda	140	-	Ripiano sul vassoio di metallo	2	Sì	20-25	
	Toast	Grill	High	-	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Sì ( 5Min )	3-5	
	Bistecche di manzo	Grill	High	-	Vassoio per patatine	3	Sì ( 5Min )	10-15/ 10-15	Girare a metà cottura
Microonde	Carne macinata	Microonde	-	200	Ripiano	Fondo	No	8-12	
	Torta	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	10-15	
	Crema pasticcera	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	25-30	
	Polpettone	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	31-35	
Comb.	Torta	Comb. aria calda	170	200	Ripiano	Fondo	No	20-25	
	Patate al gratin	Comb. aria calda	170	400	Ripiano sul vassoio di metallo	1	No	25-35	
	Pollo	Comb. aria calda	200	200	Ripiano sul vassoio di metallo	1	No	15-20/ 15-20	Girare a metà cottura

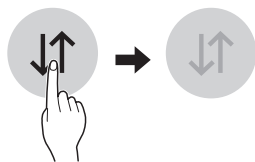
# FUNZIONI SMART

## Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

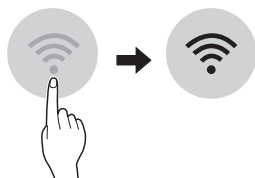
L'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE permette di comunicare con l'elettrodomestico utilizzando uno smartphone.

### Prima di utilizzare SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Utilizzare uno smartphone per controllare la potenza del router wireless (rete Wi-Fi) vicino all'elettrodomestico.
  - Se la distanza tra l'elettrodomestico e il router wireless è eccessiva, l'intensità del segnale si riduce. La registrazione potrebbe richiedere molto tempo o l'installazione potrebbe non riuscire.
- 2 Disattivare la funzione **Dati mobili** o **Dati cellulari** sullo smartphone.
  - Per gli iPhone, disattivare i dati andando su **Impostazioni** → **Cellulare** → **Dati cellulare**.



- 3 Collegare lo smartphone al router wireless.



### NOTA

- Per verificare la connessione Wi-Fi, controllare che l'icona **Wi-Fi**  sul pannello di controllo sia accesa.
- L'elettrodomestico supporta solo reti Wi-Fi a 2,4 GHz. Per controllare la frequenza di rete, contattare il provider di servizi Internet o consultare il manuale del router wireless.
- SIGNATURE KITCHEN SUITE non è responsabile di eventuali problemi della connessione di rete né di guasti, malfunzionamenti o errori causati dalla connessione di rete.
- L'ambiente wireless circostante potrebbe causare rallentamenti del servizio di rete wireless.
- In caso di problemi di connessione dell'elettrodomestico alla rete Wi-Fi, è possibile che l'elettrodomestico sia troppo distante dal router. Acquistare un ripetitore Wi-Fi (range extender) per aumentare l'intensità del segnale Wi-Fi.
- La connessione di rete potrebbe non funzionare correttamente a seconda del fornitore del servizio Internet.
- La connessione Wi-Fi potrebbe non avvenire o potrebbe interrompersi a causa dell'ambiente della rete domestica.
- Se l'icona Wi-Fi non è accesa, utilizzare l'applicazione per smartphone per selezionare la rete Wi-Fi o registrare nuovamente il prodotto.
- Se è attivo un firewall sul router wireless, disattivarlo o aggiungere un'eccezione.
- Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere e numeri. (Non usare caratteri speciali.)
- L'interfaccia utente dello smartphone può variare a seconda del sistema operativo mobile (OS) e del produttore.
- Se il protocollo di sicurezza del router è impostato su WEP, l'installazione della rete potrebbe non riuscire. Cambiare il protocollo di sicurezza (si consiglia WPA2) e registrare nuovamente il prodotto.

### Installazione dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

Cercare l'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per smartphone su Google Play o sull'App Store. Seguire le istruzioni per scaricare e installare l'applicazione.

## Caratteristiche dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

### Pulizia rapida

Permette di impostare gli avvisi Pulizia rapida, leggere la guida delle istruzioni.

### Smart Diagnosis™

Questa funzione fornisce informazioni utili per la diagnosi e la risoluzione dei problemi in base al modello di utilizzo.

### Impostazioni

Modificare le impostazioni del forno, incluse Volume, Spia allarme preriscaldamento.

### Controllo remoto

È possibile scaricare le impostazioni del forno utilizzando l'app per smartphone SIGNATURE KITCHEN SUITE.

### Monitoraggio

Vedere lo stato attuale del forno, il tempo di cottura rimanente, le impostazioni di cottura e l'ora di fine cottura.

### Avvisi Push

Attivare gli avvisi nell'app per ricevere le notifiche sullo stato attuale dell'elettrodomestico. Gli avvisi push vengono inviati anche se l'app SIGNATURE KITCHEN SUITE è disattivata.

### Timer

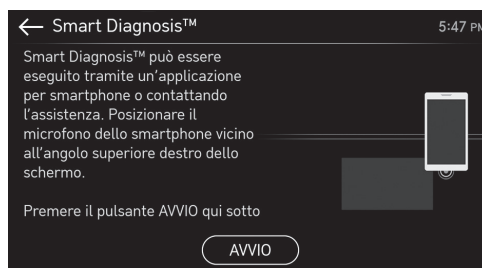
Impostare il Timer dall'app.

#### NOTA

- Se si modifica il router wireless, il provider di servizi Internet o la password, eliminare il dispositivo registrato dall'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE ed eseguire di nuovo la registrazione.
- Questa informazione è attuale al momento della pubblicazione. L'applicazione è soggetta a modifiche a scopo di miglioramento senza preavviso agli utenti.

## Funzione Smart Diagnosis™

In caso di problemi, l'elettrodomestico è in grado di trasmettere i dati tramite telefono al Centro informazioni clienti SIGNATURE KITCHEN SUITE. I modelli dotati di NFC o Wi-Fi possono anche trasmettere dati a uno smartphone utilizzando l'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE.



## Smart Diagnosis™ attraverso il Servizio assistenza

Questo metodo permette di parlare direttamente con i nostri specialisti. Lo specialista registra i dati trasmessi dall'elettrodomestico e li utilizza per analizzare il problema, fornendo una diagnosi rapida ed efficace.

- 1 Chiamare il servizio assistenza SIGNATURE KITCHEN SUITE al numero 800-978-866.
- 2 Selezionare **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale della schermata principale. Scorrere fino alla seconda schermata e selezionare Smart Diagnosis™. Seguire le istruzioni che appaiono sul display.

#### NOTA

Non toccare nessun altro pulsante o icona sullo schermo.

- 3 Selezionare **Avvio**.
- 4 Mantenere il telefono in posizione fino al termine della trasmissione dei toni. Ci vorranno circa 6 secondi e lo schermo farà il conto alla rovescia.
- 5 Una volta interrotti i toni e scaduto il conto alla rovescia, riprenderà la conversazione con l'operatore, che sarà in grado di fornire assistenza utilizzando le informazioni trasmesse per l'analisi.

#### NOTA

- Per risultati ottimali, non spostare il telefono durante la trasmissione dei toni.
- Se l'operatore non è in grado di ottenere una registrazione accurata dei dati, potrebbe chiedere di ripetere l'operazione.

## Smart Diagnosis™ SIGNATURE KITCHEN SUITE

Utilizzare la funzione Smart Diagnosis nell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per aiutare a diagnosticare problemi con l'elettrodomestico senza l'assistenza del Centro informazioni clienti SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Seguire le istruzioni dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per eseguire una Diagnosi Intelligente utilizzando lo smartphone.

- 1 Scaricare l'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE sullo smartphone.
- 2 Aprire l'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE sullo smartphone. Selezionare il pulsante Smart Diagnosis™ per passare alla schermata successiva.
- 3 Seguire le istruzioni. Se il metodo Wi-Fi non funziona bene, seguire le istruzioni per usare la Diagnosi Audible.
- 4 Selezionare [ ? ] nell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per una guida più dettagliata su come usare le funzioni Wi-Fi.

### NOTA

- Smart Diagnosis™ non può essere attivato a meno che non sia possibile accendere l'elettrodomestico con il pulsante **Power**. Se non è possibile accendere l'elettrodomestico, consultare la sezione relativa alla Risoluzione dei problemi senza utilizzare la funzione Smart Diagnosis™.
- Le differenze di qualità della chiamata a seconda delle regioni può influenzare la funzione.
- Utilizzare un telefono fisso per migliorare le prestazioni di comunicazione e il servizio.
- Una qualità di chiamata scadente può causare una cattiva trasmissione dei dati dal telefono al computer, che potrebbe causare un malfunzionamento di Smart Diagnosis™.

## Informazioni e avvisi sul software open source

Per ottenere il codice sorgente in formato GPL, LGPL, MPL e altre licenze open source contenute in questo prodotto, visitare <http://opensource.signaturekitchensuite.com>. Oltre al codice sorgente è possibile scaricare tutti i relativi termini delle licenze, esclusioni di garanzia e avvisi sul copyright.

SIGNATURE KITCHEN SUITE fornirà inoltre, su richiesta, tramite e-mail da inviare a [opensource@signaturekitchensuite.com](mailto:opensource@signaturekitchensuite.com), il codice open source su CD-ROM a pagamento a titolo di copertura dei costi di distribuzione (ad es. costi di supporti multimediali, spedizione e gestione). Quest'offerta è valida fino a un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione di questo prodotto. Quest'offerta è valida per chiunque abbia ricevuto quest'informazione.

### Specifiche del modulo LAN wireless

Modello	LCW-009
Range di frequenza	2412 MHz - 2472 MHz
Output Power (Max)	IEEE 802.11b : 17.64 dBm
	IEEE 802.11g : 16.81 dBm
	IEEE 802.11n(HT20) : 15.68 dBm IEEE 802.11n(HT40) : 16.00 dBm

Funzione wireless versione S/W: V 1.0

Si consiglia agli utenti di installare questo dispositivo ad una distanza minima di 20 cm dal corpo.

### Dichiarazione di conformità



Con la presente, LG Electronics dichiara che il tipo di apparecchiatura radio forno veloce da incasso è conforme con la Direttiva 2014/53/EU. Il testo integrale della dichiarazione UE di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

LG Electronics European shared Service Centre B.V.  
Krijgsman 1  
1186 DM Amstelveen  
The Netherlands



## Controllo remoto

Se l'elettrodomestico è registrato su una rete Wi-Fi domestica, è possibile scaricare le impostazioni del forno utilizzando l'app per smartphone SIGNATURE KITCHEN SUITE.

### Preparare il forno per Controllo remoto

- 1 Selezionare **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale dello schermo. Selezionare Controllo remoto nella prima schermata Impostazioni, quindi selezionare On. Seguire le istruzioni del pop-up che si apre sul display.
- 2 Seguire le istruzioni dell'applicazione per smartphone SIGNATURE KITCHEN SUITE per utilizzare la funzione Controllo remoto.

#### NOTA

- Controllo remoto è disconnesso nelle seguenti situazioni:
  - Controllo remoto non è mai stato impostato nell'app.
  - Lo stato Controllo remoto è segnato come "pronto".
  - Controllo remoto ha dei problemi durante il funzionamento.
- L'icona Wi-Fi sul display mostra lo stato della connessione di rete dell'elettrodomestico. Se l'icona Wi-Fi non è accesa, utilizzare di nuovo l'applicazione per smartphone per selezionare la rete Wi-Fi o registrare nuovamente il prodotto.
- Una connessione Wi-Fi difettosa potrebbe ritardare la funzione.

# UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

## Non utilizzare mai metalli o utensili tagliati quando si usa la funzione microonde

Le microonde non possono penetrare il metallo. Faranno rimbalzare qualsiasi oggetto metallico nel forno e causare la formazione di archi, un fenomeno allarmante che assomiglia a un fulmine. La maggior parte degli utensili non metallici da cucina resistenti al calore sono sicuri da usare nel forno. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti come le pentole per forno a microonde. Se avete dei dubbi su un particolare utensile, c'è un modo semplice per sapere se può essere utilizzato nel forno a microonde.

Mettere l'utensile in questione accanto a una ciotola di vetro riempita con acqua utilizzando la funzione microonde. Cuocere a microonde ad ALTA potenza per 1 minuto. Se l'acqua si riscalda, ma l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è sicuro per il forno a microonde. Tuttavia, se l'acqua non cambia temperatura, ma l'utensile si riscalda, le microonde sono assorbite dall'utensile e non è sicuro per l'uso della funzione microonde. Probabilmente avete molti articoli a portata di mano in cucina proprio ora che possono essere utilizzati come le attrezzature da cucina nel microonde. Basta leggere la seguente lista di controllo.

## Piatti piani

Molti tipi di stoviglie sono sicuri per il microonde. In caso di dubbio consultare la documentazione del produttore o eseguire il test del microonde.

## Cristalleria

La cristalleria che è resistente al calore è sicura nel microonde. Ciò include tutte le marche di pentole in vetro temperate per forno. Tuttavia, non utilizzare cristalleria delicata, come ad esempio bicchieri e bicchieri di vino, in quanto questi potrebbero frantumarsi appena il cibo si riscalda.

## Contenitori di plastica

Questi possono essere utilizzati per contenere alimenti che devono essere rapidamente riscaldati. Tuttavia, non devono essere usati per contenere gli alimenti che avranno bisogno di tempo considerevole nel forno in quanto i cibi caldi alla fine deformeranno o scioglieranno i contenitori di plastica.

## Carta

I piatti e i contenitori di carta sono convenienti e sicuri da usare utilizzando la funzione microonde, a condizione che il tempo di cottura è breve e gli alimenti da cuocere sono a basso contenuto di grassi e umidità. I tovaglioli di carta sono anche molto utili per avvolgere gli alimenti e per il rivestimento di teglie in cui vengono cotti cibi grassi come pancetta. In generale, evitare i prodotti di carta colorata in quanto il colore può colare. Alcuni prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare archi elettrici o incendi quando usati nel microonde.

## Sacchetti di plastica da cucina

A condizione che siano realizzati appositamente per la cottura, i sacchetti di cottura sono sicuri nel microonde. Tuttavia, assicurarsi di fare una fessura nella borsa in modo che il vapore possa fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per la cottura utilizzando la funzione microonde, in quanto si scioglieranno e si romperanno,

## Pentole per microonde in plastica

E' disponibile una varietà di forme e dimensioni di pentole per microonde. Per la maggior parte, probabilmente si possono utilizzare gli elementi che si hanno già a portata di mano, piuttosto che acquistare nuove attrezzature da cucina.

## Terracotte, grès e ceramica

I contenitori in questi materiali sono di solito buoni per l'uso della funzione microonde, ma devono essere testati per essere sicuri.



## ATTENZIONE

- Alcuni oggetti ad alto contenuto di piombo o di ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Gli utensili devono essere controllati per assicurare che siano adatti per l'uso nel microonde.

# CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

## Tenendo d'occhio le cose

Controllare sempre il cibo durante la cottura. La funzione microonde è dotata di una luce che si accende automaticamente quando il forno è in funzione in modo da poter vedere l'interno e verificare lo stato di avanzamento del vostro cibo. Indicazioni date nelle ricette per sollevare, mescolare, e simili devono essere considerate come le fasi minime consigliate. Se sembra che il cibo si stia cuocendo in modo non uniforme, è sufficiente apportare le modifiche necessarie ritenute appropriate per correggere il problema.

## Fattori che influenzano i tempi di cottura a microonde

Molti fattori influenzano i tempi di cottura. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta fa una grande differenza nei tempi di cottura. Ad esempio, una torta fatta con burro ghiacciato, latte, e uova richiederà una cottura molto più lunga di una fatta con ingredienti che sono a temperatura ambiente. Alcune delle ricette, in particolare quelle per il pane, torte e creme, raccomandano che il cibo sia rimosso dal forno quando è leggermente crudo.

Questo non è un errore. Quando messi a riposare, di solito coperti, questi alimenti continueranno a cucinare all'esterno del forno, in quanto il calore intrappolato all'interno delle porzioni esterne del cibo gradualmente viaggia verso l'interno. Se il cibo viene lasciato nel forno fino alla fine della cottura, le porzioni esterne risulteranno cotte o bruciate. Diventerete sempre più abili nel valutare sia la cottura che i tempi di riposo per vari alimenti.

## Densità di cibo

Cibi leggeri, porosi come torte e pane cuociono più velocemente dei cibi pesanti, densi come arrostiti e stufati. È necessario fare attenzione quando si cuoce nel microonde cibo poroso in modo che i bordi esterni non diventino secchi e fragili.

## Altezza del cibo

La porzione superiore degli alimenti alti, in particolare arrostiti, cuocerà più rapidamente della porzione inferiore.

Pertanto, è saggio girare parecchio il cibo alto durante la cottura.

## Contenuto di umidità del cibo

Dal momento che il calore generato dalle microonde provoca umidità, cibo relativamente secco, come arrostiti e alcune verdure vanno spruzzati con acqua prima della cottura o coperti per trattenere l'umidità.

## Ossa e contenuto di grassi del cibo

Le ossa che conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Bisogna fare attenzione quando si cucina tagli di carne ossuti o grassi per evitare che la carne non si cucini in modo non uniforme o sia troppo cotta.

## Quantità di cibo

Il numero delle microonde in forno rimane costante indipendentemente dalla quantità di cibo che viene cucinato.

Pertanto, più cibo si inserisce nel forno, più lungo è il tempo di cottura. Ricordare di diminuire i tempi di cottura almeno di un terzo quando si dimezza una ricetta.

## Forma del cibo

Le microonde penetrano solo circa 2 cm nel cibo, la parte interna degli alimenti spessi sono cotti appena il calore generato all'esterno viaggia verso l'interno. Solo il bordo esterno del cibo è cucinato dall'energia a microonde; il resto è cotto per conduzione. La forma peggiore possibile per un cibo che deve essere scaldato è un quadrato spesso.

Gli angoli si bruciano molto prima che il centro sia caldo. Gli alimenti rotondi sottili e gli alimenti a forma di anello cuociono meglio nel microonde.

## Copertura

Una copertura intrappola il calore e il vapore che fa cucinare il cibo in modo più rapido. Utilizzare un coperchio o una pellicola trasparente per microonde con un angolo ripiegato indietro per evitare la spaccatura.

### **Rosolatura**

Carni e pollame che vengono cucinati quindici minuti o più rosoleranno leggermente nel loro grasso. Gli alimenti che vengono cucinati per un periodo di tempo più breve possono essere spennellati con salsa rosolante come salsa Worcestershire, salsa di soia o salsa barbecue per ottenere un colore appetitoso. Poiché relativamente piccole quantità di salse rosolanti sono aggiunte agli alimenti, il sapore originale della ricetta non viene alterata.

### **Copertura con carta da forno**

E' una copertura più flessibile di un coperchio o di una pellicola trasparente, il cibo può asciugarsi leggermente. Ma poiché offre una copertura più flessibile di un coperchio o della pellicola trasparente, permette al cibo di asciugarsi leggermente.

### **Organizzazione e distanza**

I singoli alimenti come le patate al forno, piccoli dolci e antipasti si riscaldano in modo più uniforme se collocati nel forno ad una distanza uguale a parte, preferibilmente in un modello circolare. Non impilare gli alimenti uno sopra l'altro.

### **Mescolare**

Il mescolare è una delle più importanti tecniche del microonde. Nella cottura tradizionale, il cibo viene mescolato per la miscelazione. Il cibo cotto nel microonde, tuttavia, è mescolato per diffondere e ridistribuire il calore.

Mescolare sempre dall'esterno verso il centro in quanto l'esterno del cibo si riscalda prima.

### **Girare**

Gli alimenti grandi e alti quali arrostiti e polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e inferiore si cuoceranno in modo uniforme. E' anche una buona idea quella di girare il pollo tagliato e le costole.

### **Posizionamento di porzioni più spesse rivolte verso l'esterno**

Poiché le microonde sono attratte verso la porzione esterna del cibo, è opportuno posizionare porzioni più spesse di carne, pollame e pesce al bordo esterno della teglia. In questo modo, porzioni più spesse riceveranno più energia a microonde e il cibo cuoce uniformemente.

### **Schermatura**

Strisce di foglio di alluminio (che bloccano le microonde) possono essere posizionate negli angoli o spigoli di alimenti quadrati e rettangolari per evitare che quelle porzioni cuociano troppo. Non usare mai troppo stagnola e assicurarsi che il foglio è fissato al piatto o può causare la formazione di archi nel forno.

### **Elevazione**

Alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde possono essere assorbite dalla parte inferiore e dal centro degli alimenti.

### **Foratura**

I cibi racchiusi in un guscio, buccia o membrana possono scoppiare nel forno a meno che non siano forati prima della cottura. Tali alimenti includono tuorli e albumi delle uova, vongole e ostriche e ortaggi interi e frutta.

### **Provare se è cotto**

Gli alimenti cuociono così rapidamente in un forno, che è necessario provarli frequentemente. Alcuni alimenti sono lasciati nel forno a microonde fino a completa cottura, ma la maggior parte dei cibi, tra cui la carne e pollame, vengono rimossi dal forno quando sono ancora leggermente crudi e si termina la cottura durante il tempo di riposo. La temperatura interna degli alimenti salirà tra 3°C(5°F) e 8°C(15°F) durante il tempo di riposo.

### **Tempo di riposo**

Gli alimenti sono spesso lasciati riposare da 3 a 10 minuti dopo essere stati rimossi dal forno. Di solito i cibi sono coperti durante il tempo di riposo per trattenere il calore a meno che non si suppone che abbiano una consistenza asciutta (alcune torte e biscotti, per esempio). Il riposo permette agli alimenti di terminare la cottura e aiuta anche a assorbire e sviluppare il sapore.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## Domande frequenti

### Uso

#### Il forno a microonde viene danneggiato se azionato quando è vuoto?

Sì. Non azionare mai il forno quando è vuoto.

#### L'energia del microonde attraversa lo schermo dello sportello?

No. Lo schermo in metallo respinge l'energia nel vano cottura. I fori (o porte) fanno filtrare solo la luce. Non lasciano passare l'energia del microonde.

#### Il forno a microonde può essere danneggiato se il cibo viene cotto troppo a lungo?

Come ogni altro elettrodomestico di cottura, è possibile cuocere eccessivamente il cibo fino al punto in cui questo crea del fumo e magari anche del fuoco, danneggiando il vano cottura. Si consiglia sempre di restare in prossimità del forno mentre si cucina.

#### Ho inserito la presa del forno e non funziona adeguatamente. Cosa non va?

Il microcomputer che controlla il forno potrebbe essere momentaneamente disturbato e non funzionare come programmato quando si è inserita la presa del forno per la prima volta o quando torna la corrente dopo un'interruzione. Staccare la spina dalla presa domestica da 230 V, poi reinserirla per azzerare il microcomputer.

#### È possibile cuocere popcorn in un forno a microonde?

Sì, se si utilizza uno dei due metodi qui di seguito:

(1) dispositivi per cuocere i popcorn al microonde ideati specificamente per la cottura al microonde

(2) popcorn preconfezionati per il microonde che specificano il tempo di cottura e la potenza necessaria.

Seguire le direttive specifiche di ogni produttore di popcorn e non lasciare il forno incustodito mentre cuociono i popcorn. Se i popcorn non scoppiano dopo il periodo di tempo proposto, interrompere la cottura. Cuocerli eccessivamente potrebbe causare un incendio nel forno.



### ATTENZIONE

Non utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per cuocere i popcorn né tentare di far scoppiare i chicchi rimasti.

#### Perché si consiglia un tempo di attesa alla fine del tempo di cottura nel microonde?

Il tempo di attesa permette al cibo di continuare a cuocere uniformemente per alcuni minuti dopo l'effettiva cottura nel microonde. La quantità del tempo di attesa dipende dalla densità del cibo.

#### Perché è richiesto ulteriore tempo per cuocere cibo conservato in congelatore?

Come nella cucina tradizionale, la temperatura iniziale del cibo influenza il tempo totale di cottura. È necessario più tempo per cuocere il cibo preso da un congelatore rispetto a quello a temperatura ambiente.


#### È normale sentire dei ticchettii dal retro del forno durante l'uso?

Questo forno è ideato per mantenere un maggior controllo sulla temperatura. Ogni tanto è possibile sentire dei ticchettii provenienti dagli elementi riscaldanti del forno, più frequentemente nel forno nuovo. Questo è NORMALE.

#### Durante la cottura a convezione il ventilatore si arresta all'apertura dello sportello. È normale?

Sì, è normale. Quando lo sportello viene aperto, il ventilatore di convezione si arresta fino a quando lo sportello non viene chiuso.

#### Perché i pulsanti di funzione non si attivano?

Assicurarsi che la modalità Blocco Bambini non sia attiva. Se il Blocco Bambini è attivo, il blocco  apparirà sul display. Per disattivare Blocco Bambini, premere il display per vedere il popup di sblocco. Premere SBLOCCA per 3 secondi per annullare la funzione di blocco bambini. L'icona di blocco in alto a destra del display sparirà.

#### Il forno è ancora sporco dopo aver eseguito il ciclo Pulizia rapida. Che altro devo fare?

Il ciclo Pulizia rapida aiuta solo ad ammorbidire lo sporco leggero nel forno per aiutare nella pulizia manuale. Non rimuove automaticamente tutto lo sporco dopo il ciclo. Dopo aver eseguito il ciclo Pulizia rapida è necessario pulire il forno strofinando.

#### Ho provato a strofinare il forno dopo aver eseguito Pulizia rapida, ma rimane ancora dello sporco. Cosa posso fare?

La funzione Pulizia rapida funziona al meglio quando lo sporco è completamente impregnato e immerso nell'acqua prima di iniziare il ciclo e durante la pulizia manuale. Se così non fosse, ciò può influire negativamente sulle prestazioni di pulizia. Ripetere la procedura Pulizia rapida con acqua sufficiente. Alcune macchie di unto e a base di zuccheri sono particolarmente difficili da ripulire.

## Prima di chiamare l'assistenza

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica, consultare questo elenco. Ciò potrebbe far risparmiare tempo e denaro. L'elenco include eventi comuni che non sono il risultato di difetti di lavorazione o di materiali in questo prodotto.

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
<b>Il forno non si avvia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire il cavo di alimentazione.</li> <li>• Chiudere lo sportello.</li> <li>• Impostare il tempo di cottura.</li> </ul>
<b>Formazione di archi voltaici o scintille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pentole non sono adatte per il microonde. In caso di dubbi, testare le pentole prima dell'uso.</li> <li>• Non azionare il forno vuoto.</li> </ul>
<b>Il controllo del forno emette un segnale acustico e visualizza il codice di errore F1-F20.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore di controllo elettronico. Premere <b>OK</b> per azzerare il display e interrompere l'emissione di segnali acustici. Riprogrammare il forno. Se l'errore si ripete, registrare il numero di errore. Premere <b>OK</b> e contattare un addetto all'assistenza.</li> </ul>
<b>Il forno non funziona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La spina non è completamente inserita nella presa elettrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assicurarsi che la spina elettrica sia collegata a una presa di corrente con messa a terra adeguata.</li> </ul> </li> <li>• Un fusibile nell'abitazione potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe scattare. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.</li> </ul> </li> <li>• I comandi del forno non sono impostati correttamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• Forno troppo caldo. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lasciare raffreddare il forno al di sotto della temperatura di blocco.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Il vapore si esaurisce attraverso lo sfianto del forno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucinare cibi con elevata umidità produce vapore. Questo è normale.</li> </ul>
<b>L'elettrodomestico non si riscalda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che il cavo sia collegato correttamente alla presa di corrente. Controllare gli interruttori automatici.</li> <li>• Interruzione di corrente. Controllare le luci della casa per accertarsene. Chiamare l'azienda elettrica locale per assistenza.</li> </ul>
<b>La luce del forno non funziona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo forno è dotato di illuminazione a LED che deve essere riparata o sostituita da un tecnico autorizzato.</li> </ul>
<b>I forno fuma eccessivamente durante la cottura alla griglia.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il comando non è impostato adeguatamente. Seguire le istruzioni riportate in Impostazione dei controlli del forno.</li> <li>• Carne troppo vicina alla resistenza. Riposizionare il ripiano per garantire uno spazio adeguato tra la carne e la resistenza. Preriscaldare la griglia per la cottura.</li> <li>• Carne non adeguatamente preparata. Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne. Tagliare i restanti bordi grassi per evitare l'arricciamento.</li> <li>• Il grasso si è accumulato sulle superfici del forno. Una pulizia regolare è necessaria quando si griglia frequentemente. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Il grasso vecchio o gli schizzi di cibo causano un fumo eccessivo.</li> </ul> </li> </ul>

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
<b>Il cibo non cuoce o non si arrostisce correttamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I comandi del forno sono impostati in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• La posizione del ripiano non è corretta o il ripiano non è a livello. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• Sono state utilizzate stoviglie o pentole errate di dimensioni inadeguate. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Problemi con la connessione dell'unità e dello smartphone alla rete Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La password per la rete Wi-Fi è stata inserita in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cancellare la rete Wi-Fi domestica e iniziare di nuovo il processo di registrazione.</li> </ul> </li> <li>• I dati mobili per lo smartphone risultano attivi. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Disattivare i dati mobili sullo smartphone prima di registrare l'elettrodomestico.</li> </ul> </li> <li>• Il nome della rete wireless (SSID) è impostato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere e numeri inglesi. (Non usare caratteri speciali.)</li> </ul> </li> <li>• La frequenza del router non è 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>– È supportata solo una frequenza router da 2,4 GHz. Impostare il router wireless su 2,4 GHz e collegare l'elettrodomestico al router wireless. Per controllare la frequenza del router, verificare con il proprio fornitore di servizi Internet o con il produttore del router.</li> </ul> </li> <li>• La distanza tra l'elettrodomestico e il router è eccessiva. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Se l'elettrodomestico è troppo lontano dal router, il segnale potrebbe essere debole e la connessione potrebbe non essere configurata correttamente. Avvicinare il router all'unità o acquistare e installare un ripetitore Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Pozze d'acqua sul fondo del forno durante o dopo la cottura a vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura a vapore, l'acqua nel serbatoio viene trasferita sul fondo del forno. È normale che l'acqua riempi il fondo del forno durante o dopo la modalità Vapore.</li> <li>• Se l'acqua lascia depositi minerali sul fondo del forno, rimuovere i depositi con un panno o una spugna imbevuti di aceto.</li> </ul>
<b>Residui bianchi appaiono sul fondo del forno dopo la cottura a vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'uso di acqua dura nel serbatoio dell'acqua può provocare la presenza di acqua dura sul fondo del forno.</li> <li>• Per rimuovere i depositi minerali che rimangono sul fondo del forno, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o una soluzione di acido citrico debole.</li> </ul>

**Se il problema non può essere risolto con le misure precedenti, contattare il centro di assistenza LG**

#### NOTA

Se difettoso, l'elettrodomestico non deve essere utilizzato. Se si verifica un guasto, l'elettrodomestico deve essere isolato rimuovendo la spina di alimentazione o spento rimuovendo il fusibile o spegnendo l'interruttore automatico nel quadro elettrico della casa.

L'elettrodomestico deve essere riparato solo da un professionista elettrico qualificato. Le riparazioni eseguite in modo improprio possono causare danni considerevoli.

#### ATTENZIONE

- Le riparazioni all'elettrodomestico devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato! Un rischio considerevole può derivare da riparazioni errate.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se danneggiato. In caso di guasto o errore, spegnere l'interruttore generale. In caso di guasto, le visite dei tecnici del servizio clienti o dei concessionari potrebbero non essere coperte dalla garanzia se la causa del guasto è il risultato di un uso anomalo da parte del cliente.

## Servizio clienti e parti di ricambio

Se sono necessari pezzi di ricambio o un tecnico, contattare il centro di assistenza clienti LG locale.

La chiamata verrà automaticamente inoltrata al centro di assistenza clienti responsabile dell'area locale. È possibile trovare l'indirizzo del centro di assistenza clienti locale e altre informazioni per i clienti sul sito Internet [www.signaturekitchensuite.com/it](http://www.signaturekitchensuite.com/it)

Assicurarsi di avere i seguenti dettagli a portata di mano:

- Nome e indirizzo, incluso il proprio codice postale.
- Numero di telefono.
- Dettagli esatti della natura del problema.
- Il modello, la serie e il numero di serie. Questi dettagli si trovano sulla targhetta identificativa situata nella parte interna sinistra dello sportello del forno.
- Lo scontrino di acquisto datato. Per qualsiasi intervento in garanzia è richiesta la prova di acquisto. Prima di avanzare un reclamo in garanzia, assicurarsi di aver letto la sezione "Risoluzione dei problemi". Ci sarà un addebito per ogni ispezione effettuata da un tecnico se dovesse accadere che non c'è nessun guasto meccanico o elettrico dell'elettrodomestico.

## Servizio Clienti

Per domande generali su SIGNATURE KITCHEN SUITE, contattare il nostro servizio clienti per iscritto o a mezzo telefono o visitare il nostro sito web all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.com/it](http://www.signaturekitchensuite.com/it)

È possibile scaricare il manuale utente all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.com/it](http://www.signaturekitchensuite.com/it)

### Smaltimento delle apparecchiature obsolete



- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. ([www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling))



# GARANZIA

La presente Garanzia si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode l'acquirente del prodotto ed, in particolare, non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti agli articoli da 128 a 134 del "Codice del Consumo", D.Lgs. 206/2005 (c.d. "Garanzia Legale"). La Garanzia Legale ha una durata di 24 mesi a partire dalla consegna del bene ed è prestata dal venditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto. In base alla Garanzia Legale il consumatore che abbia denunciato al venditore i difetti del bene entro due mesi dalla loro scoperta, ha diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto non conforme, ovvero può richiederne una congrua riduzione del prezzo, oppure ancora la risoluzione del contratto di acquisto. Maggiori informazioni su tali rimedi e sulle relative condizioni di applicabilità possono essere consultate al seguente indirizzo, che contiene un estratto del Codice del Consumo in materia di Garanzia Legale: [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it)

La presente garanzia, prestata da LG Electronics Italia S.p.A. sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ai sensi dell'articolo 133 del Codice del Consumo, è per contro disciplinata dai termini e condizioni del presente certificato.

Le procedure di assistenza ed i servizi aggiuntivi descritti nella presente garanzia, potranno subire delle variazioni che saranno pubblicate nella pagina "Garanzia Prodotti" del sito [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it) – nell'area Supporto.

## Termini e condizioni della garanzia

- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE copre eventuali difetti dei materiali e di fabbricazione.  
Di conseguenza tutti gli altri tipi di difetti e danni sono esclusi, come quelli da uso inappropriato, impostazioni errate, errata calibrazione e installazione, mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale d'uso, così come danni causati da fattori esterni, danni estetici, fenomeni naturali, normale usura nel tempo. La garanzia non copre altresì la sostituzione, riparazione o manutenzione di parti consumabili quali ad esempio cinghie, filtri e guarnizioni, deterioramento/rottura/ interruzione tubi esterni.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ha validità a partire dalla data di acquisto del prodotto e si applica solo dietro presentazione della prova di acquisto originale (non manoscritta). Il documento deve essere in grado di far capire inequivocabilmente il prodotto a cui si riferisce. La presente garanzia si applica solo al primo acquisto del prodotto e sono pertanto esclusi acquisti successivi, come ad esempio vendite di seconda mano, anche se accompagnate da una valida prova d'acquisto.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE diviene nulla in caso di alterazione o di lavori di riparazione eseguiti da persona non autorizzata da LG Electronics Italia S.p.A., in caso di manomissione o rimozione del numero di serie del prodotto, in caso di rilavorazione o utilizzo professionale del prodotto, intendendosi per tale l'utilizzo da parte dell'utente nell'ambito della propria attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale.
- La decisione se riparare, sostituire o rimborsare, conformemente a quanto segue, il prodotto spetta esclusivamente a LG Electronics Italia S.p.A.. Le parti e le unità sostituite o rimborsate diventano proprietà di LG Electronics Italia S.p.A.
- Altri costi diversi da quelli di riparazione o sostituzione (ad esempio: installazione e disinstallazione prodotti, utilizzo di autoscale, ponteggi o altri sistemi di elevazione) non sono coperti dalla garanzia LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- LG Electronics Italia S.p.A. non è responsabile per qualsiasi perdita o danno a software o a dispositivi di archiviazione dati, nonché danni derivanti dal mancato uso del prodotto.
- A seconda del difetto presentato dal prodotto, il Centro di assistenza, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A., potrà procedere con la riparazione o la sostituzione del prodotto completo.  
Nella sostituzione potranno essere impiegati prodotti o parti, identici o con pari caratteristiche.  
I prodotti sostitutivi o le parti utilizzate per le riparazioni potranno essere nuovi o ricondizionati. Nei casi in cui non sia possibile applicare le soluzioni sopra descritte, LG Electronics Italia S.p.A. si impegna a rimborsare il prezzo di acquisto al cliente applicando un abbattimento in ragione della data di acquisto del prodotto stesso. La tabella di abbattimento ai fini del rimborso è consultabile al sito [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it). Il servizio per il cliente è completamente gratuito se il prodotto viene riscontrato difettoso. Se il prodotto non viene riscontrato difettoso, il costo di manodopera dell'intervento, dell'uscita a domicilio e di un eventuale trasporto del prodotto, potranno essere addebitati al cliente stesso da parte del centro di assistenza.
- I prodotti nuovi riscontrati danneggiati alla prima apertura della confezione originale non devono essere installati o inviati/ portati in riparazione presso i Centri di assistenza. I clienti finali devono rivolgersi al rivenditore che, a seconda del caso, provvederà a fornire al cliente la soluzione più idonea, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A.
- Questo prodotto SIGNATURE KITCHEN SUITE è garantito per un periodo di ventiquattro (24) mesi.

## 50 GARANZIA

---

- La garanzia di 10 anni sulle parti copre il solo costo dei seguenti componenti, come applicabile: Compressore frigorifero; Motore Direct Drive Lavatrice (Statore; Rotore ed Hall Sensor) ed il Compressore Inverter dello Split Aria Condizionata montato a muro (monosplit); motore inverter aspirapolvere, magnetron inverter. Dopo il secondo anno di garanzia, i costi della manodopera e dell'eventuale diritto di chiamata restano comunque a carico del cliente.
- Le batterie interne ai prodotti hanno una garanzia di 1 anno

### Customer Information Center

Paese	Telefono	Indirizzo
Italia	800 978 866	LG Electronics Italia S.p.A. Via Aldo Rossi 4 20149 Milano

### Nomi e indirizzi degli importatori UE di LG Electronics

LG Electronics Italia S.p.A.	Via Aldo Rossi 4, 20149, Milan, Italy
------------------------------	---------------------------------------

A seconda dei prodotti o dei modelli, gli importatori effettivi potrebbero essere limitati ad alcune filiali.  
Per le unità prodotte nell'UE, non esiste un importatore UE applicabile.



Customer Information Centre

For inquires or comments, call:  
**800-978-866**