



MANUALE DELL'UTENTE FORNO A INCASSO

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

SKSOV2411S



MFL70720201_10

www.signaturekitchensuite.com/it

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

INDICE

3 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

8 PANORAMICA DEL PRODOTTO

- 8 Parti
- 8 Accessori
- 9 Caratteristiche tecniche
- 9 Apertura di emergenza della porta
- 9 Informazioni sull'illuminazione a LED

10 FUNZIONAMENTO

- 10 Panoramica dei comandi
- 11 Per iniziare
- 11 Modifica delle impostazioni del forno
 - 11 Impostazioni
 - 11 Blocco per bambini
 - 11 Ora
 - 12 Wi-Fi
 - 12 Avvio remoto
 - 12 Luminosità
 - 12 Riattivazione automatica
 - 12 Lampadina
 - 13 Riscaldamento rapido
 - 13 Selezione della lingua
 - 13 Volume
 - 13 Spia allarme preriscaldamento
 - 13 Unità
 - 14 Smart Diagnosis™
 - 14 Aggiornamento programma
 - 14 Modalità demo
 - 14 Reset dati di fabbrica
 - 14 Licenza open source
- 15 Utilizzo del forno
 - 15 Pulizia iniziale
 - 15 Guida telescopica
 - 16 Raffreddamento del forno
 - 16 Apertura della porta
 - 16 Timer
 - 17 Modalità Cuoco manuale
 - 19 Accensione del forno (Esempio: Aria calda)
 - 20 Accensione del forno (Esempio: Grill grande)
 - 21 Accensione del forno (Esempio: RapidHeat Roast+)

- 21 Scongelamento
- 22 Cottura
- 23 Tabelle per la cottura
- 26 Tavolo per eco aria calda
- 26 Arrostire
- 27 Tabelle per l'arrostimento
- 28 Grigliare
- 29 Sonda
- 32 Ricette personali
- 32 Cottura automatica
- 33 Guida Cottura automatica
- 35 Guida Gourmet Steam
- 38 Informazione per gli istituti di prova e certificazione
- 39 Funzione Vapore
- 41 Avvio remoto

42 FUNZIONI SMART

- 42 Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 43 Funzione Smart Diagnosis™
- 44 Informazioni e avvisi sul software open source

45 MANUTENZIONE

- 45 Esterno
- 45 Interno del forno
- 45 Sportello del forno
- 46 Pulizia rapida
- 48 Serbatoio del generatore di vapore
- 48 Pulizia del calcare sul fondo del forno
- 48 Decalcificazione
- 48 Asciugatura
- 48 Evaporazione

49 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- 49 Domande frequenti
- 50 Prima di chiamare l'assistenza
- 52 Servizio clienti e parti di ricambio

54 GARANZIA

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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.

- Questo forno può essere installato solo da un elettricista autorizzato.
- L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico degli apparecchi e del rispetto delle relative raccomandazioni e norme di sicurezza.
- La targhetta di identificazione si trova sul lato sinistro dello sportello o sulla copertura posteriore.

SICUREZZA ELETTRICA

- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato esclusivamente da un elettricista specializzato.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.



AVVERTENZA

- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un apposito interruttore o fusibile. Non utilizzare mai adattatori multipli o prolunghe.
- Questo collegamento può essere realizzato rendendo accessibile la spina o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.
 - La mancata osservazione di questa precauzione può provocare un incendio.

DANNI

AVVERTENZA

- Se il forno è stato danneggiato durante il trasporto, non collegarlo.
- In caso di guasto o danneggiamento dell'elettrodomestico, non tentare di metterlo in funzione.
- Le riparazioni all'elettrodomestico devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato. Riparazioni errate possono comportare un notevole pericolo. Per le riparazioni, rivolgersi a un centro di assistenza LG o al proprio rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da tecnici qualificati per evitare pericoli.
- Non rimuovere mai la copertura esterna dal forno. Se il forno è difettoso e necessita di manutenzione o se si hanno dubbi sulle sue condizioni, scollegarlo dalla presa a muro e contattare il più vicino centro di assistenza post-vendita.
 - In caso contrario si potrebbero verificare malfunzionamenti, morte o scosse elettriche durante l'uso.

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

- L'alimentazione elettrica dell'elettrodomestico deve essere disinserita durante la riparazione o la pulizia.
- Prestare attenzione quando si collegano gli apparecchi elettrici alle prese vicine a questo elettrodomestico.
- Non utilizzare idropulitrici ad alta pressione o a getto di vapore per motivi di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- L'elettrodomestico deve essere spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di scosse elettriche.
 - In caso contrario si potrebbero verificare malfunzionamenti, morte o scosse elettriche durante l'uso.

SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

AVVERTENZA

- Non toccare le parti interne finché non si sono raffreddate a sufficienza.
 - Quando il forno è in funzione, le parti interne sono molto calde e possono verificarsi ustioni.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti lontani.
- L'elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di bambini in tenera età o di persone inferme senza sorveglianza.
- I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
- I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza durante il funzionamento del forno.
- I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza fino a quando il forno non si è raffreddato dopo la cottura.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e persone prive di esperienza e competenza solo sotto sorveglianza o se una persona responsabile della loro sicurezza ha spiegato loro l'uso corretto dell'elettrodomestico.

 **AVVERTENZA**

- L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani e sorvegliati costantemente.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, e da persone prive di esperienza solo sotto sorveglianza oppure se è stato spiegato l'uso corretto dell'elettrodomestico e siano stati descritti i relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione degli adulti.
- Non ostruire mai le bocchette di aerazione
 - Il forno potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Esso rimarrà inutilizzabile fino a quando non si sarà raffreddato a sufficienza.
- Non coprire o ostruire la ventilazione con un panno o carta.
 - Il panno o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'emissione di aria calda dal forno.
- Non versare acqua nelle bocchette di aerazione.
- Durante l'uso, le superfici interne del forno si surriscaldano! Prestare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
 - Queste pareti possono essere abbastanza calde da bruciare la pelle anche dopo la fine della cottura e, anche se non sembrano calde, evitare di mettere le mani e le braccia all'interno del forno.
- Le superfici del forno si scaldano quando l'elettrodomestico viene fatto funzionare a lungo ad alta temperatura.
- Lo sportello del forno deve essere chiuso durante la cottura.
- Durante la cottura, prestare attenzione ad aprire lo sportello, poiché l'aria calda e il vapore fuoriescono rapidamente.
 - L'aria calda o il vapore che fuoriescono possono causare ustioni.
- Quando si cucinano piatti che contengono alcool, l'alcool può evaporare a causa delle alte temperature. Il vapore può incendiarsi se entra in contatto con una parte calda del forno.
- Non conservare mai nel forno materiali infiammabili o facilmente deformabili per ridurre il rischio di incendio nel vano cottura.
- In caso di incendio, lasciare lo sportello del forno chiuso e spegnere il forno. Se l'incendio continua, gettare bicarbonato di sodio sul fuoco o usare un estintore. Non mettere acqua o farina sul fuoco.
 - La farina può essere esplosiva e l'acqua può causare la diffusione di un incendio da grasso e causare lesioni personali.
- Usare i guanti da forno quando si rimuove una pietanza dal forno.
 - I vassoi e i ripiani sono caldi.
- Il fissaggio del forno deve essere effettuato avvitando almeno 2 viti autofilettanti sottili per uso generale nei 2 fori di montaggio superiori situati sulle fasce laterali esterne del mobile. Controllare che il forno sia installato correttamente.
- Non conservare o utilizzare l'apparecchiatura all'aperto. Non utilizzare il prodotto in prossimità di acqua (ad esempio, vicino a un lavandino, in un seminterrato umido, o vicino a una piscina, e simili).
- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dall'elettrodomestico prima di metterlo in funzione.
- Non utilizzare il forno per scopi commerciali.
 - Questo forno è stato progettato solo per la cottura di alimenti in casa e per uso domestico.
- Non utilizzare lo sportello del forno come piano di appoggio per oggetti caldi o pentole.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Non salire, appoggiarsi o sedersi sullo sportello del forno.
 - Ciò può causare il ribaltamento del forno con conseguenti ustioni o lesioni gravi.

AVVERTENZA

- Non toccare il cavo elettrico con le mani bagnate.
 - È molto pericoloso. È possibile che si verifichi una scossa elettrica.
- Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenerlo lontano da superfici riscaldate.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone.
- Assicurarsi che i tempi di cottura siano impostati correttamente.
 - Una cottura eccessiva può provocare la formazione di fiamme e conseguenti danni al forno.
- Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo.
 - Ciò potrebbe causare danni alla superficie dello smalto e deformare la base.
- Quando si cucinano torte molto umide, utilizzare una padella profonda (o una teglia da forno).
 - Il gocciolamento dei succhi di frutta dalla teglia lascia delle macchie che diventano indelebili.
- I cibi surgelati come le pizze devono essere cotti sulla griglia.
 - Se si utilizza una teglia da forno, questa può deformarsi a causa della grande differenza di temperatura.
- Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi.
 - L'accumulo di pressione può causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- Non utilizzare in nessun caso lo sportello del forno come piano di appoggio.
- Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello. Lo sportello è pesante.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di appoggio.
- Non lasciare che scintille o fiamme libere entrino in contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Cucinare sempre con lo sportello del forno chiuso.
- Prestare attenzione quando si rimuovono o si installano accessori.
- La presenza di residui di grasso o cibo nell'elettrodomestico può provocare incendi.
- Non modificare le specifiche di questo elettrodomestico.
- All'interno, l'elettrodomestico si riscalda durante il funzionamento.
- Non toccare le resistenze presenti nell'elettrodomestico.
- Non chiudere o aprire eccessivamente lo sportello del forno coi piedi.
- Non ostruire il foro di sfiato con tessuto.
- Non utilizzare il forno per asciugare animali vivi.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.

UTILIZZANDO LA FUNZIONE VAPORE

ATTENZIONE

- Il pulitore a vapore non deve essere utilizzato.
- Il vapore può causare ustioni.
- Non aprire la porta e non toccare i fori di ventilazione mentre la funzione vapore è attiva.
- Fare attenzione quando si apre la porta. L'aria calda e il vapore che fuoriesce possono causare ustioni a mani, viso e occhi. Lasciar fuoriuscire l'aria calda o il vapore dal forno prima di aprire la porta.
- Il vapore può creare condensa all'interno della porta. Non asciugare la condensa finché la porta non si è raffreddata.

SMALTIMENTO

ATTENZIONE

- Il forno è stato imballato correttamente per il trasporto. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio prima di mettere in funzione l'elettrodomestico.
- Il materiale d'imballaggio è completamente riciclabile. Gli indirizzi per lo smaltimento eco-compatibile sono disponibili presso il Comune di domicilio.
- Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere. La polvere e l'umidità possono danneggiare le parti operative nel forno.

ELETTRODOMESTICI USATI

AVVERTENZA

- Gli elettrodomestici usati devono essere resi inutilizzabili prima dello smaltimento in modo da non presentare più rischi. A tale scopo, staccare la spina dalla rete elettrica e rimuovere il cavo di alimentazione.

Per la protezione dell'ambiente, gli elettrodomestici usati devono essere smaltiti correttamente.

- L'elettrodomestico non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il Comune comunicherà gli orari per la raccolta dei rifiuti speciali o per l'identificazione delle strutture pubbliche di smaltimento.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato.

NOTA

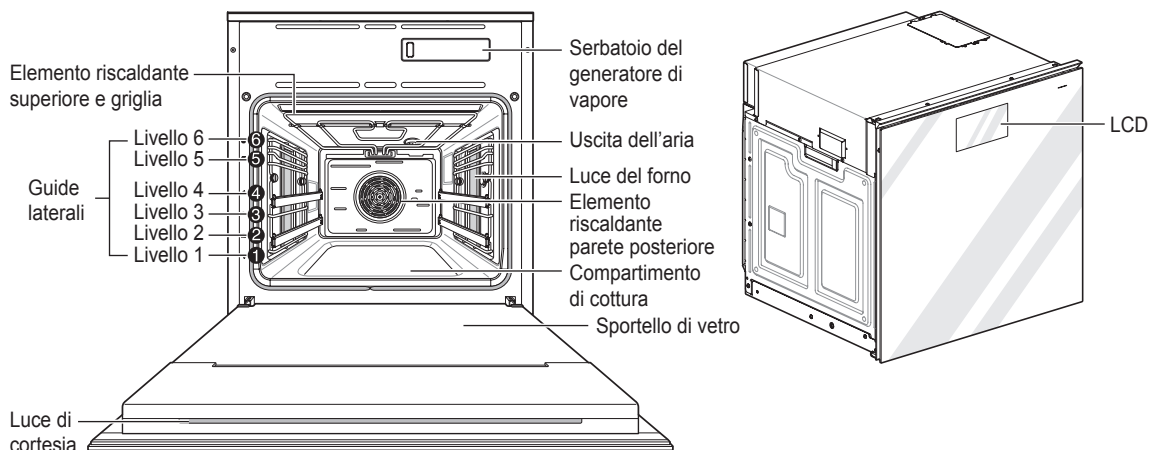
- Il forno deve essere installato secondo le istruzioni del produttore. Per ulteriori informazioni sull'installazione, fare riferimento al manuale di installazione.

Avvertenze di sicurezza per l'installatore

- Durante l'installazione, assicurarsi che nessuna persona possa entrare in contatto con componenti sotto tensione.
- L'alloggiamento in cui viene installato il forno deve essere conforme ai requisiti di stabilità della norma DIN 68930.
- Il forno deve essere installato da un elettricista professionista qualificato, in conformità con i regolamenti e le norme corrispondenti.
- Il forno è un elettrodomestico pesante e deve essere trasportato con molta cura.
- Prima dell'uso iniziale, rimuovere tutti gli imballaggi, sia dall'esterno che dall'interno dell'elettrodomestico.
- 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.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Parti



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

I livelli del forno sono numerati dal basso verso l'alto.

I livelli 5 e 6 sono utilizzati principalmente per le funzioni di griglia.

Grigliare con lo sportello chiuso.

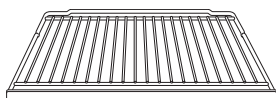
Le tabelle di cottura contenute in queste istruzioni per l'uso forniscono le impostazioni consigliate per il forno, ma possono essere modificate in base alle proprie esigenze.

NOTA

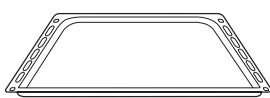
La targhetta di identificazione si trova sul bordo interno sinistro dello sportello o sul lato anteriore del forno.

Accessori

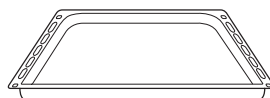
Accessori in dotazione



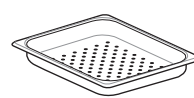
Griglia (1pz)



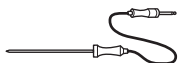
Teglia da forno (1pz)



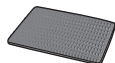
Padella profonda (1pz)



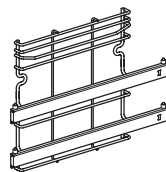
Vassoio forato (1pz)



Sonda per carne (1pz)



Spugnetta abrasiva antigraffio (1pz)



Assemblaggio guida telescopica (2pz)



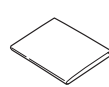
Vite a brugola (4pz)



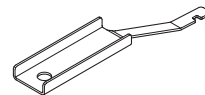
Vite per mobili (2pz)



Manuale d'uso



Manuale di installazione



Attrezzo di apertura della porta

*Gli accessori inclusi possono differire a seconda del prodotto.

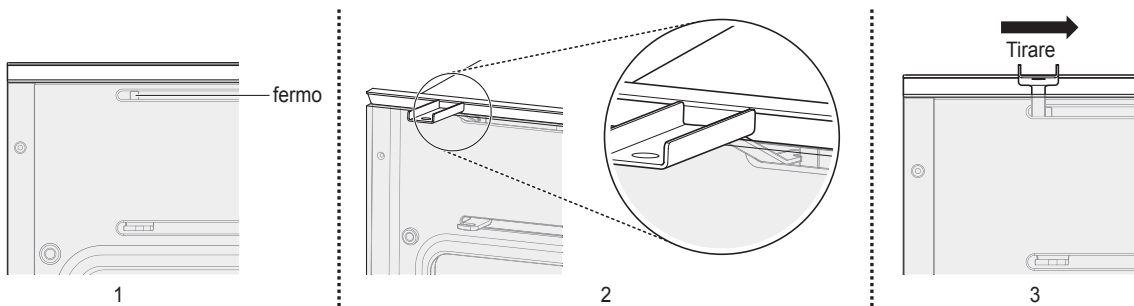
Caratteristiche tecniche

Modelli Forno	SKSOV2411S
Collegamento alla rete	220~240 V / 50 Hz
Potenza assorbita MAX	3500 Watt (3,5 KW) / 15,2 A
Dimensioni di installazione forno	560 mm (L) x 595 mm (A) x 556 mm (P)
Dimensioni interne forno	484 mm (L) x 344 mm (A) x 420 mm (P)
Volume (capacità utilizzabile)	70 L

Apertura di emergenza della porta

In caso di mancanza di corrente, utilizzare l'attrezzo in dotazione per aprire la porta del forno.

- 1 Individuare il fermo della ventola interna, visibile nell'angolo in alto a sinistra della porta del forno.
- 2 Inserire lo strumento di apertura della porta in modo che sia posizionato sul lato sinistro del fermo, come illustrato nella Figura 2.
- 3 Girare lo strumento verso destra per aprire lo sportello, come illustrato nella Figura 3.



NOTA

- Per aprire la porta in condizioni normali, usare il tasto touch posto sul display.
- Utilizzare lo strumento di apertura della porta solo in caso di emergenza, ad esempio in caso di interruzione dell'alimentazione.

Informazioni sull'illuminazione a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica E.

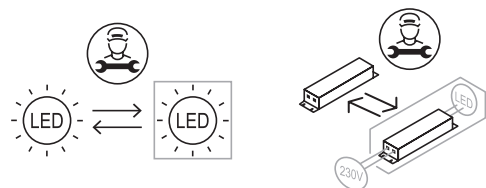
- L'illuminazione a LED si attiva e si disattiva automaticamente in uno dei seguenti casi:
 - quando si preme il pulsante **Apertura Porta**
 - quando si preme il pulsante **Illuminazione**
 - al termine della cottura
- L'illuminazione a LED non è dimmerabile.
- L'illuminazione a LED non contiene mercurio.
- Vedere www.lg.com/global/recycling.

NOTA

- Questo aspetto varia in base al modello acquistato.

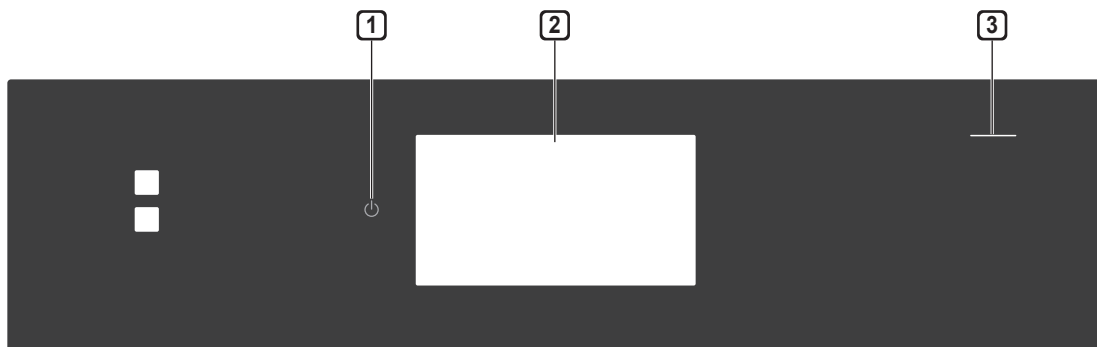
Se l'illuminazione a LED non funziona

Chiudere la porta e riaprirla, oppure premere il pulsante **Illuminazione**. Se l'illuminazione a LED non si attiva, contattare il centro informazioni per i clienti di LG Electronics. Non cercare di rimuovere l'illuminazione a LED.



FUNZIONAMENTO

Panoramica dei comandi



- 1 Tasto di accensione/spengimento
- 2 Touchscreen LCD per forno
- 3 Chiave di apertura forno

Icone del display



- 1 **Icona del timer**
Selezionare per impostare un timer
- 2 **Icona della lampadina**
Selezionare per accendere/spengere la luce
- 3 **Icona di blocco**
Compare quando il Blocco per bambini è attivo
- 4 **Icona Wi-Fi**
 - Compare in caso di connessione al Wi-Fi
 - Compare in caso di disconnessione dal Wi-Fi o Wi-Fi non registrata
- 5 **Icona della sonda**
Compare quando la sonda è collegata
- 6 **Icona di avvio remoto**
Compare quando l'avvio remoto è attivo
- 7 **Icona di raffreddamento del forno**
Compare durante o dopo il funzionamento del forno per indicare che la ventola di raffreddamento è in funzione
- 8 **Icona Modalità demo**
Compare quando la Modalità demo è attiva
- 9 **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 Selezionare **POTENZA** sul display LCD.
- 2 Dopo l'animazione di avvio, selezionare la lingua desiderata e premere **AVANTI**.
- 3 Impostare l'ora del giorno corretta 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 del Selettore di modalità.

NOTA

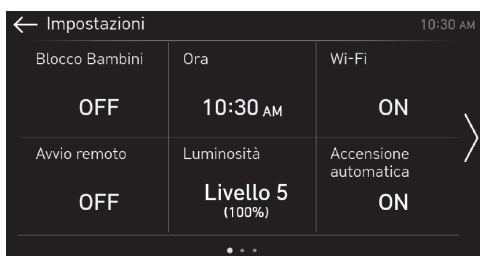
- Premere il Tasto di accensione/spegnimento per 1 secondo.

Modifica delle impostazioni del forno

Impostazioni

Per regolare le impostazioni dopo la configurazione iniziale, toccare il display per aprire la schermata principale. Selezionare 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, Ora, Modalità Sabbath, Impostazione Wi-Fi, Avvio remoto, Luminosità
- Pagina 2: Riattivazione automatica, Lampadina, Riscaldamento rapido, Selezione della lingua, Volume, Spia allarme preriscaldamento
- Pagina 3: Unità, Smart Diagnosis™, Aggiornamento programma, Modalità demo, Reset dati di fabbrica, Licenza open source

Blocco per bambini

La funzione di blocco bambini disattiva automaticamente la maggior parte dei controlli. Non disabilita l'orologio, il timer e la luce interna del forno.

Blocco

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale.
- 2 Selezionare Blocco per bambini nella prima schermata Impostazioni
- 3 Quando il blocco 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 per bambini.
- 2 Apparirà una schermata pop-up. Selezionare Sblocca per 3 secondi.
- 3 L'icona del lucchetto scompare dalla parte superiore del display.

Ora

L'ora viene visualizzata sul display LCD in alto a destra della schermata principale.

Impostazione dell'ora

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Ora nella schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare Ora, quindi impostare l'ora e i minuti corretti scorrendo. 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 Premere OK.



Wi-Fi

Collegare l'elettrodomestico a una rete Wi-Fi domestica per utilizzare l'avvio 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 RESET e premere OK.
- 4 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona Wi-Fi .
- 5 Selezionando RESET, il prodotto è registrato.

Avvio remoto

Avvia o interrompe a distanza la funzione di preriscaldamento del dispositivo. Il dispositivo da utilizzare deve essere registrato su una rete Wi-Fi per utilizzare la modalità Avvio remoto.

Inizio remoto (attivazione/disattivazione della porta di rete)

- 1 Selezionare Settings Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Avvio remoto nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare On per attivare l'inizio remoto o Off per disattivarlo e toccare OK.
- 3 Aprire lo sportello del forno e assicurarsi che il forno sia vuoto.
- 4 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona di avvio 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.
- 2 Selezionare Luminosità nella prima schermata Impostazioni.
- 3 Regolare la luminosità del display toccando e trascinando il punto sulla barra, toccando in qualsiasi punto della barra, o toccando + o -.
- 4 Premere OK.



Riattivazione automatica

Quando ci si avvicina al prodotto, questo si accenderà e visualizzerà la modalità di cottura.

Impostazione della funzione di riattivazione automatica

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Riattivazione automatica nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare la modalità desiderata.
- 3 Premere OK.

Lampadina

Regolare l'orario in cui la luce del forno è accesa.

Selezionare la lampadina

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Lampadina.
- 2 Selezionare 60 sec o Totale.
- 3 Premere OK.

Riscaldamento rapido

Durante la fase di riscaldamento rapido, l'elemento superiore e l'elemento posteriore del forno vengono utilizzati per raggiungere il più rapidamente possibile la temperatura richiesta.

Il riscaldamento rapido funziona solo quando sono selezionate le funzioni Aria calda, Aria assistita da ventola e Riscaldamento superiore e inferiore.

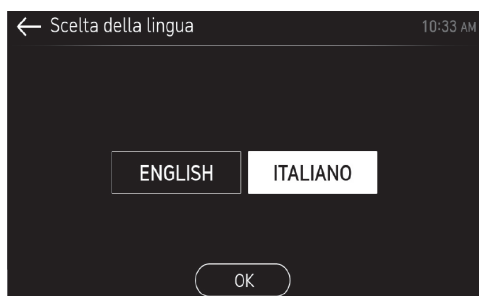
- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Riscaldamento rapido.
- 2 Selezionare ON oppure OFF.
- 3 Premere OK.

Selezione della lingua

Impostare la lingua del display su English, Italiano.

Selezionare una lingua

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

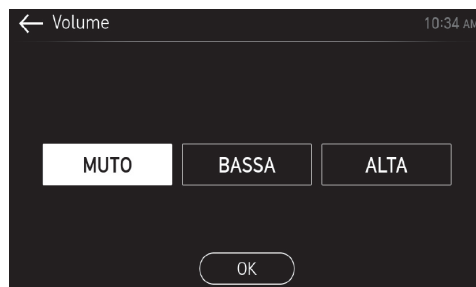


Volume

Regolare il volume dei comandi 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 Silenzioso, Basso o Alto.
- 3 Premere 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 oppure OFF.
- 3 Premere OK.

Unità

Impostare l'unità di temperatura e peso più facile da usare.

Impostare le unità

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Unità.
- 2 Selezionare °F o °C.
- 3 Selezionare kg o libbre.
- 4 Premere 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 nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Aggiornamento programma.
- 2 Il display mostra gli aggiornamenti di programmazione disponibili. Selezionare AGGIORNA per scaricare e installare la nuova versione.

NOTA

- Durante l'aggiornamento, il prodotto non è disponibile.

Modalità demo

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

- 1 Selezionare Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Modalità demo nella schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare la modalità ON o OFF.
- 3 Premere 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.

Reset 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 Reset dati di fabbrica.
- 2 Per ripristinare i dati di fabbrica, premere **RESETTA** e poi OK.



ATTENZIONE

- 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 nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi scorrere fino alla terza schermata Impostazioni.
- 2 Premere Licenza open source.

Utilizzo del forno

Pulizia iniziale

Pulire accuratamente il forno prima dell'utilizzo.

Importante: Non adoperare detersivi corrosivi o abrasivi. Possono danneggiare le superfici.

Finitura esterna dell'elettrodomestico

I forni con finitura esterna in acciaio inox devono essere puliti solo con detersivi standard. Pulire la parte anteriore con un panno leggermente umido.

Interno del forno

- 1 Aprire lo sportello del forno. La luce si accende.
- 2 Pulire tutte le teglie e gli accessori con acqua calda e detersivo per piatti.
- 3 Pulire il vano cottura allo stesso modo con acqua calda e detersivo per piatti.
- 4 Lasciare asciugare il forno.

Riscaldamento

Prima di cuocere o arrostitire per la prima volta, il forno deve essere acceso, riscaldato (200~230 °C) e lasciato raffreddare senza cibo, in modo da poter eliminare gli odori sgradevoli.

Aprire le finestre e assicurarsi che durante questa procedura vi sia un'adeguata ventilazione.

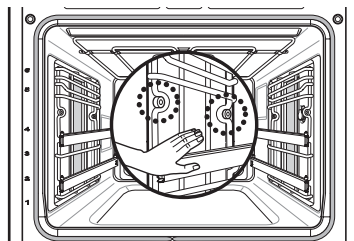
- 1 Accertarsi che l'ora sia impostata correttamente.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
- 3 Premere lo schermo del display per selezionare la modalità Manuale: Aria calda (☼) o Arrosto (☼) a 200 °C.
- 4 Lasciare acceso il forno in questa modalità di funzionamento per un'ora.

Guida telescopica

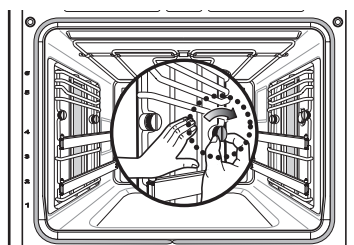
Montaggio delle guide telescopiche

Prima di usare il forno per la prima volta, è necessario installare le guide telescopiche.

- 1 Allineare le 2 curvature a "U" nel meccanismo della guida telescopica in modo che combacino con le 2 aperture delle viti sollevate.

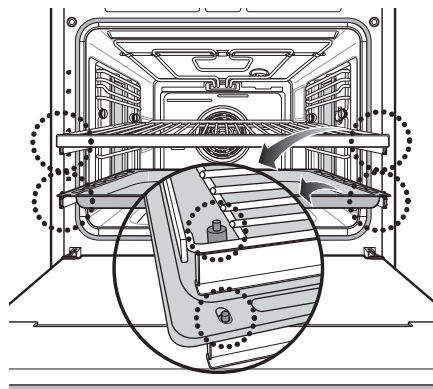


- 2 Inserire le 2 viti in dotazione e girare in senso orario per fissare.



- 3 Ripetere la stessa procedura anche sul meccanismo dell'altra guida telescopica.

- 4 La teglia e la griglia metallica devono essere posizionate con precisione sui perni verticali delle guide telescopiche. Un disallineamento tra teglia e guida telescopica può provocare la caduta della teglia stessa o la fuoriuscita di cibo sul fondo del forno.



NOTA

- Per rimuovere le guide telescopiche, svitare le viti anteriori e tirare le guide in avanti per poi estrarle dal forno.

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.



Apertura della porta

Per aprire la porta del forno toccare la parte inferiore del LED in alto a destra della porta. La luce LED si accende quando ci si avvicina al prodotto.

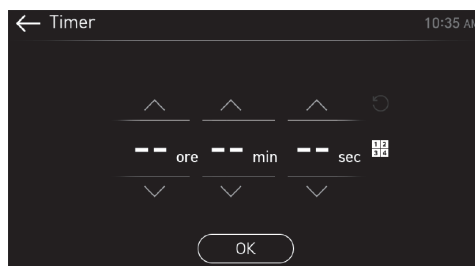


Timer

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.











Regolazione o annullamento del timer

- 1 Selezionare il tempo rimanente accanto all'icona dell'orologio sul display.
- 2 Per annullare il timer, premere Resetta (🕒) 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.


Modalità Cuoco manuale

Funzioni	Temperatura disponibile	Descrizione
 Aria calda	40 - 230 °C Temperatura predefinita 160 °C	La modalità Hot Air utilizza solo l'elemento riscaldante nella parete posteriore e la ventola di convezione. La temperatura consigliata è 160 °C. È anche possibile cuocere su più di un livello in modalità Aria calda (). Ciò significa che è adatto per torte di frutta e pan di Spagna o impasti lievitati, per esempio una treccia di pane.
 Aria calda eco	40 - 230 °C Temperatura predefinita 160 °C	La modalità Aria calda eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. La temperatura consigliata è 160 °C. In questa modalità, il calore residuo può essere utilizzato per risparmiare energia. Per evitare perdite di calore, tenere sempre lo sportello chiuso durante la cottura.
 Calore sopra e sotto	40 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Per il Riscaldamento sopra e sotto, vengono utilizzate le resistenze superiore e inferiore nascosta. Questa modalità è adatta per cuocere torte, cuocere per un breve periodo di tempo e per impasti delicati. La temperatura consigliata è di 170 °C.
 Ventilazione	40 - 230 °C Temperatura predefinita 160 °C	Oltre alle resistenze Top Bottom (superiore e inferiore nascosta), la modalità Aria assistita da ventola utilizza la ventola di convezione. Ciò significa che la temperatura di arrostitimento e cottura può essere ridotta di 20-40 °C. La temperatura consigliata è 160 °C. Questa modalità è adatta per torte e biscotti, in quanto è possibile cuocere su più livelli contemporaneamente.
 Modalità pizza	180 - 230 °C Temperatura predefinita 180 °C	In questa modalità, sono attivati la resistenza nascosta sul fondo del vano forno e l'elemento nella parete posteriore, e la ventola di convezione. La temperatura consigliata è di 180 °C. Quando si utilizza la modalità pizza (Pizza Mode), il tempo di cottura deve variare a seconda del tipo e dello spessore dell'impasto e del condimento.
 Arrosto	40 - 230 °C Temperatura predefinita 190 °C	In questa modalità sono accesi la resistenza superiore e la ventola di convezione. La temperatura consigliata è di 190 °C. Questa funzione è adatta per pezzi di carne di grandi dimensioni o pollame, come arrosto o tacchino.
 Arrosto leggero	Arrosto di manzo Arrosto di vitello Filetto di manzo	Light Roast utilizza l'algoritmo di Hot Air. Con la funzione Light Roast, la carne diventa meravigliosamente tenera e rimane particolarmente succulenta. Con Light Roast si consuma fino al 20% in meno di energia rispetto all'arrostitimento normale. I sottomenù sono Arrosto di manzo, Arrosto di vitello e Filetto di manzo.
 RapidHeat Roast+		La funzione RapidHeat Roast+ è progettata per arrostitire rapidamente il pollame. La combinazione di calore intenso derivata dalle resistenze e dal vapore consentono di ottenere cibi più croccanti e tempi di cottura più brevi. RapidHeat Roast+ è particolarmente indicato per il pollame di medie dimensioni.
 Grill piccolo	Alto / Medio / Basso Temperatura predefinita Alto	La funzione Grill piccolo () agisce come la funzione Grill grande (), tuttavia viene utilizzata solo una parte dell'elemento riscaldante della griglia. Questo lo rende adatto per i piatti più piccoli. Il livello preimpostato è Alto. Grigliare sempre con lo sportello chiuso.

Funzioni	Temperatura disponibile	Descrizione
 Grill grande	Alto / Medio / Basso Temperatura predefinita Alto	<p>La funzione Grill grande() usa l'intero elemento riscaldante della griglia. Non è possibile impostare alcuna temperatura specifica. È possibile scegliere tra tre impostazioni. La funzione Grill grande() è adatta per cuocere bistecche, cotolette, pesce o preparare dei toast, e per rosolare quando si cucinano piatti più grandi gratinati. Il livello preimpostato è Alto. Grigliare sempre con lo sportello chiuso.</p>
 Lievitazione	30 - 50 °C Temperatura predefinita 40 °C	<p>La funzione mantiene il forno caldo per l'innalzamento dell'impasto lievitato prima della cottura.</p> <p>Per evitare di abbassare la temperatura del forno e allungare il tempo di Lievitazione, non aprire lo sportello del forno se non è necessario. Controllare in anticipo i prodotti di panetteria per evitare lievitazioni eccessive.</p> <p>Non usare questa modalità per scaldare i cibi o mantenerli caldi. La temperatura di questa modalità non è sufficiente per mantenere gli alimenti a temperature sicure. Usare la funzione Caldo per mantenere il cibo caldo.</p>
 Tiepida	40 - 100 °C Temperatura predefinita 75 °C	<p>Per il mantenimento della modalità, vengono attivati le resistenze superiore e quella nascosta sul fondo del vano cottura. È possibile utilizzare questa funzione per mantenere gli alimenti caldi fino a quando non sono pronti per essere serviti. In questa modalità è possibile impostare una temperatura selezionabile compresa tra 40 e 100 °C. È inoltre possibile impostare la durata di questa funzione.</p>
 Scongelare		<p>In modalità sbrinamento, viene utilizzata solo la ventola senza riscaldamento.</p> <p>L'aria di ricircolo accelera il processo di scongelamento. Mettere il cibo congelato in un contenitore adatto per trattenere il liquido prodotto durante lo scongelamento. Se necessario, è possibile utilizzare la griglia e una teglia profonda (o una teglia da forno) per evitare di sporcare il forno. Se si lascia fuoriuscire l'acqua nel forno, le guarnizioni degli sportelli vengono contaminate e possono causare un odore sgradevole."</p>
 Piatti caldi	40 - 100 °C Temperatura predefinita 65 °C	<p>Questa modalità viene utilizzata per mantenere le stoviglie calde in modo uniforme. In questa modalità, il sistema utilizza la ventola e l'elemento riscaldante di convezione posti sul retro del forno per la circolazione dell'aria calda. Temperatura selezionabile da 40 a 100 °C. È inoltre possibile impostare la durata di questa funzione. Assicurarsi che le stoviglie siano compatibili con il forno.</p>
 Calore sotto	40 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	<p>In questa modalità, viene utilizzata solo la resistenza nascosta nel piano del forno. La temperatura consigliata è di 170 °C. Questa funzione è particolarmente adatta per finire di cuocere torte o pizze su uno dei livelli inferiori del forno.</p>

Accensione del forno (Esempio: Aria calda)

Impostare la funzione Aria calda

- 1 Selezionare **Aria calda** nello schermo 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.
 - 3 Se lo si desidera, impostare l'ora di cottura e l'ora di fine cottura 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 fine cottura.
 - 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 fine cottura, 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.
- Se non è impostato alcun tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente dopo 12 ore.



ATTENZIONE

- Toccare la chiave di alimentazione mentre si cucina annulla le impostazioni.
- Per memorizzare le impostazioni mentre si cucina, non toccare la chiave di alimentazione prima di aprire o chiudere la porta del forno.

Modifica delle Impostazioni di Cottura

- 1 Selezionare **Edit** 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 **Sì**.

NOTA

La ventola del forno funziona mentre è attiva la funzione Hot Air. La ventola si arresta quando la porta è aperta. In alcuni casi, la ventola può spegnersi durante un ciclo.

Suggerimenti per Aria calda


- Usare Aria calda per una cottura più veloce e uniforme di pasticcini, biscotti, muffin e pane di tutti i tipi.
- Cuocere biscotti su teglie senza lati o con lati molto bassi per permettere all'aria calda di circolare intorno al cibo. Gli alimenti cotti su teglie con una finitura scura cuoceranno più velocemente.
- Quando si utilizza Hot Air con un singolo ripiano, posizionare il ripiano di scorrimento in posizione 3. Se si cucina su più ripiani, posizionare i ripiani a griglia nelle posizioni 2 e 5 (per due ripiani).
- La cottura a più ripiani può aumentare leggermente i tempi di cottura per alcuni alimenti.
- Torte, biscotti e muffin hanno risultati migliori quando si utilizzano più ripiani.

Consigli per l'uso di Aria calda eco

- Ove possibile, non preriscaldare il forno prima di inserirvi il cibo.
- Preriscaldarlo solo se specificato nella ricetta.
- Per massimizzare l'efficienza energetica, non aprire lo sportello durante la cottura.
- Usare stagno smaltato di nero che assorbe il calore particolarmente bene.
- Rimuovere gli accessori inutilizzati dal forno.

Accensione del forno (Esempio: Grill grande)

Impostare la funzione Grill grande

- 1 Selezionare **Grill grande** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere per impostare la temperatura desiderata: Basso, Medio o Alto.
Se lo si desidera, scorrere i numeri per selezionare il tempo di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri.
- 3 Selezionare **AVVIO**.
Lo sportello del forno deve essere chiuso per utilizzare la funzione Arrostitire.
- 4 Lasciare preriscaldare il forno per circa cinque minuti prima di cuocere il cibo.
- 5 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente. Se è stata impostata un'ora di fine cottura, l'ora di inizio appare sul display.
- 6 Selezionare **ARRESTA** per annullare l'operazione in qualsiasi momento o al termine della cottura.

Modifica delle impostazioni della funzione Grill

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

Per interrompere la funzione Grill

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

NOTA

- Questo forno è progettato per grigliare con lo sportello chiuso. Chiudere lo sportello per impostare la funzione Grill. Se lo sportello è aperto, la funzione Grill non può essere impostata e appare sul display una schermata pop-up.
Se lo sportello rimane aperto per più di 5 secondi, il riscaldatore della griglia si spegne.
Una volta chiuso lo sportello, il riscaldatore della griglia si riaccende automaticamente.

Fumo

A causa del calore intenso associato alla funzione di grigliatura, è normale che durante il processo di cottura si verifichi la formazione di fumo. Questo fumo è conseguenza naturale della scottatura e non dovrebbe causare preoccupazioni. Se il fumo è eccessivo, utilizzare i seguenti suggerimenti per ridurre la quantità di fumo nel forno.

- 1 Utilizzare sempre un tegame per griglia. Per motivi di sicurezza, non usare teglie per salse o normali teglie.
- 2 Il tegame deve essere sempre pulito a fondo e a temperatura ambiente prima di procedere alla cottura.
- 3 Mantenere l'interno del forno il più pulito possibile. I residui dei pasti precedenti possono bruciare o incendiarsi.
- 4 Evitare marinade grasse e glasse zuccherine. Entrambi questi fattori aumenteranno la quantità di fumo. Se si desidera utilizzare una glassa, applicarla a fine cottura.
- 5 Se un alimento presenta molto fumo, prendere in considerazione di:
 - Abbassare la funzione all'impostazione Lo.
 - Abbassare la posizione del ripiano per cuocere il cibo più lontano dalla griglia.
 - Usare l'impostazione Hi grill per ottenere il livello di scottatura desiderato, e poi passare all'impostazione Lo grill, o passare alla funzione Cuocere.
- 6 Di norma, i tagli di carne e di pesce più grossi producono più fumo rispetto agli alimenti più magri.
- 7 Se possibile, attenersi alle impostazioni consigliate per la grigliatura e alle linee guida per la cottura riportate nella tabella alla pagina seguente.

Accensione del forno (Esempio: RapidHeat Roast+)

Impostare la funzione RapidHeat Roast+

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display e Selezionare **RapidHeat Roast+**.
- 2 Selezionare **AVVIO**.
- 3 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente. Se è stata impostata un'ora di fine cottura, l'ora di inizio appare sul display.

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**.

NOTA

- Il tempo di cottura consigliato è di 50-60 minuti per un pollo intero del peso di 1,5 kg.
- Regolare il tempo di cottura in base al peso del pollame.
- Mettere il ripiano in posizione 2.
- RapidHeat Roast+ è progettato per ridurre i tempi di cottura. Non c'è bisogno di preriscaldamento.
- Questa funzione è ottimizzata per il pollame, quindi la temperatura non può essere modificata.
- È normale che la ventola si attivi durante la funzione RapidHeat Roast+.
- Se appare il promemoria della decalcificazione, premere OK per eseguire la funzione di decalcificazione.
- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.
- Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, la funzione Asciugatura parte in automatico. E' quindi normale sentire il rumore della pompa vapore in funzione durante il ciclo d'asciugatura.

Scongelamento

Utilizza la funzione Defrost () per scongelare il cibo.

Scongelamento piatti pronti

- Rimuovi il cibo dalla sua confezione, mettilo su un piatto e posiziona il piatto sulla teglia.
- Non coprire il cibo con un piatto o una ciotola. Questo può prolungare anche di molto il tempo di scongelamento.
- Non utilizzare il liquido prodotto durante lo scongelamento per cucinare il cibo, questo per evitare il rischio di salmonella. Assicurati che il liquido prodotto durante lo scongelamento sia libero di defluire dal cibo per raccogliersi sul piatto o nella casseruola, nel caso si usi il grill.

Livelli del forno

- Per scongelare, utilizza la teglia sul Livello 1, o sul Livello 2 nel caso di piatti grandi.

Tabella per lo scongelamento

La seguente tabella riporta i valori di riferimento per scongelare.

Piatto	Tempo di scongelamento (min.)	Suggerimenti
Pollo, 1000 g	100–140	Utilizza la teglia con pentole o pirofile profonde. Gira il pollo quando si raggiunge metà del tempo di cottura.
Carne, 1000 g	100–140	Gira la carne quando si raggiunge metà del tempo di cottura o coprila con la carta forno.
Carne, 500 g	90–120	Gira la carne quando si raggiunge metà del tempo di cottura o coprila con la carta forno.
Pesce, 150 g	23–35	Non coprire.
Fragole, 300 g	20–30	Non coprire.

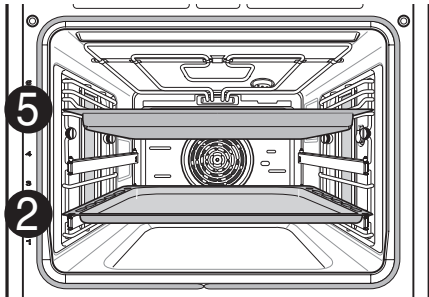
Cottura

Informazioni generali

Quando si cuoce in forno, usare le modalità Aria calda (☼) o Calore sopra e sotto (☐).

Stampi

- Quando si cuoce in modalità Calore sopra e sotto (☐), utilizzare stampi con una superficie ricoperta di metallo scuro.
- Quando si cuoce con Aria calda (☼), è anche possibile utilizzare stampi con una superficie metallica lucida.
- Posizionare sempre gli stampi al centro del vassoio o della griglia.
- Quando si cuoce con Calore sopra e sotto (☐), è possibile mettere due stampi fianco a fianco nel forno. Ciò significa che il tempo di cottura è solo leggermente più lungo.
- Quando si utilizzano due vassoi (teglia da forno e teglia profonda), posizionare la teglia profonda sul livello 5 e la teglia da forno sul livello 2.



NOTA

Le teglie incluse possono differire a seconda del prodotto.

Livelli del forno

I livelli del forno sono numerati dal basso verso l'alto.

Quando si utilizza Calore sopra e sotto (☐), è possibile cuocere su un solo livello, ad esempio il livello 4

Quando si utilizza Aria calda (☼), è possibile cuocere basi di pan di Spagna e biscotti su un massimo di 2 teglie contemporaneamente, ad esempio sui livelli 2 e 5.

Uso delle tabelle per la cottura

Le tabelle contengono le impostazioni di temperatura, i tempi di cottura e i livelli di cottura per una selezione di piatti tipici.

- Le temperature e i tempi di cottura devono essere considerati solo come valori di riferimento. I valori effettivi dipendono dal tipo di preparazione, dalla qualità degli ingredienti e dalla teglia utilizzata.
- Si consiglia di selezionare prima una temperatura più bassa e poi di aumentarla se necessario, ad esempio se si desidera una maggiore doratura o se il tempo di cottura è troppo lungo.
- Se non è possibile elaborare le impostazioni per una ricetta specifica, utilizzare le impostazioni per la ricetta più simile.
- Quando si cuociono torte su teglie o stampi su più livelli, il tempo di cottura può essere prolungato di 10-15 minuti.
- Gli alimenti ad alto contenuto di liquidità (pizze, torte alla frutta, ecc.) dovrebbero essere cotti su un unico livello.
- Con torte e prodotti da forno con diversi livelli di lievitatura, la doratura può essere irregolare. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Il grado di doratura si livellerà da sé durante il processo.
- Per risparmiare energia, utilizzare il calore residuo per 8 minuti prima di terminare la cottura.

Tabelle per la cottura

Cottura su un singolo livello

Modalità	Aira calda		Calore sopra e sotto		Tempo di cottura
	Ricetta	Livello del forno	Temp. in °C	Livello del forno	
Torte in stampi					
Ciambellone	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Biscotti / Pancakes	2	140–160	2	150–170	0:30–0:60
Savoiardo	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Base per torte - pasta frolla	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Base per torte - impasto per torte	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Torta di mele	3	160–180	1	170–190	0:65–0:75
Torte saporite e base per torte (es. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Cheesecake ³⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Torte su teglie					
Trecce di pane / Torte più grosse	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Stollen di Natale	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Pane (pane di segale)	2	180–200 ¹⁾	2	230 ¹⁾	0:20
È richiesta la fermentazione		140–160		160–180	0:30–1:00
Torta / éclair	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Swiss roll	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Torte di frutta con base di pasta frolla	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20
Fette con guarnizione/ripieno es. ricotta, panna, zucchero, mandorle			4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (base spessa) ^{2) 3)}	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (base sottile) ²⁾	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Pane non lievitato	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Flan Svizzero	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Biscotti ²⁾					
Biscotti di pasta frolla ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Biscotti glassati ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Biscotti misti per torta ²⁾	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Torte e pasticceria con albume d'uovo, meringhe	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Macaron	3	100–120	4	120–140	0:30–1:00
Biscotti lievitati ²⁾	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Pasticceria a base di pasta sfoglia	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Rotoli di pane	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Preriscaldare il forno.

2) Spegnerne sempre la funzione "Rapid Heat" (Riscaldamento rapido) quando si cuoce su più livelli di forno.

3) Utilizzare una teglia profonda (o una teglia da forno).

Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto.

Cottura su più livelli

Ricetta	Ventilazione		Tempo di cottura in ore, min.
	Livello del forno	Temp. in °C	
Torte / torte e pasticcini su carta da forno ²⁾			
Torta / eclair ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–1:00
Pan di Spagna secco con guarnizione crumble ²⁾	2/5	140–160	0:30–1:00
Biscotti ²⁾			
Biscotti di pasta frolla ²⁾	2/5	150–160	0:15–0:35
Biscotti glassati ²⁾	2/5	140–150	0:20–1:00
Biscotti misti per torta ²⁾	2/5	160–170	0:25–0:40
Torte e pasticceria con albume d'uovo, meringhe ²⁾	2/5	80–100	2:10–2:50
Macaron ²⁾	2/5	100–120	0:40–1:20
Biscotti lievitati ²⁾	2/5	160–170	0:30–1:00
Pasticceria a base di pasta sfoglia ²⁾	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Rotoli di pane ²⁾	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Preriscaldare il forno.

2) Spegnerne sempre la funzione "Rapid Heat" (Riscaldamento rapido) quando si cuoce su più livelli di forno.

Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto.

Posizionare la teglia profonda (o la teglia da forno) sul livello 5.

NOTA

Questo è facoltativo per i prodotti con due vassoi.

Tabella per strudel e cibi cotti al forno

Ricetta	Calore sopra e sotto		Tempo di cottura in ore, min.
	Livello del forno	Temp. in °C	
Pasta al forno	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:30–1:00
Verdure	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizza baguette	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Sufflé	1	180–200	0:20–0:50
Tortino di pesce	1	180–200	0:30–1:00
Verdure ripiene	1	180–200	0:30–1:00

1) Preriscaldare il forno.

Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto.

Tablelle di cottura per piatti pronti surgelati

Piatto	Livello del forno	Funzione forno	Temperatura	Tempo
Pizza surgelata	3	Calore convenzionale	Seguire le istruzioni sulla confezione.	Seguire le istruzioni sulla confezione.
Baguette	3	Calore convenzionale	Seguire le istruzioni sulla confezione.	Seguire le istruzioni sulla confezione.
Base per torta di frutta	3	Calore convenzionale	Seguire le istruzioni sulla confezione.	Seguire le istruzioni sulla confezione.
Patatine	3	Calore convezionale	200–220 °C	15–25 min.

Preriscaldare il forno.

Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto."

NOTA

Girare 2 o 3 volte le patatine durante il processo. Quando si cuociono piatti surgelati, la teglia può piegarsi a causa della grande differenza di temperatura tra il cibo congelato e il forno. Normalmente i vassoi ritornano alla loro forma originale una volta che si sono raffreddati.

Suggerimenti di cottura

Risultati della cottura	Possibile causa	Soluzione
La base della torta è troppo leggera	Livello del forno sbagliato	Utilizzare una teglia scura o mettere la torta su un livello più basso.
La torta crolla (diventa grumosa, umida)	Temperatura forno troppo alta	Impostare la temperatura leggermente più bassa.
	Tempo di cottura troppo breve	Impostare un tempo di cottura più lungo. Il tempo di cottura non può essere ridotto impostando una temperatura più alta.
	La miscela contiene troppo liquido	Utilizzare meno liquido. Seguire le istruzioni relative ai tempi di impasto, in particolare durante l'uso di elettrodomestici da cucina.
Le torte sono troppo asciutte	Temperatura del forno troppo bassa	La prossima volta impostare una temperatura leggermente più alta.
	Tempo di cottura troppo lungo	Impostare un tempo di cottura leggermente più breve.
Le torte non sono dorate in maniera uniforme	La temperatura di cottura è troppo alta e il tempo di cottura troppo breve	Impostare una temperatura di cottura leggermente più bassa e un tempo di cottura leggermente più alto.
	Composto distribuito in modo irregolare	Distribuire il composto in modo uniforme sulla teglia/nello stampo.
Tempo di cottura troppo lungo	Temperatura troppo bassa	La prossima volta impostare una temperatura leggermente più alta.

Tavolo per eco aria calda

Ricetta	Livello del forno	Temp. in °C	Tempo (min.)
---------	-------------------	-------------	--------------

Torte in stampi

Base per torte - impasto per torte	3	150-170	35~45
Torte saporite e base per torte (es. quiche lorraine)	2	160-180	30~70

Torte su teglie

Pizza (base sottile)	1	200-220	15~30
----------------------	---	---------	-------

Biscotti



Biscotti glassati	3	140-150	10~40
Biscotti misti per torta	3	150-160	25~35

Cibo

Carni bovine (circa 1 kg)	2	190	60~80
Pollame (circa 1 kg)	2	210	50~70
Pollame (circa 2 kg)	2	210	60~80

- Questa tabella è da intendersi solo a titolo indicativo, i gusti e i tagli di carne individuali variano.
- Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto.
- La durata specificata si riferisce al forno non preriscaldato.

Arrostire

Quando si arrostisce, usare le modalità Arrosto () o Calore sopra e sotto ().

SUGGERIMENTO:

- Utilizzare stoviglie resistenti al calore quando si arrostisce (seguire le istruzioni del produttore).
- Le teglie in acciaio inossidabile sono di uso limitato, in quanto riflettono in larga misura il calore.
- Quando si utilizzano stoviglie con maniglie in plastica, assicurarsi che le maniglie siano resistenti al calore (seguire le istruzioni del produttore).
- Grandi pezzi da arrostire o un certo numero di pezzi possono essere messi direttamente sul ripiano sopra la teglia profonda (o teglia da forno) (ad esempio tacchino, oca, 3-4 polli, 3-4 nocche di vitello).
- La carne magra deve essere arrostita in una teglia con coperchio (ad es. carne di vitello, brasata, surgelata). Questo mantiene i succhi nella carne.
- Per la cottura di croste croccanti o pancetta è consigliabile utilizzare un cassero senza coperchio (ad es. maiale, carne macinata, agnello, montone, anatra, stinco di vitello, pollo, pollame, arrosto di manzo, filetto di manzo, selvaggina).
- Versare acqua a sufficienza nella teglia profonda (o nella teglia da forno) per evitare la formazione di fumo quando si utilizza la modalità per arrostire.
- Pulire il forno appena possibile dopo l'uso se si sta arrostendo in una teglia o in uno stampo aperto. È più facile rimuovere gli schizzi di grasso quando il forno è ancora caldo.




AVVERTENZA

- Lasciare raffreddare il forno a sufficienza per evitare il rischio di ustioni.

Tabelle per Arrostitore

La tabella contiene le temperature richieste, i tempi di cottura e i livelli di cottura per i vari tipi di carne. Le cifre indicate sono solo indicative.

- Si consiglia di cuocere in forno carne e pesce di peso superiore a 1 kg.
- Per carne magra e pesce, usare il Calore sopra e sotto. Per tutti gli altri tipi di carne si consiglia la modalità Arrosto ().
- Aggiungere un po' di liquido per evitare che i succhi di cottura o il grasso vengano bruciati sulle superfici della pentola.
- Girare il cibo dopo circa la metà o i due terzi del tempo di cottura.

SUGGERIMENTO:

Per ottenere risultati migliori, ungere la carne e il pollo più volte durante il processo con i loro succhi.

Tabelle per l'arrostimento

Tabella per arrostitire

Cibo	Livello del forno	Arrosto		Calore sopra e sotto	
		Temp. (°C) ¹⁾	Tempo (min.)	Temp. (°C) ¹⁾	Tempo (min.)
Carni bovine (circa 1 kg)	2 ²⁾	190	50~70	200	70~90
Carne di cervo (circa 1 kg)	2 ²⁾	180	75~100	200~230	100~120
Coscia di maiale (circa 1 kg)	2 ²⁾	180~190	80~110	200	100~120
Carne di maiale arrotondata (circa 1 kg)	2 ²⁾	180~190	90~120	200~220	110~130
Coscia di agnello (circa 2 kg)	2	180	110~130	200	150
Pollame (circa 1 kg)	2 ²⁾	210	50~60	200~220	70~90
Pollame (circa 2 kg)	2	200	60~80	200~220	110~120
Pollame (circa 4 kg)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Pesce intero (circa 1,5 kg)	2 ²⁾	160~180	35~55	200~220	35~55

Questa tabella è da intendersi solo a titolo indicativo, i gusti e i tagli di carne individuali variano.

1) Aumentare di 20 °C la temperatura di arrostitimento.

2) Usare il 4° livello dal basso quando si usa la modalità Top Bottom Heat.

Grigliare

Per grigliare è possibile scegliere tra 2 diverse modalità di funzionamento.

Preriscaldare per 5 minuti per la grigliatura.

Grill grande

Per grandi quantità di pietanze alla griglia, per la cottura in teglie di grandi dimensioni. Scegliere i livelli di potenza (Alto, Medio, Basso) adatti.

Grill piccolo

Per piccole quantità di pietanze alla griglia, per la cottura in piccole teglie. Scegliere tra i 3 livelli di potenza (1 Basso, 2 Medio e 3 Alto) quello adatto.

Livelli del forno

Utilizzare i livelli 5 o 6 per grigliare pezzi piatti di carne.



AVVERTENZA

- Le parti esposte del forno possono scaldarsi durante la cottura. Tenere i bambini a distanza.

Utilizzo della tabella

I tempi di cottura sono da intendersi solo come valori indicativi. I tempi effettivi possono variare a seconda della qualità della carne o del pesce. La grigliatura è particolarmente adatta per la cottura di pezzi piatti di carne e pesce. Girare il cibo alla griglia a circa la metà del tempo di cottura.

Tabella per la grigliatura

Alimenti da grigliare	Livello del forno	Grill grande fase 3	
		1° lato	2° lato
Polpette	5	8-10 min.	6-8 min.
Filetto di maiale	5	10-12 min.	8-12 min.
Salsicce alla griglia	5	8-10 min.	6-8 min.
Bistecche di manzo o vitello	5	10-15 min.	10-15 min.
Filetto di manzo (ca. 1 kg.)	4	10-12 min.	10-12 min.
Toast ¹⁾	5	2-4 min.	2-4 min.
Toast con condimento	4	8-10 min.	

1) Griglia o teglia profonda (o teglia da forno)
Contare sempre i livelli del forno dal basso verso l'alto.

Sonda

La sonda misura accuratamente la temperatura interna di carne, pollame e stufati. Scollegare sempre e rimuovere la sonda dal forno quando si rimuove il cibo. Prima dell'uso, inserire la sonda al centro della parte più spessa della carne o all'interno della coscia o del petto del pollame, lontano dal grasso o dalle ossa. Mettere il cibo nel forno e collegare la sonda al jack. Tenere la sonda il più lontano possibile da fonti di calore.

- La sonda può essere utilizzata con le modalità Hot Air, Top Bottom Heat e Roasting.
- Per tagli di carne sottili, inserire la sonda nel lato più spesso della carne.

NOTA

Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

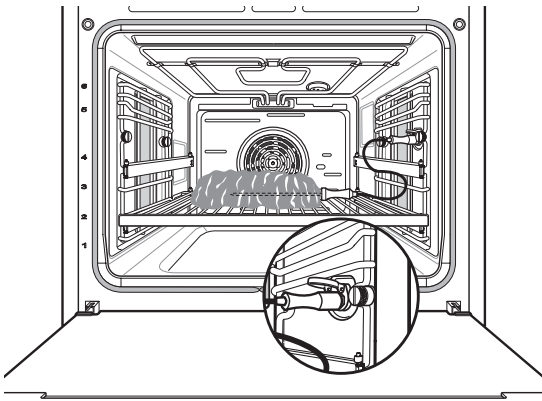




Grafico di posizionamento consigliato della sonda

Categorie	Esempi di cibo	Posizionamento sonda
Miscele di carne e macinato	Polpettone	Inserire nella parte più spessa delle
	Polpette	
Carni bovine fresche, vitello, agnello	Sistecche, Arrosti, Cotolette	Inserire nella parte più spessa, lontano da ossa, grasso e cartilagini
Pollame	Pollo intero o tacchino	Inserire nella parte più spessa della coscia, evitando l'osso
	Petti di pollame o arrosti	
	Anatra, Oca, Fagiano	Inserire nella parte più spessa della pietanza
	Ripieno (da solo o dentro un altro uccello)	
Maiale e prosciutto	Maiale fresco	Inserire nella parte più spessa, lontano da ossa, grasso e cartilagini.
	Prosciutto fresco (crudo)	
	Prosciutto precotto (riscaldare e servire)	
Avanzi e stufati	Avanzi	Inserire nella parte più spessa della pietanza
	Stufati	
Frutti di mare	Pesce intero	Inserire nella parte più spessa del pesce
	Filetto di pesce (Fianco del pesce)	
	Bistecche o porzioni di pesce	

Uso della sonda

- 1 Inserire la sonda nell'alimento.
- 2 Collegare la sonda alla presa nel forno e sul display apparirà la scritta "Probe is connected" (La sonda è collegata) e l'icona della sonda  apparirà nella parte superiore del display.
- 3 Selezionare una modalità di cottura appropriata.
- 4 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura e la temperatura della sonda o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri. La temperatura predefinita della sonda è di 100 °C (240 °F), ma può essere modificata a qualsiasi temperatura compresa tra 40 °C (105 °F) e 230 °C (445 °F).
- 5 Se lo si desidera, impostare l'ora di cottura e l'ora di fine cottura con lo stesso metodo. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni aggiuntive.
- 6 Selezionare **AVVIO**. Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente. Se è stata impostata un'ora di fine cottura, l'ora di inizio appare sul display.
- 7 Al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda, il forno si spegne automaticamente.

Modifica delle Impostazioni di Cottura

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

Per interrompere la cottura

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

NOTA IMPORTANTE

Selezionare Stop sul display in ogni momento per annullare un'operazione. Per evitare di rompere la sonda, assicurarsi che il cibo sia completamente scongelato prima di inserirlo.



ATTENZIONE

- **Utilizzare sempre un guanto da forno per rimuovere la sonda di temperatura. Non toccare la griglia.** Il mancato rispetto di questa avvertenza può causare gravi lesioni personali.
- **Per evitare di danneggiare la sonda, non utilizzare la pinza per tirarla nel rimuoverla.**
- **Non conservare la sonda nel forno.**

Tabella Temperatura Sonda consigliata

Categorie	Esempi di cibo	Temp. interna da raggiungere	Cottura desiderata
Miscele di carne e macinato	Polpettone	71 °C (160 °F)	
	Polpette di carne	74 °C (165 °F)	
Carni bovine fresche, vitello, agnello	Bistecche, Arrostiti, Bracirole	63 °C (145 °F)	Al sangue: 54 °C (130 °F) Poco cotta: 60 °C (140 °F) Cotta: 66 °C (150 °F) Ben cotta: 71 °C (160 °F)
Pollame	Pollo intero o tacchino	74 °C (165 °F)	
	Petti di pollame o Arrostiti		
	Anatra, Oca, Fagiano		
	Ripieno (da solo o dentro un altro uccello)		
Prosciutto e Maiale	Maiale fresco	63 °C (145 °F)	Ben cotto: 77 °C (170 °F)
	Prosciutto fresco (crudo)		Ben cotto: 71 °C (160 °F)
	Prosciutto precotto (riscaldare e servire)	60 °C (140 °F)	
Avanzi e Stufati	Avanzi	74 °C (165 °F)	
	Stufati		
Frutti di mare	Pesce intero	63 °C (145 °F)	
	Filetto di pesce (Fianco del pesce)		
	Bistecche o porzioni di pesce		

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 più modalità di cottura, è necessario impostare un tempo di cottura o una temperatura della sonda prima di selezionare un'altra modalità di cottura.
- La funzione Sonda non può essere utilizzata con le modalità Grill grande, Grill piccolo, Tiepida, Lievitazione o RapidHeat Roast+.

- 1 Selezionare **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
- 2 Selezionare **Create** per un nuovo tasto di scelta rapida.
- 3 Selezionare una prima modalità di cottura indicata sul display e impostare la temperatura di cottura desiderata.
- 4 Selezionare **Imposta tempo di cottura** o **Imposta sonda**.
- 5 Se non ci sono ulteriori aggiunte, selezionare **Fatto**. Per aggiungere un'altra fase di cottura, impostare un tempo di cottura o una sonda di temperatura per la prima fase. Quindi selezionare **Aggiungi fase cottura**.
- 6 Ripetere le fase 3-5 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

- Se la sonda è stata inserita nel jack del forno per aggiungere una sonda di temperatura, ricordarsi di rimuoverla.
- 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, la temperatura della sonda 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 **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
- 2 Selezionare la ricetta e premere l'icona del bidone della spazzatura in basso a sinistra dello schermo.
- 3 Selezionare **Si**.

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 sulla posizione consigliata, accessori e posizione dei ripiani per ottenere risultati ottimali.

Impostazione della funzione Cottura automatica

- 1 Selezionare **Cottura automatica** nello schermo 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

NOTA

- Quando si cuociono tagli di carne sottili, inserire la sonda nella parte più spessa della carne. Se la sonda non viene inserita correttamente, il forno potrebbe spegnersi troppo presto. Vedere la sezione Sonda per le istruzioni.

	Menu	Limite di peso	Fasi	Utensile	Temp. cibo	Livello del forno	Nota	Istruzioni
1	Pollo (Coscia)	0,6-1,8 kg	0,2 kg	Griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Dopo il BEEP "Turn food over" (Capovolgere il cibo)	Ungere le cosce di pollo con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare le cosce di pollo sulla griglia metallica. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, versare una grossa tazza d'acqua nella teglia profonda (o nella teglia da forno) e posizionarla sotto la griglia metallica. Dopo il BEEP, girare il cibo. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 3 minuti. Utilizzare il succo generato per la salsa.
2	Pollo (intero)	1,0-2,0 kg	0,2 kg	Griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Dopo il BEEP "Turn food over" (Capovolgere il cibo)	Ungere il pollo con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare il pollo sulla griglia metallica. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o il grasso dal cibo, versare 1000 ml d'acqua in una teglia profonda (o nella teglia da forno) e posizionarla sotto la griglia metallica. Aggiungere acqua nella teglia profonda. Dopo il BEEP, girare il cibo. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti. Utilizzare il succo generato per la salsa.
3	Pizza surgelata (sottile)	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Griglia	Surgelata	1		Posizionare la pizza sulla griglia. Mettere in forno. Usare soltanto una pizza per volta.
4	Patate gratinate	0,5-1,5 kg	0,5 kg	* Vaschetta in vetro termoresistente sulla griglia	Ambiente	2		Tagliare a fette le patate gratinate precotte. Mettere le patate in una teglia di vetro resistente al calore, coprire con formaggio grattugiato (30 g per 500 g di patate gratinate). Mettere in forno.
5	Gamberetti giganti	0,3-1,0 kg	0,1 kg	Teglia profonda (o teglia da forno)	Refrigerata	4	Dopo il BEEP "Turn food over" (Capovolgere il cibo)	Ungere con olio o burro fuso. Insaporire a piacere, posizionare i gamberetti nella teglia profonda (o sulla teglia da forno). Mettere in forno. Dopo il BEEP, girare il cibo.
6	Cosciotto di agnello	1,0-2,0 kg	0,5 kg	* Piatto in vetro resistente al calore sulla griglia	Refrigerata	2	Dopo il BEEP "Remove lid" (Rimuovere il coperchio)	Ungere la coscia d'agnello con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare l'agnello in una teglia di vetro resistente al calore. Aggiungere una grande tazza d'acqua, coprire con coperchio. Mettere in forno. Dopo il BEEP, rimuovere il coperchio. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti. Utilizzare il succo generato per la salsa.

	Menu	Limite di peso	Fasi	Utensile	Temp. cibo	Livello del forno	Nota	Istruzioni
7	Arrosto di manzo	1,0-2,5 kg	0,5 kg	* Piatto in vetro resistente al calore sulla griglia	Refrigerata	2	Dopo il BEEP "Remove lid" (Rimuovere il coperchio)	Spazzolare l'arrosto con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare l'arrosto in una teglia di vetro resistente al calore. Aggiungere una grande tazza d'acqua, coprire con coperchio. Mettere in forno. Dopo il BEEP, rimuovere il coperchio. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti. Utilizzare il succo generato per la salsa.
8	Arrosto di maiale	1,0-2,5 kg	0,5 kg	* Piatto in vetro resistente al calore sulla griglia	Refrigerata	2	Dopo il BEEP "Remove lid" (Rimuovere il coperchio)	Ungere l'arrosto con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare il maiale in una teglia di vetro resistente al calore. Aggiungere una grande tazza d'acqua, coprire con coperchio. Mettere in forno. Dopo il BEEP, rimuovere il coperchio. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti. Utilizzare il succo generato per la salsa.
9	Patate arrosto	0,4-1,6 kg	0,2 kg	* Piatto in vetro resistente al calore sulla griglia	Ambiente	2	Dopo il BEEP "Turn food over" (Capovolgere il cibo)	Scegliere patate piccole (150-200 g ciascuna). Pelare, lavare, asciugare e tagliare le patate a metà. Aggiungere alle patate sale, pepe e olio o burro fuso. Posizionare le patate in una teglia di vetro resistente al calore. Mettere in forno. Dopo il BEEP, girare il cibo.
10	Bistecche di salmone	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	4	Dopo il BEEP "Turn food over" (Capovolgere il cibo)	Scegliere bistecche dal peso di circa 200 g e 2,5 cm di spessore. Ungere il salmone con olio o burro fuso, insaporire a piacere. Posizionare le bistecche sulla griglia metallica. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica. Dopo il BEEP, girare il cibo.

Guida Gourmet Steam

	Menu	Limite di peso	Fasi	Utensile	Temp. cibo	Livello del forno	Nota	Istruzioni
1	Asparagi	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Lavare gli asparagi. Posizionare gli asparagi nella padella traforata sulla griglia metallica. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
2	Baguette	1 porzione	-	* Padella da baguette traforata sulla griglia	Ambiente	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<p>Rendimenti: 2 filon</p> <p>Ingredienti 400 g di farina di grano duro 100 g di farina multiuso 300 g di acqua 10 g di lievito istantaneo 8 g di sale</p> <p>In una terrina di un mixer verticale, frullare insieme la farina di grano duro, la farina multiuso, il lievito e il sale. Assicurarsi che il sale e il lievito non entrino in contatto diretto. Con una paletta, aggiungere lentamente l'acqua. Passare quindi a una forcella e impastare per 8 minuti.</p> <p>Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Formare una palla. Coprire con involucri di plastica. Lasciare riposare per 30 minuti.</p> <p>Impastare a mano per 1-3 minuti. Coprire l'impasto e lasciare riposare 1 ora e mezza.</p> <p>Decomprimere l'impasto inserendo delicatamente le dita nel centro. Stendere e piegare la pasta.</p> <p>Lavorando per tutta la lunghezza dell'impasto, partire dal bordo superiore, tirarlo in avanti, allontanarlo e portarlo al centro. Tirare indietro (verso di sé) il fondo della pasta e piegare al centro. Fare lo stesso per il lato destro e sinistro della pasta. Capovolgere l'impasto e coprire con un involucri di plastica. Lasciare riposare 1 ora.</p> <p>Dividere l'impasto in due parti uguali.</p> <p>Dare all'impasto la forma di cilindri da 15 cm. Lavorando con un pezzo di pasta alla volta (mantenendo gli altri ricoperti da un involucri di plastica), formare un rettangolo. Lavorando per tutta la lunghezza dell'impasto, premere delicatamente con tre dita facendo diverse rientranze nell'impasto. Ripetere la procedura, arrotolare l'impasto su se stesso tre volte fino a quando il bordo superiore incontra il bordo inferiore e crea una cucitura profonda. Sigillare ogni giro con le dita. Afferrare strettamente la cucitura e lasciare riposare per circa 5 minuti (o fino a quando l'impasto è abbastanza morbido da rotolare) con la cucitura rivolta verso l'alto. Coprire con un panno.</p> <p>Rotolare e modellare le baguette per adattarsi a una padella traforata per baguette. Posizionare su una padella per baguette, cucitura a lato verso il basso, e lasciare riposare per circa 5 minuti coperto con un panno. Effettuare cinque tagli sulla superficie dell'impasto. Collocare una padella per baguette traforata sulla griglia metallica. Mettere in forno.</p>

	Menu	Limite di peso	Fasi	Utensile	Temp. cibo	Livello del forno	Nota	Istruzioni
3	Broccoli	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Tagliare i broccoli in pezzi di dimensioni simili (di circa 15 g ciascuno). Lavare i broccoli. Posizionare i broccoli nella padella traforata. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
4	Carote	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Tagliare le carote in pezzi di dimensioni simili (spessore di circa 5 mm). Lavare le carote. Posizionare le carote nella padella traforata sulla griglia. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
5	Petti di pollo	0,2-1.0 kg	0,2 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Preparare i petti di pollo (200 g ciascuno). Posizionare i petti nella padella traforata sulla griglia. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
6	Patate a dadini	0,2-0,8 kg	0,2 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Ambiente	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni simili (cubi di circa 1-2 cm). Lavare le patate. Posizionare le patate a dadini nella padella traforata sulla griglia. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
7	Fagiolini	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Lavare i fagiolini. Posizionare i fagiolini nella padella traforata sulla griglia. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.
8	Spinaci	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Padella traforata sulla griglia sopra la teglia profonda (o la teglia da forno)	Refrigerata	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	Lavare gli spinaci. Posizionare gli spinaci nella padella traforata sulla griglia. Mettere in forno. Per raccogliere gocce o grassi dal cibo, posizionare la teglia profonda (o nella teglia da forno) sotto la griglia metallica.

	Menu	Limite di peso	Fasi	Utensile	Temp. cibo	Livello del forno	Nota	Istruzioni
9	Pane bianco	1 porzione	-	* Filone di pane sulla griglia	Ambiente	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<p>Ingredienti 400 g di farina di grano duro 100 g di farina multiuso 300 g di acqua 10 g di lievito istantaneo 8 g di sale</p> <p>In una terrina di un mixer verticale, frullare insieme la farina di grano duro, la farina multiuso, il lievito e il sale. Assicurarsi che il sale e il lievito non entrino in contatto diretto. Con una paletta, aggiungere lentamente l'acqua. Passare quindi a una forcella e impastare per 8 minuti.</p> <p>Trasferire la pasta su una superficie di lavoro lievemente infarinata. Dare alla pasta la forma di una palla. Coprire con involucro di plastica. Lasciare riposare per 30 minuti.</p> <p>Impastare a mano per 5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare riposare 1 ora e mezza.</p> <p>Stendere e piegare la pasta. Iniziare dalla parte superiore della pasta e tirare in avanti (lontano da voi), quindi portarla al centro. Tirare il fondo della pasta indietro (verso di sé) e piegare al centro.</p> <p>Fare lo stesso per il lato destro e sinistro della pasta. Capovolgere l'impasto e coprire con un involucro di plastica. Lasciare riposare 1 ora.</p> <p>Dividere la pasta a metà e dargli la forma di filoni di circa 25 cm di lunghezza e 5 cm di larghezza e assottigliare alle estremità.</p> <p>Posizionare in una padella per pane. Coprire con un panno e lasciar riposare per 20 minuti.</p> <p>Posizionare il pane nella teglia per pane sulla griglia. Mettere in forno.</p>
10	Riso bianco	0,1-0,3 kg	0,1 kg	* Teglia profonda sulla griglia	Ambiente	2	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<p>Ingredienti 100-300 g di riso 200-600 g di acqua (il doppio del riso)</p> <p>Posizionare riso e acqua nella teglia e mischiare bene. Posizionare il vassoio sulla griglia. Mettere in forno.</p>

* Piatto in vetro resistente al calore, * Padella per baguette traforata, * Teglia per pane * Teglia profonda: Utilizzare i propri contenitori.



ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.
- Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, la funzione Asciugatura parte in automatico. E' quindi normale sentire il rumore della pompa vapore in funzione durante il ciclo d'asciugatura.

Informazione per gli istituti di prova e certificazione

La seguente tabella è destinata esclusivamente agli istituti di prova. Presenta le migliori impostazioni per eseguire ricette di test secondo lo standard IEC 60350-1.

Piatto	Modalità riscaldamento	Temperatura [°C]	Accessori	1 Livello	2 Livello	Preriscaldato	Tempo di Cottura [min]	Impugnature
Tortina	Calore sopra e sotto	160	Teglia da forno	4		Sì	20-30	
Tortina	Aria calda	150	Teglia da forno	1		Sì	20-30	
Tortina*	Aria calda	150	Teglia da forno		2/5	Sì	30-40	
Torta di mele	Calore sopra e sotto	180	Griglia	1		Sì	65-75	Una nella parte posteriore sinistra e l'altra nella parte anteriore destra
Torta di mele	Aria calda	170	Griglia	3		Sì	65-75	Una nella parte posteriore sinistra e l'altra nella parte anteriore destra
Pan di Spagna	Calore sopra e sotto	170	Griglia	2		Sì	25-35	
Pan di Spagna	Aria calda	150	Griglia	2		Sì	30-40	
Strisce di Pasta Sfoglia	Calore sopra e sotto	160	Teglia da forno	4		Sì	20-25	
Strisce di Pasta Sfoglia	Aria calda	140	Teglia da forno	2		Sì	20-25	
Strisce di Pasta Sfoglia*	Aria calda	140	Teglia da forno		2/5	Sì	25-30	
Toast	Grill grande	High	Griglia	5		Sì (5Min)	2-4/2-4	
Bistecca di Manzo	Grill grande	High	Leccarda	5		Sì (5Min)	10-15/10-15	Girare a metà cottura

Vapore

Piatto	Modalità riscaldamento	Temperatura [°C]	Accessori	1 Livello	2 Livello	Preriscaldato	Tempo di Cottura [min]	Impugnature
Broccoli: 300 g	Vapore	99	Vassoio forato	3		No	12-18	Teglia da forno sul primo ripiano dal basso
Broccoli: 2 x 300 g	Vapore	99	Vassoio forato		2/5	No	12-18	Teglia da forno sul primo ripiano dal basso
Broccoli: numero massimo	Vapore	99	Vassoio forato	3		No	15-20	Teglia da forno sul primo ripiano dal basso
Piselli: 800 g	Vapore	99	Vassoio forato	3		No		Teglia da forno sul primo ripiano dal basso

*Rimuovere la torta prima dal forno, se la doratura sembra eccessiva.

Funzione 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 4 modalità di cottura a vapore: Vapore, Assistenza vapore, Sottovuoto e Vapore Gourmet.

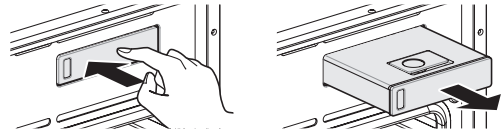
ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.
- Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, la funzione Asciugatura parte in automatico. E' quindi normale sentire il rumore della pompa vapore in funzione durante il ciclo d'asciugatura.
- Se il vapore fuoriesce dalla porta del forno, la guarnizione della porta potrebbe non essere posizionata correttamente.

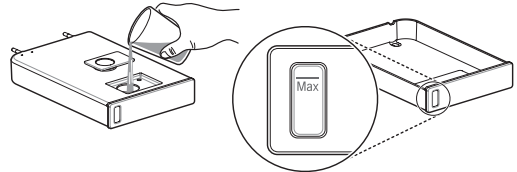
Usare il serbatoio del generatore di vapore

Il serbatoio del generatore di vapore si trova nel vano cottura.

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



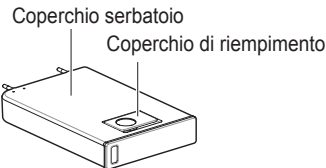
- 2 Rimuovere il serbatoio e posizionarlo su una superficie piana.
- 3 Rimuovere il coperchio del serbatoio o aprire il coperchio di riempimento nella parte anteriore del coperchio stesso.
- 4 Aprire il tappo e riempire il serbatoio con 34 oz. (1000 ml) di acqua potabile. Se possibile, utilizzare acqua filtrata addolcita. L'acqua dura può ostruire il generatore di vapore più rapidamente con l'accumulo di calcare.



LINEA MASSIMA

Non superare il limite 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 Vapore

Selezionare la modalità Steam per cuocere gli alimenti senza l'ausilio delle resistenze del forno, utilizzando solo il calore umido prodotto dal vapore. L'intervallo di temperatura disponibile è compreso tra 80 °C (180 °F) e 99 °C (210 °F).

Impostazione della modalità Steam

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Cottura**.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri.
- 4 Se lo si desidera, impostare l'ora di cottura e l'ora di fine cottura 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 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.

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.

Assistenza vapore

La modalità Steam-Assist 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).

Impostazione della modalità Assist. vapore

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Assist. vapore**.
- 3 Impostare la temperatura desiderata e il livello di vapore: Basso, Medio o Alto.
- 4 Se lo si desidera, scorrere per impostare l'ora di cottura e l'ora di fine cottura. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni dell'ora di cottura e dell'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 Steam-Assist è stata avviata, un indicatore sul display mostra lo stato della funzione vapore.

Assicurarsi che il serbatoio del generatore di vapore sia pieno d'acqua prima di avviare la modalità Steam-Assist. Se, durante la cottura, l'acqua termina, 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 del generatore di vapore dopo l'uso.

Modifica delle Impostazioni di Cottura a 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 cottura a vapore

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

Modalità Sottovuoto

La modalità Sous-vide lavora a basse temperature per mantenere nutrienti e sapore. Le opzioni di temperatura preimpostate iniziano a 60 °C (140 °F).

Impostare la modalità Sous-vide

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Sottovuoto**.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico per inserire direttamente i numeri.
- 4 Se lo si desidera, impostare l'ora di cottura e l'ora di fine cottura 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 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.

Vapore Gourmet

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

Impostazione della funzione Gourmet Steam

- 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 ripiano.
- 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.

Avvio remoto

Se l'elettrodomestico è registrato su una rete Wi-Fi domestica, la funzione di preriscaldamento del forno può essere avviata o interrotta con l'applicazione per smartphone SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Preparazione del forno per l'avvio remoto

- 1 Aprire lo sportello del forno per assicurarsi che sia vuoto e pronto per il preriscaldamento. Non mettere gli alimenti nel forno. Chiudere lo sportello del forno.
- 2 Selezionare **IMPOSTAZIONI**, nella parte inferiore centrale dello schermo. Selezionare Avvio remoto nella prima schermata IMPOSTAZIONI, quindi selezionare On. Seguire le istruzioni del pop-up che si apre sul display.
- 3 Seguire le istruzioni dell'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE per smartphone per utilizzare la funzione Avvio remoto.

NOTA

- La funzione è disconnessa nelle seguenti situazioni:
 - Avvio remoto non è mai stato impostato nell'app.
 - Lo stato è segnato come "Ready" (Pronto).
 - La funzione 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.
- Scollegare la sonda se connessa.

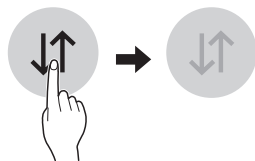
FUNZIONI SMART

Applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE

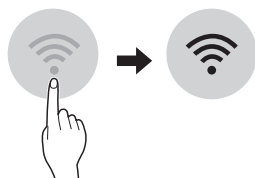
L'applicazione SIGNATURE KITCHEN SUITE permette di comunicare con l'elettrodomestico utilizzando uno smartphone.

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

SpeedClean™

Consente di impostare gli avvisi SpeedClean™, leggere le istruzioni per l'uso e simulare e confrontare il consumo di energia quando si utilizza SpeedClean™ rispetto ai cicli autopulenti.

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, tra cui la modalità oraria, la spia allarme preriscaldamento, il volume del segnale acustico, le unità di temperatura, la conversione automatica della convezione, la regolazione del termostato e la lingua.

Avvio remoto

Spegnere il forno o avviare il preriscaldamento a distanza. Aprire e chiudere lo sportello del forno, quindi selezionare Avvio remoto nel menu IMPOSTAZIONI sul display entro 30 secondi.

Monitoraggio

Vedere lo stato attuale della portata, il tempo di cottura rimanente, le impostazioni di cottura e il tempo 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

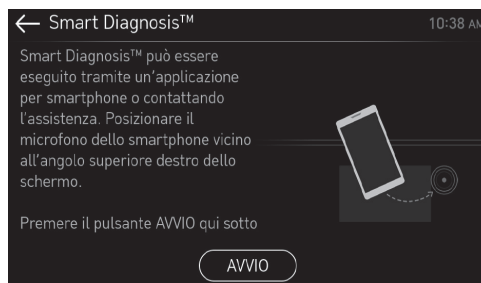
Impostare il Timer dall'app.

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 terza 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, 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 elettrico incorporato 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

MANUTENZIONE

Esterno

Rifinitura dipinta e decorativa

Per la pulizia generale, utilizzare un panno con acqua calda saponata. Per sporco più difficile e grasso accumulato, applicare un detergente liquido direttamente sullo sporco. Lasciare agire per 30-60 minuti. Risciacquare con un panno umido e asciugare. Non adoperare detergenti abrasivi.

Superfici in acciaio inox

Per evitare graffi, non utilizzare spugne in lana d'acciaio.

- 1 Mettere una piccola quantità di detergente per elettrodomestici in acciaio inossidabile o lucido su un panno umido o un panno di carta.
- 2 Pulire una piccola area, strofinando con la grana dell'acciaio inossidabile, se applicabile
- 3 Pulire con un panno morbido o un panno di carta pulito e asciutto.
- 4 Ripetere l'operazione se necessario.

NOTA

- Utilizzare acqua tiepida e sapone oppure un detergente o un lucidante per acciaio inox.
- Pulire sempre nella direzione della finitura della superficie metallica.
- Per acquistare un pulitore o un lucidante per elettrodomestici in acciaio inossidabile o per trovare un rivenditore nelle vicinanze, chiamare il nostro numero verde di assistenza clienti: 800-978-866, oppure visitare il nostro sito web all'indirizzo: www.signaturekitchensuite.com/it

Interno del forno

NOTA

Pulire l'elettrodomestico dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Questo rende più semplice la rimozione di qualsiasi deposito e ne previene la bruciatura.

- Accendere la luce del forno.
- Pulire il forno con acqua e sapone per stoviglie. Lasciare che asciughi. Non adoperare detergenti abrasivi.
- Eliminare i depositi persistenti con un prodotto speciale per la pulizia del forno o utilizzare la modalità Pulizia rapida.

Accessori

- Pulisci la griglia metallica, la teglia da forno e gli altri accessori con un panno umido e acqua calda e sapone.
- Non pulire gli accessori nella lavastoviglie.

Copertura in vetro dell'illuminazione interna

Acqua calda saponata: Pulire con un panno per stoviglie e asciugare con un panno morbido.

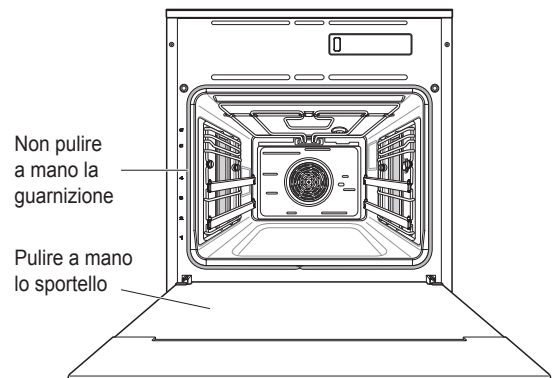
Sportello del forno

- Pulire accuratamente lo sportello del forno con acqua saponata. Risciacquare bene. Non immergere lo sportello in acqua.
- È possibile utilizzare un detergente per vetri sul vetro esterno dello sportello del forno. Non spruzzare acqua o detergenti per vetri sulle bocchette di ventilazione della porta.
- Non utilizzare detergenti per forni, polveri o detergenti abrasivi aggressivi sullo sportello del forno.
- Non pulire la guarnizione dello sportello del forno. La guarnizione dello sportello del forno è realizzata in un materiale che è indispensabile per una buona tenuta. Fare attenzione a non strofinare, danneggiare o rimuovere questa guarnizione.



ATTENZIONE

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi sullo sportello del forno. In caso contrario si possono verificare danni.



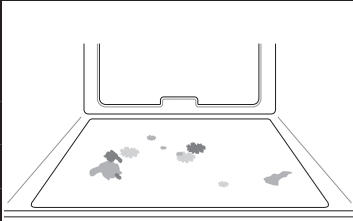
Pulizia rapida

La tecnologia dello smalto Pulizia rapida della SIGNATURE KITCHEN SUITE offre flessibilità nella pulizia dell'interno del forno. La funzione Pulizia rapida sfrutta il nuovo smalto SIGNATURE KITCHEN SUITE per sollevare lo sporco senza agenti chimici aggressivi e funziona utilizzando SOLO ACQUA per soli 10 minuti a basse temperature, per aiutare a sciogliere lo sporco LEGGERO prima della pulizia manuale.

Vantaggi di Pulizia rapida

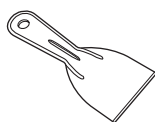
- Aiuta ad ammorbidire lo sporco leggero prima della pulizia manuale
- SpeedClean™ utilizza solo acqua; nessun detergente chimico

Quando utilizzare Pulizia rapida

Esempio di metodo di pulizia consigliato	Esempio di sporco	Modello di sporco	Tipo di sporco	Cibi comuni che possono sporcare il forno
Pulizia rapida		Piccole gocce o macchie	Formaggio o altri ingredienti	Pizza
		Schizzi leggeri	Grasso/unto	Bistecca, alla griglia
				Pesce, alla griglia
				Carne arrostita a basse temperature

Istruzioni per l'uso di Pulizia rapida

- 1 Togliere le griglie e gli accessori dal forno.
- 2 Strofinare e rimuovere eventuali residui di alimenti bruciati con un raschietto di plastica.



Raschietti in plastica consigliati:

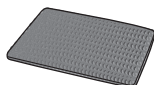
- Spatola in plastica rigida
- Raschietto per teglia in plastica
- Raschietto per vernice in plastica
- Vecchia carta di credito

- 3 Riempire il serbatoio del generatore di vapore con acqua fino alla linea di riempimento massima (34 oz/1000 cc).
- 4 Selezionare Pulizia e Pulizia rapida nell'ordine.
- 5 Selezionare Avvio. Viene visualizzato sul display il tempo rimanente.

⚠ ATTENZIONE

- Dopo il ciclo Pulizia rapida, alcune superfici potrebbero essere calde. Per evitare scottature durante la pulizia, indossare guanti di gomma.
- Durante il ciclo Pulizia rapida, il forno può surriscaldarsi a sufficienza da causare ustioni. Al termine del ciclo, aprire lo sportello del forno e attendere 5 minuti prima di pulire la superficie interna del forno. Altrimenti, si potrebbe incorrere in ustioni.
- Evitare di poggiarsi sullo sportello in vetro del forno durante la pulizia del vano cottura.

- 6 Alla fine del ciclo di 10 minuti viene emesso un segnale acustico. Selezionare **Fine della pulizia** per pulire il display e terminare il segnale.
- 7 Dopo il ciclo di pulizia e durante la pulizia manuale, sul fondo del forno deve rimanere acqua sufficiente per immergere completamente tutto lo sporco. Aggiungere acqua, se necessario. Posizionare un asciugamano sul pavimento davanti al forno per catturare l'acqua che potrebbe fuoriuscire durante la pulizia a mano.
- 8 Pulire il vano cottura immediatamente dopo il ciclo Pulizia rapida strofinandolo con una spugna o una spugna umida ruvida e non graffiante. (Il lato ruvido non graffia la finitura.)



NOTA

Non usare spugne in metallo, spugne abrasive o detersivi poiché questi materiali possono danneggiare in modo permanente la superficie del forno.

- 9 Una volta pulito il vano cottura, eliminare l'acqua in eccesso con un panno asciutto e pulito. Rimettere a posto i ripiani e gli altri accessori.
- 10 Se resta dello sporco leggero, ripetere le fasi sopracitate, assicurandosi di inumidire adeguatamente le aree sporche.

NOTA

- Se si dimentica di riempire d'acqua l'interno del forno prima di avviare Pulizia rapida. Premere Stop per terminare il ciclo. Attendere il raffreddamento a temperatura ambiente, quindi spruzzare o versare acqua nel forno e avviare un altro ciclo Pulizia rapida.
- Al termine del ciclo Pulizia rapida la guarnizione della cavità può essere bagnata. Questo è normale. Non pulire la guarnizione.
- Se dopo la pulizia sul fondo del forno rimangono depositi minerali, rimuoverli con un panno o una spugna imbevuti di aceto.
- È normale che la ventola si attivi durante il ciclo Pulizia rapida.
- È normale sentire il suono dell'acqua che bolle provenire dal generatore di vapore durante il ciclo Pulizia rapida.

Serbatoio del generatore di vapore

Il serbatoio del generatore di vapore è utilizzato durante le funzioni di cottura a vapore. Se possibile utilizzare acqua filtrata addolcita.

NOTA

- Dopo aver utilizzato la funzione Vapore, il serbatoio del generatore di vapore deve essere svuotato. Per evitare batteri o cattivi odori, pulire e asciugare il serbatoio dopo ogni utilizzo.
- Non lavarlo in lavastoviglie.

Scala di durezza dell'acqua

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

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. Per incrostazione più ostinata di acqua dura, utilizzare la funzione di decalcificazione.

Decalcificazione

Usare questa funzione per rimuovere i depositi bianchi che si formano dopo un lungo utilizzo del generatore di vapore.

La funzione di decalcificazione dura 206 minuti. Per istruzioni sulla rimozione e sul riempimento del serbatoio del generatore di vapore, vedere "Utilizzo del serbatoio del generatore di vapore".

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 $\frac{1}{4}$ tazze d'acqua (20 g di acido citrico in 1000 ml d'acqua).
- 2 Inserire il serbatoio del generatore di vapore 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 195 minuti di decalcificazione, sul display viene visualizzata una finestra pop-up. Seguire le istruzioni per lo svuotamento del 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

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

Impostazione asciugatura

- 1 Verificare la presenza di acqua nel serbatoio.
- 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 20 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Domande frequenti

Il mio nuovo forno non cuoce come quello vecchio. C'è qualcosa che non va nelle impostazioni della temperatura?

No, il forno è stato testato e calibrato in fabbrica. Per i primi utilizzi, seguire attentamente i tempi della ricetta e le temperature. Se si continua a pensare che il nuovo forno sia troppo caldo o troppo freddo, è possibile regolarne la temperatura in base alle proprie esigenze di cottura. Consultare la sezione Regolazione del termostato in questo manuale per istruzioni semplici su come regolare il termostato.

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.

Posso usare la pellicola di alluminio per prendere le gocce nel vano cottura?

Non rivestire mai il fondo o i lati del forno con pellicola di alluminio. La pellicola si scioglierà, aderirà alla superficie inferiore del forno e non potrà essere rimossa. Utilizzare una teglia posta su un ripiano inferiore per catturare le gocce. (Se la pellicola si è già fusa sul fondo del forno, non interferirà con le prestazioni del forno.)

Posso usare la pellicola di alluminio sui ripiani?

Non coprire i ripiani con l'alluminio. La copertura di interi ripiani con un foglio di alluminio limita il flusso d'aria, portando a risultati di cottura scadenti. Utilizzare una teglia rivestita con pellicola sotto torte di frutta o altri alimenti acidi o zuccherini per evitare che le fuoriuscite danneggino la finitura del forno.



ATTENZIONE

- La pellicola può essere utilizzata per avvolgere gli alimenti nel forno, ma non deve entrare in contatto con gli elementi esposti del forno. La pellicola potrebbe sciogliersi o incendiarsi, causando fumo, incendi o lesioni.

Cosa devo fare se i ripiani sono appiccicosi e sono diventati difficili da inserire ed estrarre?

Nel corso del tempo, i ripiani possono diventare difficili da inserire ed estrarre. Applicare una piccola quantità di olio d'oliva alle estremità dei ripiani. Questo fungerà da lubrificante per una più facile scorrevolezza.

Il mio elettrodomestico 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 del forno. 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.

Lo sporco sulle pareti del forno non si stacca. Come faccio a pulire le pareti del forno?

Lo sporco sulle pareti laterali e posteriori del forno può essere più difficile da bagnare completamente con acqua. Provare a ripetere il processo Pulizia rapida.

Pulizia rapida espelle completamente tutto lo sporco e le macchie?

Dipende dal tipo di sporco. Alcune macchie di unto e a base di zuccheri sono particolarmente difficili da ripulire. Inoltre, se le macchie non sono sufficientemente immerse nell'acqua, ciò può influire negativamente sulle prestazioni di pulizia.

Quante volte devo usare Pulizia rapida?

Pulizia rapida può essere eseguito tutte le volte che si desidera. Pulizia rapida funziona meglio quando il forno è LEGGERMENTE sporco di grasso e di piccole gocce di formaggio. Fare riferimento alla sezione Pulizia rapida nel manuale del proprietario per ulteriori informazioni.

È possibile eseguire contemporaneamente il ciclo Pulizia rapida nei forni?

Sì. È possibile eseguire il ciclo Pulizia rapida contemporaneamente sui forni. Alcune superfici del forno saranno calde al termine del ciclo. Evitare di appoggiarsi sul vetro dello sportello del forno durante la pulizia dei vani del forno.

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
Il controllo del forno emette un segnale acustico e visualizza il codice di errore F1-F10.	<ul style="list-style-type: none"> • Errore di controllo elettronico. Premere OK 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 OK e contattare un addetto all'assistenza.
Il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • La spina non è completamente inserita nella presa elettrica. <ul style="list-style-type: none"> – Assicurarsi che la spina elettrica sia collegata a una presa di corrente con messa a terra adeguata. • Un fusibile nell'abitazione potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe scattare. <ul style="list-style-type: none"> – Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. • I comandi del forno non sono impostati correttamente. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la sezione Utilizzo del forno. • Forno troppo caldo. <ul style="list-style-type: none"> – Lasciare raffreddare il forno al di sotto della temperatura di blocco.
Il vapore si esaurisce attraverso lo sfianto del forno.	<ul style="list-style-type: none"> • Cucinare cibi con elevata umidità produce vapore. Questo è normale.
L'elettrodomestico non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il cavo sia collegato correttamente alla presa di corrente. Controllare gli interruttori automatici. • Il cablaggio di servizio non è completo. Contattare il proprio elettricista per assistenza. • Interruzione di corrente. Controllare le luci della casa per accertarsene. Chiamare l'azienda elettrica locale per assistenza.
La luce del forno non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Questo forno è dotato di illuminazione a LED che deve essere riparata o sostituita da un tecnico autorizzato.
Il forno fuma eccessivamente durante la cottura alla griglia.	<ul style="list-style-type: none"> • Il comando non è impostato adeguatamente. Seguire le istruzioni riportate in Impostazione dei controlli del forno. • 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. • Carne non adeguatamente preparata. Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne. Tagliare i restanti bordi grassi per evitare l'arricciamento. • Inserimento nel tegame per griglia rivolto verso l'alto e il grasso non cola. Posizionare sempre la griglia sul tegame con le costole rivolte verso l'alto e le fessure verso il basso per consentire al grasso di gocciolare nella teglia. • Il grasso si è accumulato sulle superfici del forno. Una pulizia regolare è necessaria quando si griglia frequentemente. <ul style="list-style-type: none"> – Il grasso vecchio o gli schizzi di cibo causano un fumo eccessivo.
Il cibo non cuoce o non si arrostisce correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • I comandi del forno sono impostati in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la sezione Utilizzo del forno. • La posizione del ripiano non è corretta o il ripiano non è a livello. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la sezione Utilizzo del forno. • Sono state utilizzate stoviglie o pentole errate di dimensioni inadeguate. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la sezione Utilizzo del forno.

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
Il cibo non si arrostisce correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Posizione del ripiano errata. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la guida alla cottura alla griglia. • Stoviglie non adatte alla cottura alla griglia. <ul style="list-style-type: none"> – Utilizzare la teglia e la griglia. • Il foglio di alluminio utilizzato sulla griglia e teglia non è stato sistemato correttamente e non è stato tagliato come raccomandato. <ul style="list-style-type: none"> – Vedere la sezione Utilizzo del forno. • In alcune aree la tensione di alimentazione potrebbe essere bassa. <ul style="list-style-type: none"> – Preriscaldare la resistenza per 5-7 minuti. – Vedere la guida alla cottura alla griglia.
Rumore della ventola	<ul style="list-style-type: none"> • Una ventola a convezione può accendersi e spegnersi automaticamente. <ul style="list-style-type: none"> – Ciò è normale. • Le ventole di raffreddamento vengono accese e spente in base alla temperatura del campo. <ul style="list-style-type: none"> – Ciò è normale.
La ventola di convezione si ferma	<ul style="list-style-type: none"> • La ventola di convezione si ferma secondo la modalità di cottura. <ul style="list-style-type: none"> – È normale ed è fatto per permettere la presenza di più calore durante il ciclo. Non si tratta di un problema di intervallo e dovrebbe essere considerato normale funzionamento.
Emissione di odore di bruciato o di olio dalla bocchetta	<ul style="list-style-type: none"> • Ciò è normale in un nuovo forno e sparirà col tempo.
L'umidità si accumula sulla finestra del forno o il vapore proviene dallo sfiato del forno	<ul style="list-style-type: none"> • Ciò è normale quando si cucinano cibi con un alto contenuto di umidità. • È stata utilizzata un'umidità eccessiva durante la pulizia della finestra.
Problemi con la connessione dell'unità e dello smartphone alla rete Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> • La password per la rete Wi-Fi è stata inserita in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> – Cancellare la rete Wi-Fi domestica e iniziare di nuovo il processo di registrazione. • I dati mobili per lo smartphone risultano attivi. <ul style="list-style-type: none"> – Disattivare i dati mobili sullo smartphone prima di registrare l'elettrodomestico. • Il nome della rete wireless (SSID) è impostato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> – Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere e numeri inglesi. (Non usare caratteri speciali.) • La frequenza del router non è 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> – 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. • La distanza tra l'elettrodomestico e il router è eccessiva. <ul style="list-style-type: none"> – 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.
Pozze d'acqua sul fondo del forno durante o dopo la cottura a vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la cottura a vapore, l'acqua nell'alimentatore di vapore viene trasferita sul fondo del forno. È normale che l'acqua riempia il fondo del forno durante o dopo la modalità Vapore. • Se l'acqua lascia depositi minerali sul fondo del forno, rimuovere i depositi con un panno o una spugna imbevuti di aceto.

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
Residui bianchi appaiono sul fondo del forno dopo la cottura a vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • L'uso di acqua dura nell'alimentatore di vapore può provocare la presenza di acqua dura sul fondo del forno. • 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.
Rumore dopo la cottura a vapore	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo ogni ciclo di cottura a vapore, la funzione Asciugatura parte in automatico. E' quindi normale sentire il rumore della pompa vapore in funzione durante il ciclo d'asciugatura.
Il vapore fuoriesce dalla porta del forno durante le cotture a vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • La guarnizione della porta del forno può non essere posizionata correttamente. Aspettare che il forno si raffreddi prima di assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente contro la porta del forno.
Suono "scoppiettante"	<ul style="list-style-type: none"> • Questo è il suono del metallo in fase di riscaldamento o scongelamento veloce durante la cottura <ul style="list-style-type: none"> – E' nella norma.

Se il problema non può essere risolto con le misure precedenti, contattare il 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 assistenza LG.

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

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

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)

Scheda del prodotto_REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 65/2014 e 66/2014, Standard applicabile EN 60350-1:2016

Marchio	SIGNATURE KITCHEN SUITE
Identificatore modello	SKSOV2411S
Indice di efficienza energetica	81.8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo Energia (Modalità normale)	0.94 kWh/cycle
Consumo Energia (Modalità ventilato a convezione)	0.69 kWh/cycle
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 L
Massa	57.9 kg

**REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 801/2013 e (UE) N. 1275/2008
Norma applicabile EN 50564:2011**

Consumo energetico in stand-by	0.47 W
Consumo energetico di rete in stand-by	1.55 W
Il periodo di tempo dopo il quale la funzione di gestione dell'energia, o una funzione simile, commuta automaticamente il dispositivo nel modo stand-by e/o spento e/o la condizione che fornisce lo stand-by in rete	5 min.

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

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 – 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. 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.

- 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.

PROMEMORIA



Customer Information Center

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

Printed in Korea