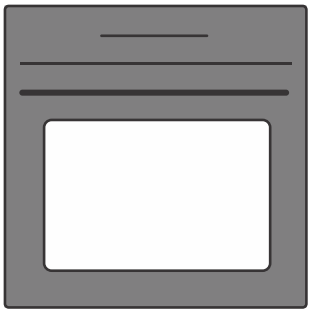
Hisense
life reimagined

IT IT

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO DA INCASSO



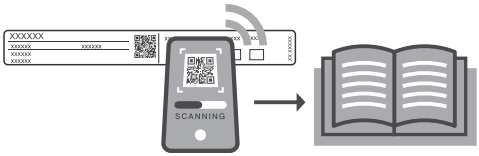
Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

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

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

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

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



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

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

INFORMAZIONE!
Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

AVVISO!
Avviso di pericolo

Sommario

1. Avvisi di sicurezza 5
1.1 Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica 6

2. Avvertenze di sicurezza importanti 6

3. Descrizione dell'apparecchio 9
3.1 Attrezzatura in dotazione 9
3.2 Pannello di controllo 11

4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura 12
4.1 Prima accensione 12

5. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura 14
5.1 Menu principale - Manuale 15
5.2 Timer - Funzioni timer 18
5.3 Cottura a step (+ menù) 20
5.4 Aggiunta di vapore 21
5.5 Rifornimento del serbatoio dell'acqua 22
5.6 Menu automatico 23
5.7 Extra 23

6. Avvio della cottura 25

7. Fine cottura e spegnimento del forno 25
7.1 Gratin (+ menu) 26
7.2 Fondo croccante 27
7.3 Preferiti- salva le tue impostazioni 28

8. Scelta delle impostazioni generali 29
8.1 Blocco del display (+ menu) 30

9. Connessione dell'elettrodomestico all'applicazione ConnectLife 31

10. Gestione Wi-Fi 31
10.1 Utilizzo del Wi-Fi 31
10.2 Gestione del forno da remoto 32

11. Suggerimenti e consigli generali per la cottura 34
11.1 Tavolo da cucina 35
11.2 Cucinare con una sonda di temperatura 40

12. Pulizia e manutenzione 43
12.1 Pulizia automatica del forno - pirolisi 43
12.2 Pulizia del serbatoio dell'acqua e della schiuma filtrante 45
12.3 Pulizia del sistema a vapore 46
12.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili) 48
12.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri 48
12.6 Sostituzione della lampadina 49

13. Ricerca dei guasti 51
13.1 Tabella dei difetti e degli errori 51
13.2 Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico 52

14. Informazioni sulla conformità 52

15. Protezione dell'ambiente 53
15.1 Etichetta ambientale 53

16. Test di cottura 54

1. Avvisi di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

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

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

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

1.1 Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica

Durante il processo di pulizia automatica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura molto elevata ed è molto caldo anche all'esterno. Pericolo di ustione! Tenere i bambini lontani dal forno.

2. Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

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

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

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

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

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e osservare tutte le istruzioni nel capitolo Pulizia e manutenzione, che descrive l'uso corretto e sicuro di questa funzione

Non appoggiare nulla sul fondo del forno durante il processo di pulizia automatica.

Pericolo di incendio! Durante la pulizia automatica, l'elettrodomestico viene riscaldato a temperature molto elevate, che inceneriscono i residui di cibo all'interno dell'elettrodomestico. Rimuovere quindi lo sporco visibile dall'interno del forno e dagli utensili prima di ogni utilizzo. Fumo, fumi irritanti e gas possono inoltre fuoriuscire dal forno mentre è attiva la funzione di pulizia. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata mentre si esegue questa procedura. Gli animali di piccola taglia o gli animali domestici possono essere molto sensibili ai fumi che potrebbero fuoriuscire dal forno. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il funzionamento e di ventilare bene la stanza dopo la pulizia.

Non aprire lo sportello del forno durante la pulizia.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo entri nell'apertura per bloccare la guida dello sportello, poiché ciò potrebbe bloccare il blocco automatico dello sportello durante il processo di pulizia del forno.

Non toccare le superfici metalliche o le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

In caso di interruzione di corrente durante il processo di pulizia automatica, il programma terminerà dopo due minuti e lo sportello del forno rimarrà bloccato. Lo sportello verrà sbloccato quando l'apparecchio rileva che la temperatura è scesa sotto i 150 °C al centro della cavità del forno.

Dopo il processo di autopulizia, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.

⚠ AVVISO!
Non è consentito utilizzare il forno con lo sportello aperto e l'interruttore della porta chiuso.

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

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

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

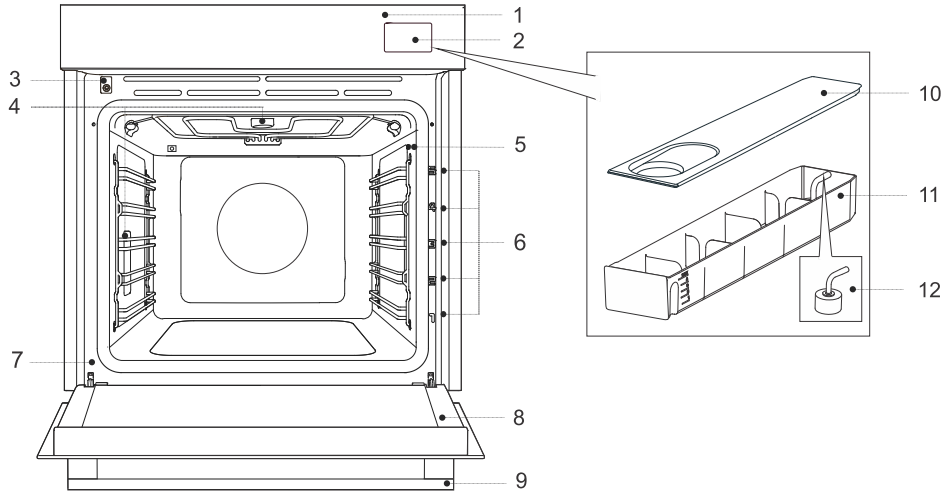
Durante la cottura con iniezione di vapore, aprire sempre completamente lo sportello del forno al termine del processo di cottura. In caso contrario, il vapore che sale dalla cavità del forno potrebbe compromettere il funzionamento dell'unità di controllo.

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

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

3. Descrizione dell'apparecchio

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



1. Pannello di controllo
2. Serbatoio dell'acqua
3. Bloccare la porta con un interruttore
4. Illuminazione
5. Presa sonda di temperatura
6. Guide – livelli griglia
7. Etichetta
8. Sportello forno
9. Maniglia sportello
10. Coperchio del contenitore
11. Contenitore
12. Schiuma filtrante

3.1 Attrezzatura in dotazione

Interruttore dello sportello del forno

L'interruttore spegne il funzionamento dei riscaldatori e la ventilazione nella stanza del forno quando lo sportello del forno viene aperto durante il suo utilizzo.

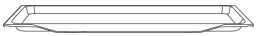
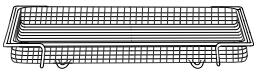
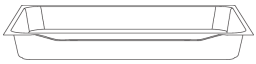
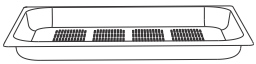
Guide

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

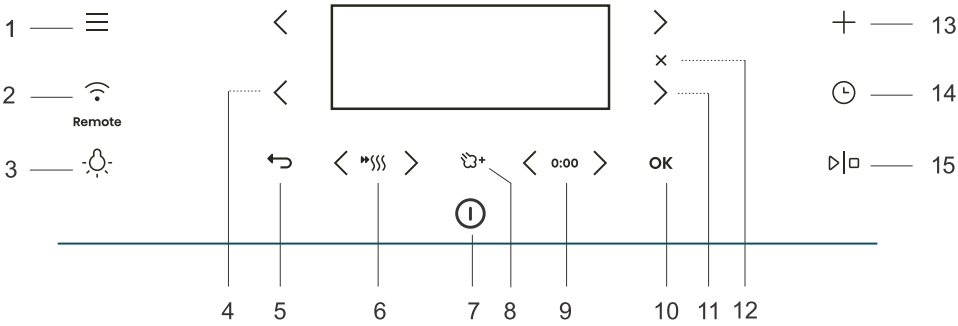
Guide fisse estraibili – posizionare l'attrezzatura sulla guida. Sulla stessa guida è possibile posizionare lo scaffale insieme alla vaschetta di raccolta.

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

Attrezzature per il forno e accessori

	Griglia – utilizzata per grigliare/arrostire o come supporto per una padella, teglia o pirofila. NOTA: quando si inserisce la griglia nella guida, assicurarsi sempre che la sua parte rialzata si trovi sul retro e sul lato superiore. C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Pertanto, la griglia deve essere leggermente sollevata nella parte anteriore quando la si estrae dal forno.
	**Teglia da forno bassa** – utilizzata per torte piatte e piccole. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta. NOTA: una teglia bassa può deformarsi se riscaldata nel forno. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale. La deformazione non ne pregiudica la funzionalità.
	**Vassoio griglia frittura ad aria** – (teglia con fori) utilizzata per la cottura con sistemi ad iniezione di vapore e per la frittura ad aria. I fori consentono un migliore flusso d'aria attorno al cibo e contribuiscono a una maggiore croccantezza.
	**Teglia da forno profonda** – utilizzata per la cottura di verdure e dolci umidi. Può essere utilizzata anche come vaschetta di raccolta. NOTA: non inserire mai la teglia universale profonda (o universale) nella prima guida durante la cottura.
	Sonda di temperatura - (BAKESENSOR)
	**Teglia da forno perforata (ACCIAIO INOX)** - (teglia forata) è destinata alla cottura di verdure, pesce e carne a vapore o con la funzione sottovuoto. Garantisce una circolazione uniforme del vapore e risultati di cottura ottimali.
NOTA: è possibile acquistare attrezzature aggiuntive presso un centro di assistenza autorizzato.	

3.2 Pannello di controllo



Tasto		Utilizzo
1.	☰	Selezione di menu base
2.	Wi-Fi	Impostazione della connettività Wi-Fi e controllo remoto
3.	💡	Accensione e spegnimento dell'illuminazione del forno
4.	<	Tasto di selezione sinistro
5.	↩	Esci o tornare indietro senza salvare
6.	⏩	Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
7.	⏻	Accensione e spegnimento del forno
8.	+	Aggiunta di vapore
9.	0:00	La funzione tempo si resetta
10.	OK	Conferma della selezione, impostazioni
11.	>	Tasto selettore destro
12.	×	Annulla l'impostazione corrente, elimina la funzione
13.	+	Impostazioni avanzate
14.	🕒	Selezione delle funzioni temporali
15.	▷|□	Avvio e arresto dell'operazione
NOTA: solo i tasti che sono abilitati nel menu corrente sono illuminati (completamente o parzialmente) sul pannello di controllo.		

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

Primo passaggio	Passaggio intermedio	Attesa / Implementazione	Passaggio facoltativo

4. Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

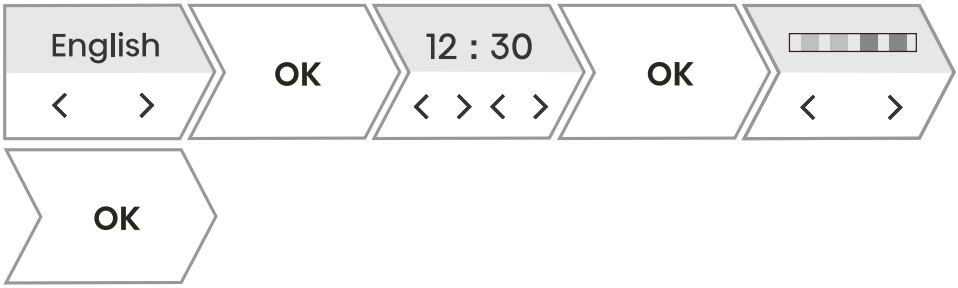
1.	Rimuovere gli utensili del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso, plastica) dal forno.
2.	Pulire gli utensili, l'interno del forno e il contenitore del serbatoio con un panno umido. Non utilizzare panni ruvidi o detergenti.
3.	Accendere il forno (vedi capitolo *4.1 Prima accensione*).
4.	Preriscaldare il forno con il sistema di riscaldamento superiore e inferiore per circa un'ora ad una temperatura di 230 °C (vedi capitolo Modalità di cottura manuale).
NOTA: Durante il riscaldamento si sprigiona il caratteristico "odore di nuovo", quindi aerare bene l'ambiente durante questo periodo.	

4.1 Prima accensione

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente prolungata, sarà necessario impostare la lingua, il tempo e la durezza dell'acqua.

INFORMAZIONE!

Se non si desidera impostare questa funzione, toccare **OK** . Le impostazioni predefinite verranno salvate. È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento (vedere il capitolo *8. Scelta delle impostazioni generali*).



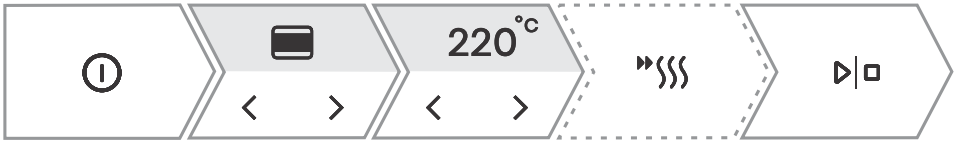
1.	**Impostazione della lingua:** La schermata mostra la lingua predefinita (Inglese). Premendo 〈 o 〉 è possibile cambiare la lingua. Confermare con **OK** .
2.	**Impostazione dell'ora esatta:** Premendo 〈 o 〉 è possibile impostare l'ora esatta del giorno. Impostare le ore e i minuti separatamente. Confermare la selezione con **OK** .
3.	**Impostazione della durezza dell'acqua:** Premendo 〈 o 〉 è possibile regolare la durezza dell'acqua. Confermare la selezione con **OK** .
Tutte le impostazioni iniziali sono impostate e l'apparecchio è in modalità standby.	

5. Utilizzo del forno – selezione delle impostazioni di cottura

Menu di selezione principale	
Accendere l 'apparecchio. ⏻ e selezionare ☰ . Premendo 〈 o 〉 è possibile scegliere tra diversi menù:	
Manuale	Permette di impostare arbitrariamente i parametri di cottura con valori preimpostati di fabbrica modificabili (vedere capitolo *5.1 Menu principale - Manuale*).
Menu automatico	Consente un'ampia selezione di programmi preimpostati a seconda del piatto selezionato (vedere capitolo *5.6 Menu automatico*).
Preferiti	Questa modalità permette di selezionare i propri programmi precedentemente salvati (vedere capitolo *7.3 Preferiti- salva le tue impostazioni*).
Extra	Selezione dei programmi aggiuntivi (vedere capitolo *5.7 Extra*).
Pulizia	Programmi di pulizia del forno.
Impostazioni	Impostazioni generali del forno (vedere capitolo *8. Scelta delle impostazioni generali*).

+ menu - impostazioni aggiuntive	
La funzione offre ulteriori opzioni di impostazione. Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento. Per selezionare impostazioni aggiuntive, toccare + .	
Cottura a fasi	Impostazione di cottura in tre fasi con diversi parametri (vedere capitolo *5.3 Cottura a step (+ menù)*).
Maggiori informazioni	Informazioni dettagliate sui programmi e sul funzionamento dei sistemi del forno.
Gratin	Si utilizza per piatti a cui si aggiungono condimenti/guarnizioni o di cui si desidera cuocere ulteriormente la superficie alla fine. La funzione può essere selezionata dopo 10 minuti di cottura o a fine cottura (vedi cap. *7.1 Gratin (+ menu)*).
Preferiti	Salvataggio delle impostazioni personalizzate selezionate (vedere il capitolo *7.3 Preferiti- salva le tue impostazioni*).
Blocco schermo	Attivare/disattivare il blocco della chiave di sicurezza per proteggere il forno dall'uso accidentale (vedere capitolo *8.1 Blocco del display (+ menu)*).

5.1 Menu principale - Manuale



1.	Accendere l 'apparecchio. ⏻ .
2.	Premendo 〈 o 〉 è possibile selezionare il sistema di cottura (vedere tabella Selezione dei sistemi di cottura).
3.	Premendo 〈 o 〉 è possibile impostare la temperatura o la potenza.
4.	Utilizzare il preriscaldamento rapido per portare il forno alla temperatura desiderata il più velocemente possibile. Premendo il simbolo si illuminerà completamente. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. La schermata visualizzerà **Inserire il piatto**. Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
5.	Inoltre, è possibile impostare: - Il timer (vedere capitolo *5.2 Timer - Funzioni timer*) - Cottura a fasi (vedere capitolo *5.3 Cottura a step (+ menù)*) - Iniezione di vapore durante la cottura (vedere il capitolo *5.4 Aggiunta di vapore*)
6.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ .

Scelta del sistema di cottura

Simbolo	Utilizzo
	Riscaldatore inferiore + superiore + Vapore Per cotture tradizionali su un'unica griglia, per la preparazione di soufflé e per cotture a bassa temperatura (cotture lente). Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante.
	Aria calda + Vapore La ventilazione con aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno alla pietanza. In questo modo, la superficie si asciuga maggiormente e si crea una crosta più spessa. Per arrostire carne, cuocere dolci, cucinare verdure e per essiccare alimenti su una o più griglie contemporaneamente. Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante.
	Aria calda + riscaldatore inferiore Perfetto per la preparazione di pizza e dolci con un contenuto d'acqua elevato. Per cucinare su un unico livello quando si desidera che i piatti siano cotti e croccanti il più rapidamente possibile.
	Inferiore + Riscaldatore superiore + ventola Per la cottura uniforme di pietanze su un livello e per la preparazione di soufflé.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	Griglia grande Per cucinare grandi quantità di cibi piatti, come pane tostato, tartine, salsicce alla griglia, bistecche, pesce, spiedini, per cucinare al gratin e ottenere una bella crosta croccante. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. **Livello minimo** - adatto alla cottura di filetti di pesce, pesce intero, frittura di formaggi. **Livello medio** - adatto per cucinare piccoli pezzi di carne, cotolette di pesce, verdure, tartine, spiedini. **Livello alto** - adatto per cucinare bistecche, hamburger, salsicce alla griglia, toast e cucinare al gratin.
	Griglia grande + ventola + Vapore Per arrostire pollame e grigliare grossi pezzi di carne. Utilizzare l'aggiunta di vapore se si desidera che la superficie del cibo si cuocia di più e diventi più croccante.
	Aria calda + Riscaldatore superiore Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicata per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo).
	Altri sistemi Confermare la selezione con **OK** . Verranno visualizzati sistemi aggiuntivi.
	Griglia grande + Riscaldatore inferiore Per una cottura più rapida di pietanze su un livello e per ottenere una crosta di pasta frolla croccante.
	Riscaldatore inferiore + Griglia Per la cottura lenta, delicata e controllata di alimenti delicati (tagli di carne morbidi) e per la cottura di dolci dal fondo croccante.
	Riscaldatore inferiore + Griglia + Ventola Per la preparazione ottimale di prodotti da forno lievitati e di tutti i tipi di pane e per la conservazione.
	Griglia grande + Riscaldatore inferiore + Aria calda Adatto per piatti in cui si desidera ottenere una croccantezza uniforme su tutti i lati. La funzione è adatta anche come prima fase di un arrosto a più fasi, in quanto consente di scottare rapidamente la superficie nella fase iniziale e di arrostire lentamente nella seconda fase. La carne sarà succosa e la crosta ben rosolata.
	Aria Calda + Griglia La ventilazione consente una migliore circolazione dell'aria attorno alla pietanza. Questo asciugherà maggiormente la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill si otterrà anche un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	Aria calda Eco [1)] Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e dolci su un unico livello. Questo metodo di cottura trattiene una maggiore percentuale di acqua nella carne, che rimane più succosa e morbida, mentre la sfoglia diventa uniformemente dorata/cotta. L'intervallo di temperatura utilizzato è compreso tra 140 °C e 220 °C.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
A	**Auto** Accesso rapido al menu automatico (vedere il capitolo menu automatico)

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

5.2 Timer - Funzioni timer

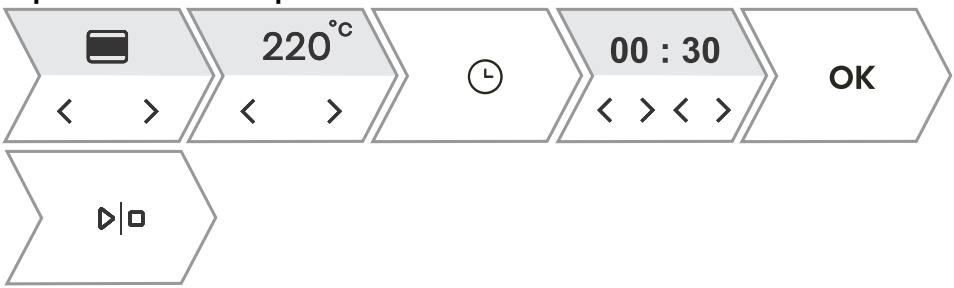
Per selezionare le funzioni del timer, toccare . Premendo < o > è possibile selezionare la funzione oraria che si desidera impostare.

INFORMAZIONE!
L'ora deve essere impostata sull'ora del giorno.

INFORMAZIONE!
È possibile reimpostare la funzione tempo selezionata toccando **0:00** .

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

Impostazione del tempo di cottura



1.	Premendo < o > è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (ore e minuti). Confermare la selezione con **OK** . Il tempo di funzionamento del forno selezionato viene visualizzato sulla schermata.
2.	Per iniziare a cucinare, toccare .

Impostazione del contaminuti

1.	Premendo 〈 o 〉 è possibile impostare la durata della sveglia indipendente (ore e minuti). Confermare la selezione con **OK** .
L'impostazione massima possibile è di 24 ore. NOTA: se l'elettrodomestico è spento, il contaminuti sarà comunque attivo.	

Impostazione di Fine cottura su

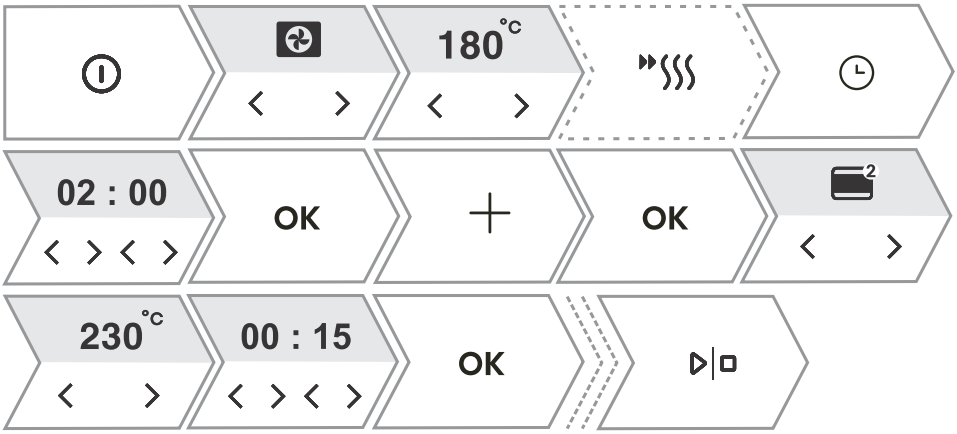
1.	Impostare prima il tempo di cottura. Con il tasto 〈 o 〉 è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (ore e minuti). Confermare la selezione con **OK** . Il tempo di funzionamento del forno selezionato viene visualizzato sull schermata. *Esempio: tempo di cottura 2 ore*
2.	È possibile selezionare il funzionamento ritardato premendo ⏲ e poi facendo doppio clic su 〉 . Premendo 〈 o 〉 è possibile impostare l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Confermare la selezione con **OK** . L'ora di fine desiderata viene visualizzata sulla schermata. *Esempio: la cottura termina alle 18:00* ⏲
3.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ . Il forno passa in modalità standby parziale in attesa dell'accensione. Le impostazioni selezionate vengono attivate e disattivate automaticamente all'ora prescelta. Esempio: la cottura inizia alle 16:00, la cottura termina alle 18:00
Allo scadere del tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Verrà emesso un breve segnale acustico.	

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

5.3 Cottura a step (+ menù)

Questa funzione consente di impostare la cottura in tre passaggi (combina tre passaggi di cottura consecutivi in un unico processo di cottura).

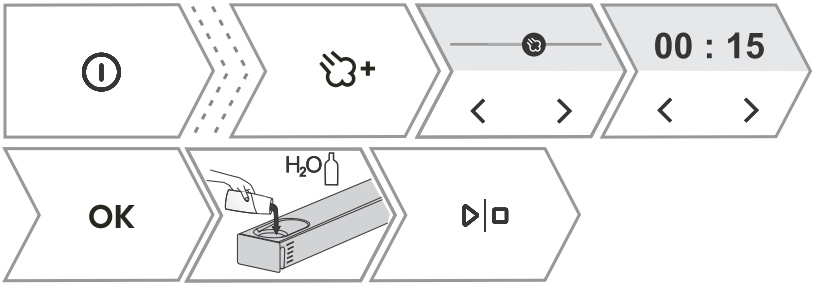
INFORMAZIONE!
La funzione può essere impostata dal Menu Principale - modalità di cottura manuale (vedere capitolo *5.1 Menu principale - Manuale*).



1.	Accendere l 'apparecchio. ⏻ .
2.	**Primo passaggio** Premendo 〈 o 〉 è possibile selezionare il sistema di cottura, la temperatura e la durata della cottura come primo passo. È anche possibile scegliere il preriscaldamento rapido.
3.	Selezionare impostazioni aggiuntive. Toccare ＋ . Il display visualizzerà **Vuoi aggiungere un passaggio?**. Confermare con **OK** .
4.	**Passo 2** Selezionare le impostazioni per la seconda fase di cottura (vedere le impostazioni al punto 2) e toccare **OK** . NOTA: fare lo stesso per **Fase 3**.
5.	È inoltre possibile modificare entrambi i passaggi prima di iniziare la cottura. Premendo 〈 o 〉 è possibile selezionare il passaggio che si desidera modificare.
6.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ . Il forno inizia a funzionare con le impostazioni per il primo passaggio.
NOTA: è possibile rimuovere un singolo passaggio toccando ✕ .	

5.4 Aggiunta di vapore

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

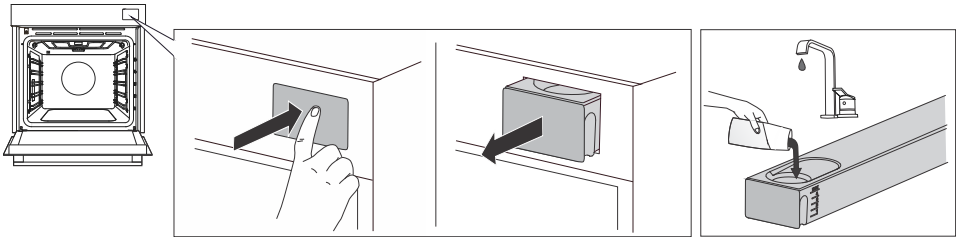


1.	Accendere l 'apparecchio. ⏻ .
2.	Premendo 〈 o 〉 è possibile selezionare il sistema. Riscaldatore superiore + Riscaldatore inferiore Aria calda Griglia grande + ventola La schermata visualizza il simbolo parzialmente illuminato . Toccare il tasto per aggiungere vapore durante la cottura. **L'aggiunta di vapore è possibile solo con i tre sistemi di cui sopra.**
3.	Premendo 〈 o 〉 è possibile selezionare il livello di intensità del vapore e il tempo di funzionamento del vapore. **Livello basso** - adatto per cotture di grossi pezzi di carne, lievitazione di impasti, pesce. **Livello medio** - adatto per cuocere panini freschi, pan di spagna, soufflé e cucinare pollame. **Livello alto** - adatto alla cottura del pane. Per la cottura di pesce, di pane e dolci, e di pollo, si consiglia di aggiungere vapore nella fase iniziale di cottura, nei primi 10-15 minuti. Impostare la durata dell'aggiunta di vapore (max. 30 min) Confermare la selezione con **OK** . Il simbolo si illumina completamente, il che significa che l'aggiunta di vapore è stata attivata con successo.
4.	Riempire il serbatoio dell'acqua (vedere il capitolo Riempimento del serbatoio dell'acqua di seguito).
5.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ .

INFORMAZIONE!
L'aggiunta di vapore può anche essere attivata o disattivata durante il funzionamento.

5.5 Rifornimento del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua consente l'alimentazione indipendente dell'acqua nel forno.



1.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento premendo sullo sportello.
2.	Aprire il coperchio. Pulire il serbatoio con acqua. Assemblare il serbatoio e versare acqua fresca.
3.	Spingere nuovamente il serbatoio nell'alloggiamento fino alla posizione finale.
NOTA: dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi convenzionali che non contengono abrasivi.	

La tabella seguente mostra i livelli contrassegnati sul serbatoio dell'acqua e il consumo approssimativo di acqua per un ciclo per diverse scelte di sistemi con l'aggiunta di vapore. Se l'acqua nel serbatoio finisce, rabboccare.

Livello	30 min
	Livello 1
	Livello 2
	Livello 2

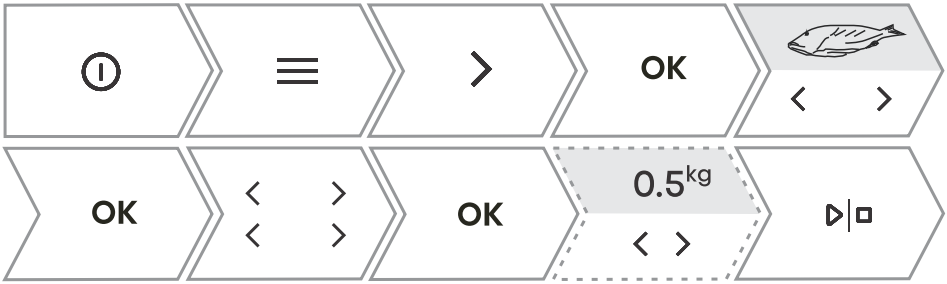
AVVISO!

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

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

5.6 Menu automatico

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



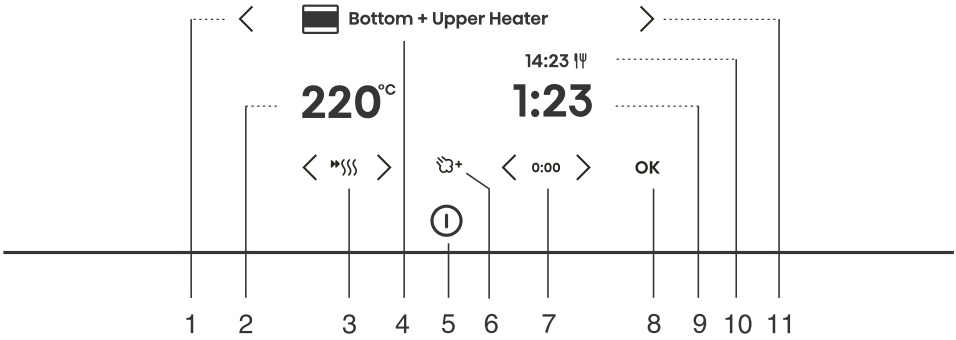
1.	Accendere l'elettrodomestico e selezionare ☰ . Toccando 〈 o 〉 selezionare menu **Auto**. Confermare con **OK** per entrare nel sottomenu.
2.	Toccando 〈 o 〉 si seleziona il tipo di cibo e poi il piatto selezionato. Confermare con **OK** . Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. NOTA: per alcuni piatti, è possibile modificare il peso e il grado di cottura.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ .
4.	Alcuni piatti includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Al raggiungimento della temperatura impostata verrà emesso un segnale acustico. La schermata visualizzerà **Inserire il piatto**. Aprire lo sportello e inserire il piatto. Il programma riprende automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.
NOTA: toccando + è possibile visualizzare una descrizione dettagliata della selezione corrente.	

5.7 Extra

1.	Accendere l'elettrodomestico e selezionare ☰ . Toccando 〈 o 〉 selezionare **Extra**. Confermare con **OK** per entrare nel sottomenu.
2.	Toccando 〈 o 〉 selezionare una funzione (vedere la tabella seguente). Confermare con **OK** . Vengono visualizzati i valori preimpostati. Alcune funzioni consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura.
3.	Per iniziare a cucinare, toccare ▷|□ .

Programma	Utilizzo
Frittura ad aria	Frigge i cibi con aria calda, senza grassi aggiunti. Una versione più veloce e salutare del “fast food”. Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiunti. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore.
Lievitazione	L'impasto lieviterà più velocemente e in modo più uniforme senza seccare la superficie. Mentre l'impasto sta lievitando, non aprire lo sportello.
Essicazione	Con l'aiuto dell'aria calda, riduciamo la quantità di umidità nel cibo e quindi ne estendiamo la durata.
Scongelamento	Viene utilizzato per lo scongelamento lento di alimenti surgelati (torte, pasticcini, pane e panini e frutta surgelata). A metà del tempo di scongelamento, capovolgere i pezzi di cibo e separarli se sono stati congelati uno sopra l'altro.
Riscaldamento con vapore	Questa modalità consente di riscaldare delicatamente i piatti già pronti con aria calda e vapore. Il vapore impedisce al cibo di seccarsi preservandone la succosità, il gusto e la consistenza.
Tenere in caldo	Serve per tenere in caldo le pietanze già preparate. Non aprire lo sportello durante il funzionamento.
Riscaldamento del piatto	Si utilizza se si desidera preriscaldare i piatti o le tazze in modo che il cibo rimanga caldo a lungo. È possibile impostare la temperatura.
Conservazione	Il processo mediante il quale prolunghiamo la durata del cibo. Utilizzare barattoli con anello di tenuta in gomma e coperchio. Non utilizzare barattoli con tappo filettato o metallico o barattoli metallici. Versare 1 litro di acqua calda (circa 70 °C) nella teglia profonda e posizionare 6 barattoli identici nella teglia. Posizionare la teglia nel forno sulla seconda guida.
Sterilizzare flaconi	Adatto per la sterilizzazione di tutti i tipi di flaconi. La sterilizzazione è un processo che distrugge tutti i tipi di microrganismi.
Sabbath	La funzione Sabbath consente al cibo nel forno di rimanere caldo senza dover accendere e spegnere il forno. Impostare la durata (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Premendo ⏯ , inizia il conto alla rovescia. Tutti i suoni e le operazioni sono disattivati tranne il tasto ⏻ . NOTA: In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.

6. Avvio della cottura



Tasto		Utilizzo
1.	<	Tasto di selezione sinistro
2.	220°C	Selezione della temperatura
3.		Accensione e spegnimento del preriscaldamento rapido
4.		Sistema di cottura selezionato
5.		Accensione e spegnimento del forno
6.	+	Aggiunta di vapore
7.	0:00	La funzione tempo si resetta
8.	OK	Conferma della selezione, impostazioni
9.	1:23	Tempo di cottura trascorso
10.	14:23	Ora di fine
11.	>	Tasto selettore destro
NOTA: solo i tasti che sono abilitati nel menu corrente sono illuminati (completamente o parzialmente) sul pannello di controllo.		

Durante il processo di cottura, è possibile modificare il sistema, la temperatura e le funzioni del timer.

7. Fine cottura e spegnimento del forno

Al termine della cottura, la schermata visualizza **Cottura terminata**.

È inoltre possibile interrompere il funzionamento toccando **Cottura terminata**.

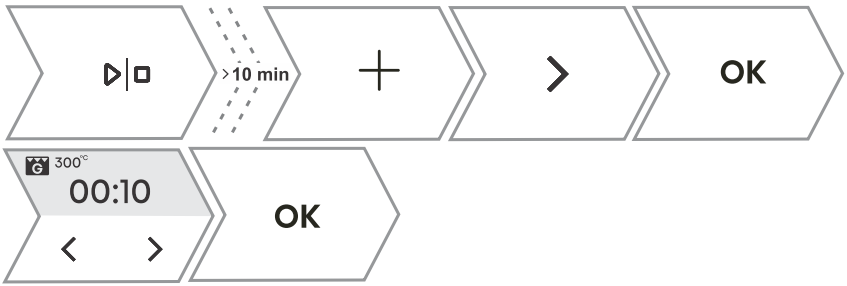
Premendo 〈 o 〉 è possibile scegliere una nuova impostazione. Confermare con **OK** . Il contenuto del menu varia a seconda delle opzioni di controllo disponibili in quel momento.	
Cottura terminata	Selezionare Fine per terminare la cottura. Sulla schermata appare il menu principale.
Aggiungi tempo extra	Selezionando questa opzione, si estende la cottura con le stesse impostazioni di sistema e temperatura. NOTA: se è stata impostata una durata di cottura, il tempo viene conteggiato in avanti dal punto in cui è stato interrotto.
Gratin	Selezionare per cuocere ancora di più la parte superiore della pietanza (vedi capitolo *7.1 Gratin (+ menu)*).
Fondo croccante	Selezionare per dorare ulteriormente il fondo della pietanza (vedi capitolo *7.2 Fondo croccante*).
Aggiungere ai preferiti?	Questa modalità consente di salvare le impostazioni selezionate nei preferiti e di utilizzarle nuovamente in seguito (*7.3 Preferiti- salva le tue impostazioni*).

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

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

7.1 Gratin (+ menu)

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



1.	Toccare + e premere 〈 o 〉 selezionare **Al gratin**. La funzione è disponibile dopo 10 minuti di funzionamento.
2.	Sul display viene visualizzato il sistema preimpostato (Griglia grande) e 300 °C come temperatura. Impostare il tempo di funzionamento (max 10 min) e confermare la selezione toccando ▷|□ .
3.	La funzione può essere disattivata anche durante il funzionamento. Spegnere la cottura toccando ▷|□ .
⚠	**AVVISO!** **Controllare la cottura. Quando si utilizza la funzione gratin, il forno raggiunge temperature elevate.** **La funzione gratin funziona per un massimo di 10 minuti, quindi il forno si spegne automaticamente.**

7.2 Fondo croccante

Questa funzione è disponibile solo a fine cottura e può essere attivata per 10 min.	
1.	Nel menu di chiusura, premere 〈 o 〉 per selezionare **Fondo croccante** . Confermare la selezione toccando ▷|□ .
2.	Spegnere la cottura toccando ▷|□ .

7.3 Preferiti- salva le tue impostazioni

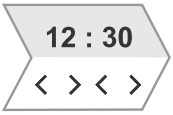
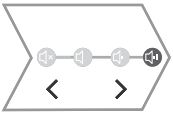
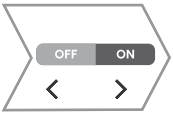
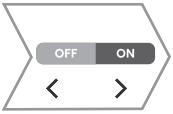
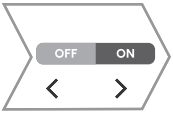
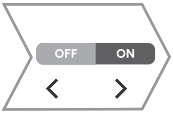
Aggiungi ai preferiti è una funzione che ti consente di salvare le tue impostazioni preferite e utilizzate più di frequente e di riutilizzarle in futuro. È possibile memorizzare fino a 12 ricette.

1.	**Salvataggio delle ricette nelle impostazioni.** Toccare + e premere < o > per selezionare **Aggiungere ai preferiti?.** Confermare con **OK** .
2.	**Salvataggio dell'impostazione al termine della cottura.** Nel menu di chiusura, premere < o > per selezionare **Aggiungere ai preferiti?**. Confermare con **OK** .
È inoltre possibile modificare il nome di un'impostazione salvata. Premendo < o > si seleziona la lettera e la si conferma con **OK** . Se necessario, eliminare il carattere con ✕ . Confermare con + per salvare la tua ricetta preferita.	
3.	**Visualizzazione delle ricette già salvate.** Toccare ☰ . Premere < o > per selezionare **Le mie modalità**. Confermare con **OK** per accedere al sottomenu. Vengono visualizzate le ricette salvate. NOTA: è anche possibile modificare i valori preimpostati per le ricette già salvate e salvarle con un nuovo nome dopo la cottura.
4.	**Eliminazione delle ricette già salvate** Accendere l'elettrodomestico e selezionare ☰ . Toccando < o > selezionare **Le mie modalità**. Confermare con **OK** per visualizzare le ricette salvate. Selezionare una ricetta ed eliminarla toccando ✕ .

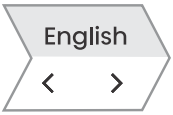
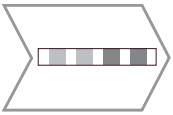
8. Scelta delle impostazioni generali

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

Toccare ☰ . Premendo 〈 o 〉 selezionare **Impostazioni**. Confermare con **OK** per entrare nel sottomenu.
È possibile modificare le singole impostazioni con 〈 o 〉 .

1.		**Orologio** Impostare le ore e i minuti. È possibile selezionare la visualizzazione a 12 o 24 ore toccando ⏲ .
2.		**Volume** È possibile scegliere tra quattro livelli di volume (nessun suono, basso, medio, alto).
3.		**Suono tasti** Abilita o disabilita il suono dei tasti.
4.		**Modalità notturna** Questa funzione riduce automaticamente la luminosità del display tra le 19:00 e le 7:00, e spegne il display dell'orologio nonché i segnali acustici. Per attivare la modalità notturna, specificare l'ora di inizio e l'ora di fine del funzionamento. Disattivare la modalità notturna premendo ⏲ .
5.		**Display** La funzione consente di attivare o disattivare la visualizzazione diurna. È disattivato per impostazione predefinita (OFF). Se la funzione è attiva (ON), il consumo di elettricità potrebbe aumentare.
6.		**Preriscaldamento rapido automatico** La funzione attiva il preriscaldamento automatico ai sistemi di cottura che lo consentono. Accensione (ON) o spegnimento (OFF).
7.		**Altri sistemi** La funzione attiva la visualizzazione di tutti i sistemi di cottura sul display. Accensione (ON) o spegnimento (OFF).

La tabella prosegue dalla pagina precedente

8.		**Ripristino - Impostazioni di fabbrica** Questa funzione ripristina l'elettrodomestico alle impostazioni di fabbrica. Il display visualizzerà **Reset**, che viene confermato dalla pressione prolungata di **OK** .
9.		**Lingua** La schermata mostra la lingua predefinita (Inglese). Se la lingua in cui vengono visualizzati i testi sulla schermata non vi soddisfa, sceglietene un'altra.
10.		**Durezza dell'acqua** È possibile scegliere tra cinque livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 3. La pulizia dipende sia dalla frequenza delle cotture con iniezione di vapore che dalla durezza dell'acqua utilizzata. La durezza dell'acqua deve essere regolata prima del primo utilizzo. Se l'acqua è più dolce o più dura rispetto all'impostazione predefinita, è possibile modificare il livello di durezza impostato.
Per uscire dal menu delle impostazioni generali, toccare ☰ o ⮌		

8.1 Blocco del display (+ menu)

1.	Toccare + e premere 〈 o 〉 per selezionare **Display bloccato**. Confermare la selezione toccando **OK** . Lo schermo è ora bloccato. Per sbloccare lo schermo, toccare + e confermare la selezione con **OK** .

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.
- Se il blocco viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando i tasti sono bloccati non è possibile modificare i sistemi di cottura o le funzioni aggiuntive. Puoi solo spegnere la cottura.
- I tasti rimangono bloccati anche dopo lo spegnimento del forno. Per selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare il blocco.

9. Connessione dell'elettrodomestico all'applicazione ConnectLife

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

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

ConnectLife

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

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

10. Gestione Wi-Fi

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

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

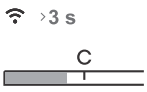
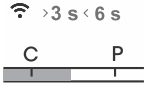
La connessione Wi-Fi funziona nella stessa gamma di frequenza di alcuni altri dispositivi (ad esempio forni a microonde e giocattoli telecomandati). Di conseguenza, è possibile un'interruzione temporanea o permanente della connessione. In tali casi, la disponibilità delle funzioni offerte non può essere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

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

10.1 Utilizzo del Wi-Fi

Accendere l 'apparecchio. ⏻ , quindi premere il tasto ☰ per attivare le impostazioni della funzione Wi-Fi.

Per accedere a diverse impostazioni del modulo Wi-Fi, premere .
Se hai toccato inavvertitamente, l'impostazione può essere annullata toccando ripetutamente a lungo (per 18 secondi) .

1.		**Accensione del modulo Wi-Fi:** Dopo una pressione prolungata (fino a 3 secondi) , la schermata visualizzerà **Wifi activado** per indicare che il modulo è acceso. Il simbolo **Wifi activado** inizierà a lampeggiare.
2.		**Collegamento dell'elettrodomestico:** Dopo una pressione prolungata (tra 3 e 6 secondi) , la schermata visualizzerà **Configurazione della connessione**. NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nella ConnectLife app..
3.		**Connessione di altri utenti:** Dopo una pressione prolungata (tra 6 e 9 secondi) , la schermata visualizzerà **Accoppiamento**. Utilizzare questa impostazione per connettere altri utenti all'elettrodomestico utilizzando ConnectLife app.. NOTA: Per ulteriori impostazioni, seguire le istruzioni nell'app ConnectLife app..
4.		**Rimozione di tutti gli utenti connessi:** Dopo una pressione prolungata (tra 9 e 12 secondi) , la schermata visualizzerà **Scollegare tutto**. Utilizzare questa impostazione per rimuovere tutti gli utenti connessi dall'app ConnectLife app..
5.		**Spegnimento del modulo Wi-Fi:** Spegnere la connessione Wi-Fi toccando a lungo (tra 15 e 18 secondi) . Il display visualizzerà **Wi-Fi disattivato**.

10.2 Gestione del forno da remoto

AVVISO!
La funzione di monitoraggio remoto tramite dispositivo mobile non va utilizzata per sostituire la supervisione personale diretta del processo di cottura nel forno. Controllare sempre regolarmente, di persona, cosa sta effettivamente succedendo all'interno del forno.

Premere . La schermata mostra **Remote** per indicare la possibilità di controllo remoto tramite ConnectLife app.,

INFORMAZIONE!

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

- Se il forno è in modalità standby e si apre lo sportello, è necessario abilitare nuovamente il controllo remoto.
- Se lo sportello del forno viene aperto durante il processo di cottura, l'opzione di controllo remoto viene disabilitata.
- Qualsiasi attività da parte dell'utente sull'unità di controllo disabiliterà automaticamente l'opzione di controllo remoto del forno.
- L'annullamento o il completamento del programma o del processo di cottura è l'unica opzione che rimane disponibile indipendentemente dal fatto che il controllo remoto sia abilitato o meno.
- Il telecomando è disabilitato quando si utilizza un sistema a microonde (non applicabile ai sistemi a microonde combinati).
-

AVVISO!

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

Stato Wi-Fi	Simbolo Wi-Fi sul display
Il Wi-Fi è disabilitato.	Il Wi-Fi è costantemente poco illuminato.
Il Wi-Fi è abilitato ed è connesso con successo al server.	Il simbolo Wi-Fi è costantemente completamente illuminato.
Il Wi-Fi è abilitato e: • viene stabilita una connessione al server, • è nello stato di impostazione o creazione connessioni, • non c'è connessione al server.	L'icona Wi-Fi è completamente illuminata e lampeggia.
Il controllo del forno da remoto non è abilitato.	Il simbolo REMOTE non è illuminato sul display.
Il controllo del forno da remoto è abilitato.	Il simbolo REMOTE è illuminato completamente sul display.

11. Suggerimenti e consigli generali per la cottura

Attrezzatura:

- Utilizzare attrezzature realizzate con materiali antiriflesso resistenti al calore (teglie, vassoi e stoviglie fornite, pentole rivestite di smalto, pentole in vetro temperato). I materiali dai colori vivaci (acciaio inossidabile o alluminio) riflettono il calore. Di conseguenza, l'elaborazione termica del cibo in essi contenuto è meno efficace.
- Inserire sempre le teglie e i vassoi all'estremità delle guide. Quando si cuoce sulla griglia, posizionare i piatti o le teglie al centro della griglia.
- Non posizionare le teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.
- Non utilizzare la teglia da forno profonda multiuso al 1° livello della guida mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- Se stai usando carta da forno, assicurati che sia resistente alle alte temperature. Tagliarla sempre di conseguenza. La carta da forno impedisce al cibo di attaccarsi alla teglia e facilita la rimozione del cibo dalla teglia.
- Quando si cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

Preparazione del cibo:

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

Uso efficiente dell'energia

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

11.1 Tavolo da cucina

NOTA: I piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un solo asterisco nella tabella. * I piatti che richiedono solo 5 minuti di preriscaldamento del forno sono indicati con due asterischi. ** . In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3		160-180	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150
meringa, 2 livelli	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4		130-140 *	15-20
pane				
lievitazione	2		40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2		190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4		190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3		190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4		200-210	30-45
focaccia	2		270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3		180-200	20-30
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4		200-210 *	15-20
pane tostato	5		Massimo	4-6
panini aperti	5		Mezzo cotta	5-9
pizza e altri piatti				
pizza	1		320 *	4-10
pizza, 2 livelli della griglia	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelata	2		200-220	10-20
pizza surgelata, 2 livelli	2, 4		200-220	10-25
torta salata, quiche	2		190-200	50-60

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carni bovine				
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2		160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2		200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2		170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	2		120-140 *	250-300
bistecche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4		Massimo	25-30
hamburger, spessore 3 cm	4		Massimo	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		200-220	100-200
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		Mezzo cotta	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3		210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	25-40
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		Massimo	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		Minimo	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		Mezzo cotta	10-15
capesante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		Minimo	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3		180-200	30-40
patate al forno, dimezzate	3		200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI				
Patatine fritte	3		210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4		190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4		210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
verdure a cubetti	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23

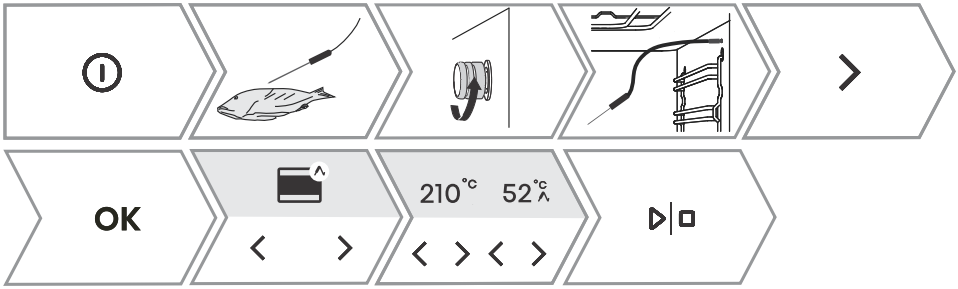
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN				
moussaka di patate	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
budino dolce al forno	2		160-180	40-60
soufflé dolce	2		160-180 *	35-45
piatti au gratin	3		170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2		180-200	20-35
formaggio alla griglia	4		Minimo**	10-12
ALTRO				
conservazione	2		180	30
sterilizzazione	3		125	30
cottura a bagnomaria	2		150-170 *	/
ricottura	3		60-95	/
riscaldamento del piatto	2		75	15

11.2 Cucinare con una sonda di temperatura (BAKESENSOR)

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

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



1.	Inserire l'estremità metallica della sonda nella parte più spessa del cibo. NOTA: per avviare la cottura con la sonda di temperatura, il processo di cottura corrente deve prima essere interrotto e quindi la sonda di temperatura deve essere collegata alla presa. Inserendo la sonda nella presa si cancellano le funzioni preimpostate sul forno.
2.	Svitare il coperchio della presa nell'angolo superiore anteriore destro del forno (vedere la figura) e inserire la spina della sonda nella presa. Premendo < o > si seleziona l'impostazione automatica o manuale.
3.	- In modalità manuale, il simbolo apparirà accanto al sistema sul display, insieme alla temperatura di cottura preimpostata (nell'intervallo di temperatura fino a 210 °C), che può essere modificata. Determinare anche la temperatura interna dell'alimento (nell'intervallo di temperatura da 30 a 99 °C). L'uso della modalità manuale è mostrato nella figura sopra. - In modalità automatica, toccare < o > per selezionare il piatto. Le ricette hanno un sistema, una temperatura e un tempo di cottura predeterminati. È possibile modificare il grado di imbrunimento NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è possibile impostare il tempo di cottura.
4.	Confermare l'impostazione toccando ▷|□ . Durante la cottura sul display si alternano la temperatura impostata e la temperatura attuale dell'alimento. Se lo si desidera, è possibile modificare la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata dell'alimento durante il funzionamento.
5.	Una volta raggiunta la temperatura interna impostata, il forno smetterà di funzionare. Il display visualizzerà **Cooking complete**. Si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

INFORMAZIONE!
L'utilizzo di una sonda di temperatura abilita la modalità di selezione automatica della cottura.

Uso corretto della sonda, per tipologia di alimento:

- pollame: infilare la sonda nella parte più spessa del petto;
- carni rosse: infilare la sonda in una parte magra non marmorizzata dal grasso;
- pezzi più piccoli con l'osso: attaccarli in un'area lungo l'osso;
- pesce: attaccare la sonda dietro la testa, verso la colonna vertebrale.

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

Livelli di cottura consigliati per diversi tipi di carne

Alimento	□ / °C /	mezzo cruda [°C]	media [°C]	mezzo cotta [°C]	ben cotta [°C]
CARNE DI MANZO					
manzo, arrosto	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
manzo, controfiletto	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/bistecca di fesa	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger	/ Alto / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DI MANZO					
vitello, controfiletto	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vitello, fesa	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE DI MAIALE					
arrosto, collo	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
maiale, lonza	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
polpettone	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
CARNE DI AGNELLO					
agnello	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI PECORA					
ovino	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI CAPRETTO					
capra	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DI POLLO					
pollame, intero	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
pollame, petto	/ 170 / 2	/	/	/	62-65

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Alimento	/ °C /	**mezzo cruda [°C]**	**media [°C]**	**mezzo cotta [°C]**	**ben cotta [°C]**
PESCE E FRUTTI DI MARE					
trota	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
tonno	/ Medio / 4	/	/	55-60	/
salmone	/ Medio / 4	/	/	52-55	/

12. Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVISO!**
Prima della pulizia manuale, scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono esere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

- Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.
- Non utilizzare mai detergenti e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detergenti abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).
- I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.
- L'attrezzatura del forno è lavabile in lavastoviglie. Le guide estraibili non sono adatte per questo tipo di pulizia.

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

12.1 Pulizia automatica del forno - pirolisi

⚠ **AVVISO!**
Prima della pulizia manuale, scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono esere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

Grazie alle alte temperature, la funzione consente una facile pulizia dell'interno dell'elettrodomestico e di alcune delle attrezzature fornite (teglia universale profonda, teglia bassa e guide). Durante la pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti e cremati.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi (intensità di pulizia), con durata variabile del processo:

Livello	Scopo della pulizia	Durata del programma
Minimo	Per piccole impurità	2 h
Mezzo cotta	Per le principali impurità evidenti	2 ore e 15 minuti

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Livello	Scopo della pulizia	Durata del programma
Massimo	Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti	2 ore e 30 minuti
NOTA: Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare.		

Preparazione per la pulizia pirolitica

Sulla base di un tasso medio di utilizzo del forno, si consiglia la pulizia pirolitica una volta al mese.

- Rimuovere il vassoio a griglia Airfry e la sonda di temperatura dal forno.
- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dal forno.
- Avviare la pulizia pirolitica solo quando l'elettrodomestico è raffreddato.
- È possibile pulire l'attrezzatura fornita: la teglia universale profonda, la teglia bassa e le guide.
- Inserire gli accessori nella scanalatura sul secondo o terzo livello di guida - non utilizzare mai il primo livello di guida.
- Dopo la pulizia pirolitica, attendere che l'attrezzatura si raffreddi e pulirla con acqua calda e un panno umido.
- Quando si puliscono le guide estraibili, estrarle e rimuoverle al termine della procedura.

INFORMAZIONE!

Per risultati di pulizia migliori, si consiglia di pulire il forno e gli accessori/apparecchiature separatamente. Quando si utilizza il processo di pulizia pirolitica per pulire l'apparecchiatura, la cavità del forno potrebbe non essere completamente pulita alla fine del ciclo.

Se non sei soddisfatto dei risultati della pulizia, ti consigliamo di ripetere il processo.

A seguito della pulizia pirolitica automatica, l'interno del forno e gli accessori possono cambiare colore e perdere lucentezza. Le guide estraibili possono diventare più rumorose. Ciò non pregiudica la funzionalità del forno o degli accessori.

1.	Accendere il forno. Premendo 〈 o 〉 selezionare **Pulizia**. Confermare la selezione con **OK** .
2.	La schermata visualizza tre livelli di pulizia e la loro durata. Premendo 〈 o 〉 selezionare il livello di pulizia (vedere tabella sopra).
3.	Toccare ▷|□ . Confermare la selezione con **OK** .
4.	Lo sportello del forno si blocca automaticamente dopo un certo tempo per sicurezza.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

5.	Una volta terminato il programma di pirolisi, il display visualizzerà **infoPyroLock** e verrà emesso un breve segnale acustico. Quando il forno si sarà raffreddato, la porta si sbloccherà automaticamente. Una volta che la cavità del forno si è completamente raffreddata, pulirla con acqua saponata calda e un panno morbido per rimuovere eventuali residui (ad es. cenere).

⚠ AVVISO!
Durante la pirolisi, possono essere emessi odori e fumo sgradevoli, nonché vapori e gas irritanti. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante la procedura e non rimanere al suo interno per periodi di tempo prolungati. Non permettere a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno.

Durante il processo di pirolisi, i residui di cibo e grasso possono incendiarsi. Pertanto, rimuovere tutte le impurità dall'interno del forno prima di avviare il processo.

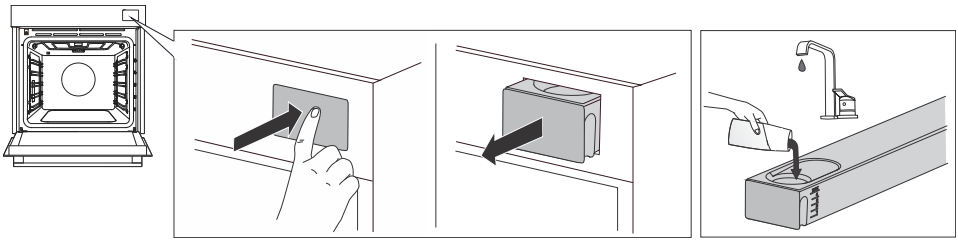
L'esterno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere una temperatura elevata durante il processo di pulizia pirolitica. Non toccare lo sportello del forno e non appendere mai oggetti infiammabili, come panni da cucina o asciugamani, alla maniglia della porta.

Non tentare di aprire lo sportello mentre è bloccato (durante la pulizia pirolitica e mentre l'apparecchio si raffredda dopo il processo)! Il processo di pulizia potrebbe essere interrotto e sussiste il rischio di ustioni!

I piccoli animali o animali domestici possono essere particolarmente sensibili ai fumi. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il processo di pulizia pirolitica e di ventilare completamente la stanza una volta completato il processo di pulizia.

12.2 Pulizia del serbatoio dell'acqua e della schiuma filtrante

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



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

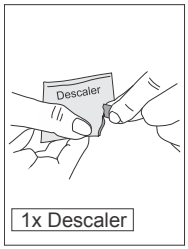
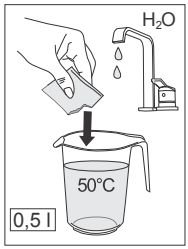
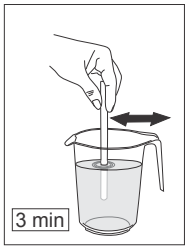
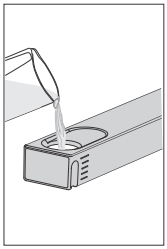
La tabella prosegue dalla pagina precedente

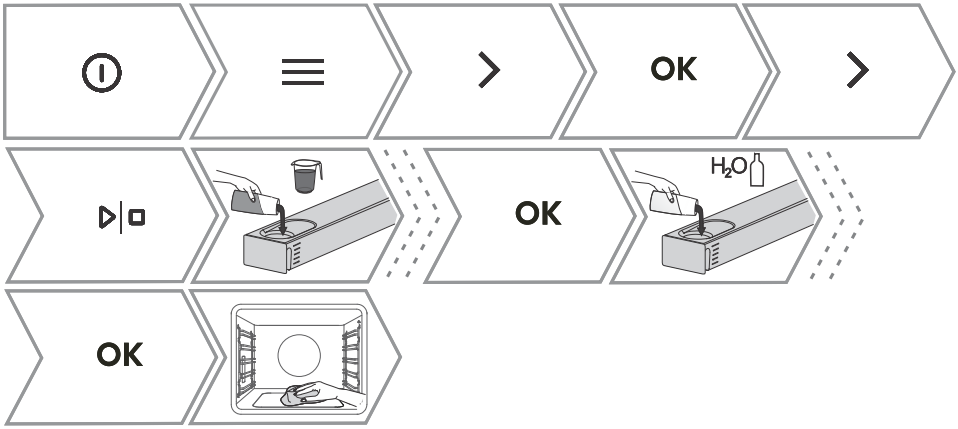
4.	Pulire il tubo di ingresso con la schiuma filtrante sotto l'acqua corrente. Sciacquare la schiuma in modo che non ci sia sporco visibile su di essa. Dopo la pulizia, spingere nuovamente il serbatoio nell'alloggiamento fino alla posizione finale.

12.3 Pulizia del sistema a vapore

La pulizia dipende sia dalla frequenza delle cotture con iniezione di vapore che dalla durezza dell'acqua utilizzata.
È possibile eseguire la procedura da soli, altrimenti il display ti avviserà.
È assolutamente necessaria una decalcificazione regolare, altrimenti l'elettrodomestico potrebbe smettere di funzionare; inoltre, prolunga la vita dell'elettrodomestico e migliora i risultati di cottura.

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

	Decalcificante Prepararlo miscelando il decalcificante in dotazione con 0,5 l di acqua calda (a circa 50 °C).
	Sciogliere il decalcificante in acqua mescolando. Versare il decalcificante preparato nel serbatoio.
	   
H_2O	**Acqua fresca**

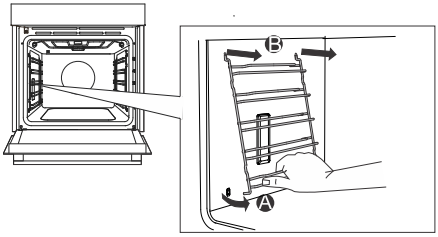


1.	Accendere l'elettrodomestico e selezionare ☰ . Toccando 〈 o 〉 selezionare **Pulizia**. Confermare con **OK** per entrare nel sottomenu.
2.	Toccare 〈 o 〉 selezionare **Decalcificazione**. Confermare con **OK**
3.	Riempire il serbatoio con 0,5 l di decalcificante. Confermare con **OK** . Decalcificazione in corso.
4.	Al termine del processo, la schermata mostra nuovamente che il processo di decalcificazione è stato completato. Versare acqua fresca di risciacquo nel serbatoio. Confermare con **OK** .
5.	Al termine del processo di risciacquo, la schermata mostra che il processo di risciacquo è stato completato. Ora + possibile pulire il serbatoio dell'acqua e il forno.

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

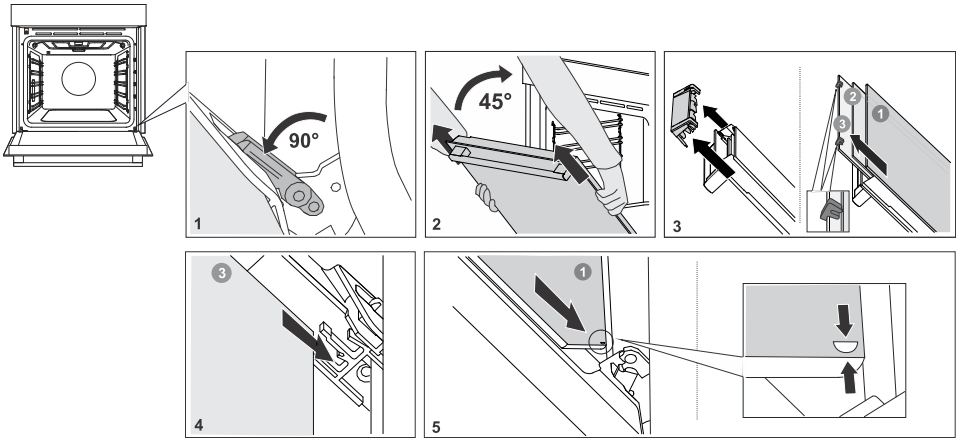
12.4 Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)

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



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

12.5 Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1.	Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.
2.	Lo sportello del forno è fissato agli cardini con appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Ruotare di 90° le leve di sicurezza verso lo sportello. Chiudere lentamente lo sportello ad un angolo di 45° (rispetto alla posizione dello sportello completamente chiuso); quindi, sollevare lo sportello ed estrarlo. **Il vetro dello sportello del forno** può essere pulito dall'interno, ma prima deve essere rimosso dalla porta dell'elettrodomestico. Per prima cosa fare come descritto al punto 2, ma non rimuoverlo.
3.	Rimuovere la guida dell'aria. Tenerlo sul lato sinistro e destro dello sportello con le mani. Rimuoverlo tirandolo leggermente verso di sé.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

4.	Tenere il vetro dello sportello sul bordo superiore e rimuoverlo. Stessa cosa per la seconda e la terza lastra di vetro (a seconda del modello).
5.	Per sostituire i vetri, osservare l'ordine inverso.

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

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

Chiusura e apertura soft dello sportello
(secondo il modello)

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

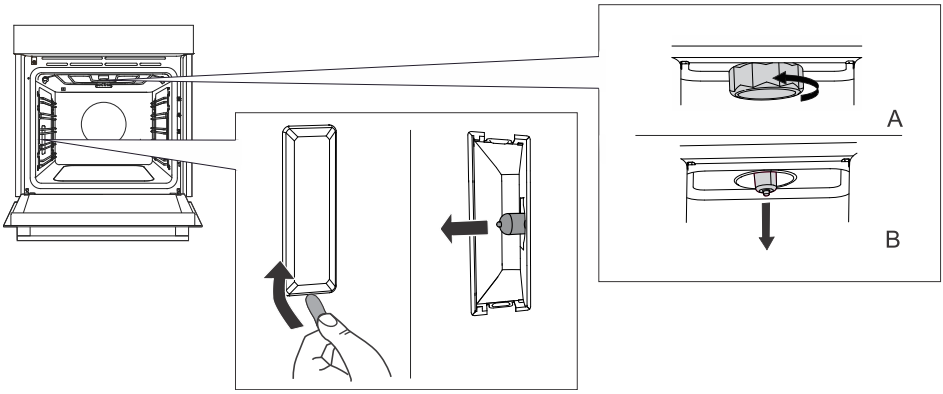
AVVISO!
Se viene applicata una forza eccessiva per chiudere la porta, l'effetto del sistema viene ridotto o il sistema verrà aggirato per garantire la sicurezza.

12.6 Sostituzione della lampadina

La lampadina è un materiale di consumo e non è coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere eventuali utensili dal forno.
Lampadina alogena: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

AVVISO!

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



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

13. Ricerca dei guasti

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

- Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.
- In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.
- Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.
- Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.
- Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

13.1 Tabella dei difetti e degli errori

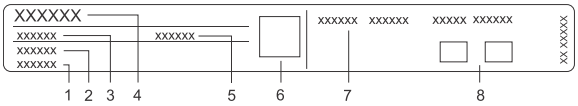
Problema/errore	Causa
Il fussibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il sevizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Il display visualizza l'errore Err X. In caso di codice di errore a due cifre, il display visualizzerà Err XX.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
Il display mostra Cottura con sonda di carne, ma la sonda di temperatura non è collegata.	Pulire la presa. Provare più volte di seguito a collegare e scollegare la sonda di temperatura.
Perdite di vapore dallo sportello del forno.	Verificare che la guarnizione dello sportello sia posizionata correttamente nella scanalatura dello sportello. Installarla correttamente nel caso in cui non sia posizionata correttamente.
Arrosto insufficiente sul lato inferiore.	Assicurarsi che sia stato selezionato il programma di cottura corretto.
Vapore che si accumula sul display quando si apre lo sportello.	Aprire completamente lo sportello del forno, non tenerlo chiuso.
Grande quantità di vapore durante la cottura.	Alcuni alimenti contengono molta acqua, quindi una maggiore quantità di vapore è normale.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Problema/errore	Causa
La sonda per carne appare sullo schermo, sebbene non sia in uso.	La causa dell'errore possono essere gocce o sporcizia nella presa della sonda per carne. Si consiglia di inserire e rimuovere la sonda per carne più volte per pulire la presa.
Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.	

13.2 Etichetta – informazioni sull'elettrodomestico

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



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

14. Informazioni sulla conformità

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

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

INFORMAZIONE!
Il progetto utilizza la libreria grafica LVGL come interfaccia grafica utente.

15. Protezione dell'ambiente

Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettrice e elettroniche.

Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

15.1 Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche o di eventuali errori nelle istruzioni per l'uso.

16. Test di cottura

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.
Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

* Preriscaldare l'elettrodomestico alla temperatura desiderata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.
** Preriscaldare l'elettrodomestico per 10 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.
*** Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

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

La tabella prosegue dalla pagina precedente

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

COTTURA A VAPORE					
Piatto	Attrezzatura		°C	min	
torta	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella	2	170	30-40	+ (Basso)
panini	teglia bassa	3	180-200	20-30	+ (alto)
pane	teglia bassa	3	220	10-15	+ (Medio)
			190	30-45	
pizza	teglia bassa	1	300*	4-10	
pizza surgelata	teglia bassa	2 + 4	200-220	10-20	
pizza surgelata	teglia bassa	2	200-220	15-20	
pane - impasto pane	Griglia metallica + stampo	2	190-200	35-45	+ (Basso)
pane ai semi di girasole	Griglia metallica + stampo	3	220	10-15	+ (alto)
			190	30-40	
involtini di pasta sfoglia	teglia bassa	3	170	10-15	+ (Basso)
			170	10-20	
pollo	griglia metallica + teglia da forno bassa	2	200	70-90	
wings airfry	griglia metallica + teglia da forno bassa	4	210-220	20-35***	
crème caramel (sottovuoto)	gratella	3	95	40-50	

La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA A VAPORE					
COTTURA CON VAPORE					
Broccoli, freschi; teglia da forno singola	Teglia da forno perforata	3	100	15-25	
Broccoli, freschi; 300 g	Teglia da forno perforata	3	100	13-17	
Piselli, surgelati; 2,5 kg	Teglia da forno perforata	3	100	30-45	

Hisense

life reimagined

929283-a14