



Scansiona il codice QR
per poter vedere il manuale.



MANUALE D'USO

FORNO A INCASSO



Prima di iniziare l'installazione, leggere attentamente queste istruzioni. In tal modo, l'apparecchiatura sarà installata facilmente e in maniera corretta e sicura. Dopo l'installazione, conservare queste istruzioni accanto al prodotto per utilizzi futuri.

ITALIANO

WS5D7230S, WS5D7230G



MFL62060376
Rev.01_061625

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Tutti i diritti riservati.

INDICE

Questo manuale può contenere testo o immagini che non si riferiscono al modello acquistato.

Il presente manuale è soggetto a revisioni da parte del produttore.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO	4
Messaggi di sicurezza	4
AVVERTENZA	5
Installazione.....	5
Uso	6
Manutenzione.....	9
Rischio di incendio e materiali infiammabili.....	10
ATTENZIONE.....	11
Uso	11
Manutenzione.....	11
ATTENZIONE PER L'AMBIENTE	13
Smaltimento.....	13
Elettrodomestici usati.....	14
Smaltimento delle apparecchiature obsolete	15
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	15
Avvertenze di sicurezza per l'installatore.....	16
Connessione elettrica	16

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Caratteristiche del prodotto	17
Esterno / interno	17
Accessori.....	18

USO

Pannello di controllo operativo.....	19
Caratteristiche del pannello di controllo.....	19
Suggerimenti per il risparmio energetico.....	21
Modifica delle impostazioni	21
Impostazioni (Orologio, Volume)	21
Impostazione di una modalità di cottura.....	21
Blocco di controllo.....	21
Luce del forno.....	22

Modalità demo	22
Funzionamento del forno	22
Prima di utilizzare il forno	22
Rimozione rotaia dentata.....	23
Utilizzo di griglie da forno standard	23
Cottura manuale	23
Cottura al forno.....	29
Guida alla cottura consigliata	30
Aria Calda / Aria Calda Economica	33
Guida consigliata per l'Aria Calda Economica	33
Grigliare.....	34
Scongelamento.....	36
Arrostimento.....	36
Frittura ad aria.....	37
Guida consigliata per la frittura ad aria	39
Informazioni per gli istituti di prova	40

MANUTENZIONE

Pulizia.....	42
Interno.....	42
Esterno.....	42
Pirolisi	43
Aqua Clean	46
Manutenzione periodica.....	46
Cambiare la luce del forno.....	46
Rimozione e montaggio della porta del forno	47
Rimozione del coperchio della porta	49

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Domande frequenti.....	51
Domande frequenti	51
Prima di chiamare l'assistenza	52
Cottura.....	52
Parti e caratteristiche.....	53
Rumori	55
Servizio clienti e parti di ricambio	55
Scheda prodotto.....	57

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Messaggi di sicurezza

La tua sicurezza e quella degli altri sono molto importanti.

Il presente manuale e l'elettrodomestico contengono molti messaggi importanti sulla sicurezza. Assicurarsi sempre di leggere e seguire tutti i messaggi sulla sicurezza.

Leggere e seguire le istruzioni quando si utilizza l'apparecchio per evitare rischi di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni. Questa guida non include tutte le possibili situazioni che potrebbero verificarsi. Sempre contattare il proprio agente del servizio tecnico o il produttore quando compare un problema che non si comprende. Queste istruzioni sono valide solo se sull'apparecchio compare il simbolo del paese; in caso contrario, bisogna fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniranno le indicazioni necessarie per la modifica dell'apparecchio alle condizioni d'uso del paese.



Questo è il simbolo di avviso di sicurezza.

Questo simbolo informa di potenziali rischi che possono uccidere o ferire te o altri. Tutti i messaggi sulla sicurezza seguiranno il simbolo di avviso sulla sicurezza e le parole AVVERTENZA o ATTENZIONE.

Queste parole significano:



AVVERTENZA

Potresti restare ucciso o ferito gravemente se non segui le istruzioni.



ATTENZIONE

Potresti essere ferito o causare danni al prodotto se non segui le istruzioni.

Tutti i messaggi sulla sicurezza ti informano di qual è il rischio potenziale, come ridurre la possibilità di lesione e cosa può succedere se le istruzioni non vengono seguite.

AVVERTENZA

AVVERTENZA

- Per ridurre il rischio di esplosioni, incendi, scosse elettriche, ustioni o lesioni personali anche fatali, quando si utilizza l'elettrodomestico è indispensabile attenersi alle seguenti precauzioni basilari per la sicurezza:

Installazione

- Non permettere mai a nessuno di arrampicarsi, sedersi, stare in piedi o appendersi alla porta del forno, perché il contatto con cibi caldi o con il forno stesso potrebbero causare lesioni.
- Non rivestire le pareti del forno, le griglie, il fondo o qualsiasi altra parte con fogli di alluminio o altro materiale perché potrebbe provocare l'interruzione della distribuzione del calore, produrre risultati di cottura scadenti e causare danni permanenti all'interno del forno (il foglio di alluminio si scioglierà sulla superficie interna del forno).
- Non utilizzare fogli di alluminio o altro materiale per rivestire il fondo del forno. L'installazione impropria dei rivestimenti del forno può comportare il rischio di scosse elettriche o incendi.
- Assicurarsi che il proprio apparecchio sia installato correttamente e messo a terra da un installatore qualificato, secondo le istruzioni di installazione. Far eseguire qualsiasi regolazione e servizio solo da installatori qualificati o tecnici dell'assistenza.
- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio prima di metterlo in funzione. Tenere la plastica, i vestiti, la carta e altri materiali infiammabili lontano dalle parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi.
- Interrompere l'alimentazione elettrica durante l'esecuzione dei collegamenti elettrici.
- Il collegamento improprio del cablaggio domestico in alluminio ai cavi in rame può provocare un rischio elettrico o un incendio. Utilizzare solo connettori progettati per combinare rame e alluminio e seguire scrupolosamente la procedura consigliata dal produttore.

- Non aprire o chiudere la porta del forno con i piedi esercitando una forza eccessiva.
- Non ostruire il foro di sfiato con del tessuto.
- Non posizionare, conservare o cuocere animali o organismi vivi nel forno.
 - Non utilizzare il forno per la cottura di ceramiche o per l'essiccazione di oggetti dipinti.
- Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.
- Non installare l'apparecchio sul pavimento.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Controllare le impostazioni della modalità Demo.
 - I riscaldatori dello scomparto di cottura non funzionano quando la modalità Demo è impostata su on (sul display appare Demo o D). Se la modalità è impostata su on, deve essere disattivata prima di poter utilizzare il forno per cucinare.

Uso

- Non utilizzare questo forno per applicazioni commerciali. Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- **NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI O LE SUPERFICI INTERNE DEL FORNO.** Gli elementi riscaldanti possono essere caldi anche se sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno diventano abbastanza calde da causare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare o evitare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non hanno avuto tempo sufficiente per raffreddarsi. Anche altre superfici, come le aperture di sfiato del forno e le superfici vicine a tali aperture, le porte del forno e le finestre delle porte del forno, si scaldano e possono causare ustioni se non vengono lasciate raffreddare.
- Prestare attenzione quando si apre la porta. L'aria calda e il vapore che fuoriescono possono causare ustioni alle mani, al viso e agli

occhi. Lasciar fuoriuscire aria calda o vapore dal forno prima di rimuovere o rimettere il cibo nel forno.

- Non usare la plastica per coprire il cibo. Utilizzare solo fogli di alluminio o coperchi adatti al forno.
- Non tentare mai di asciugare un animale domestico nel forno.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si rimuove il cibo. Le pentole saranno calde. Utilizzare solo presine asciutte, quelle bagnate o umide su superfici calde possono provocare ustioni causate dal vapore. Evitare che la presina tocchi gli elementi riscaldanti caldi. Non utilizzare un asciugamano o altri panni ingombranti per rimuovere il cibo.
- Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi, in quanto la pressione può provocarne l'esplosione con conseguenti lesioni.
- Evitare che il foglio di alluminio o la sonda di temperatura entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non toccare le griglie del forno mentre sono calde.
- Se bisogna spostare una griglia mentre il forno è caldo, evitare che la presina entri in contatto con la resistenza calda del forno.
- Tirare la griglia del forno in posizione di blocco quando si mette o si toglie il cibo dal forno per prevenire le ustioni causate dal contatto con le superfici calde della porta e delle pareti del forno.
- Non utilizzare il forno se un elemento riscaldante sviluppa un punto luminoso durante l'uso o mostra altri segni di danneggiamento. Un punto luminoso indica che l'elemento riscaldante potrebbe guastarsi e presentare un potenziale pericolo di ustione, incendio o scossa. Spegnerne immediatamente il forno e far sostituire la resistenza da un tecnico qualificato.
- NON ostruire lo sfiato del forno durante il funzionamento. Ciò può danneggiare le parti elettriche. L'aria deve potersi circolare liberamente. Il rivestimento inferiore dello sfiato deve essere montato correttamente sul fondo anteriore del forno prima di installare la porta.

- Non mettere oggetti grandi e pesanti come tacchini interi sulla porta del forno aperta.
- Prestare attenzione quando la porta è aperta per evitare lesioni.
- Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione fino a quando non è stato riparato da una persona qualificata e competente.
- Non permettere ai bambini di gattonare nel forno.
- Non mettere le mani sotto il regolatore o tra la porta e il rivestimento di ventilazione inferiore durante il funzionamento. L'esterno del forno può diventare molto caldo al tatto.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età e oltre, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e da persone prive di esperienza sotto sorveglianza e conoscenza, solo se è stato spiegato l'uso corretto dell'elettrodomestico e descrivendone i relativi pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione degli adulti.
- Monitorare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico si scalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontani i bambini.
 - Queste superfici potrebbero essere abbastanza calde da bruciare la pelle anche a cottura ultimata, anche se non sembrano esserlo, evitare di mettere mani e braccia all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini vanno tenuti lontani.
- Le parti esposte del forno possono surriscaldarsi durante la grigliatura. Tenere i bambini a distanza.
- Le istruzioni devono indicare che in tali condizioni le superfici possono diventare più calde del solito e che i bambini devono essere tenuti lontani.

Manutenzione

- Non riporre oggetti di interesse per i bambini sulla protezione posteriore o negli armadi sopra un apparecchio di cottura. I bambini che salgono sul forno per raggiungere gli oggetti potrebbero subire gravi lesioni.
- Lasciare raffreddare le pentole e gli utensili caldi in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Se il vetro della porta, la superficie o l'unità di riscaldamento del forno dell'apparecchio sono danneggiati, interrompere l'uso e chiamare l'assistenza.
- Scollegare sempre l'alimentazione dall'apparecchio prima della manutenzione.
- Prima di sostituire la lampadina del forno, togliere l'alimentazione elettrica tramite il fusibile principale o il pannello dell'interruttore.
- Non versare mai acqua fredda su un forno caldo per pulirlo.
- Non pulire con spugne metalliche. I pezzi possono bruciare il pad e toccare le parti elettriche causando il rischio di scosse elettriche.
- Non conservare altro materiale che non siano gli accessori consigliati dal produttore, in questo forno quando non è in uso.
- Non coprire le griglie o qualsiasi altra parte del forno con fogli di metallo perché potrebbe surriscaldarlo.
- Se il forno è molto sporco di olio, pirolizzarlo prima di riutilizzarlo. L'olio potrebbe causare un incendio.
- Se si verifica un incendio nel forno durante la pirolisi, spegnerlo e attendere che l'incendio si spenga. Non forzare l'apertura della porta. L'introduzione di aria fresca alle temperature di pirolisi può provocare uno scoppio di fiamma dal forno. La mancata osservanza di questa istruzione può causare gravi ustioni.
- In caso di caduta o danneggiamento del forno, farlo controllare a fondo da un tecnico qualificato prima di utilizzarlo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi. (Solo su alcuni modelli)

- **NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI O LE SUPERFICI INTERNE DELLA CAVITÀ DEL FORNO.** Durante e dopo l'uso o la pulizia dell'interno, non toccare altri materiali infiammabili, né contattare gli elementi riscaldanti o le superfici interne della cavità del forno finché non hanno avuto il tempo sufficiente per raffreddarsi. Anche altre superfici, come i vetri della porta del forno o la lampadina del forno, si surriscaldano e possono provocare ustioni se non si lasciano raffreddare.

Rischio di incendio e materiali infiammabili

- Non conservare o utilizzare materiale infiammabile dentro o vicino al forno. I materiali infiammabili includono carta, plastica, presine, biancheria, rivestimenti per pareti, tende e benzina o altri vapori e liquidi infiammabili come grasso o olio da cucina. Questi materiali possono prendere fuoco quando il forno è in uso.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento o lo smaltimento del grasso caldo.
- Indossare un abbigliamento adeguato, evitando indumenti larghi o lenti, che potrebbero prendere fuoco se entrano in contatto con superfici calde e causare gravi ustioni.
- Non utilizzare il forno per asciugare i panni, ma solo per lo scopo previsto.
- Se la credenza è situata direttamente sopra il forno, utilizzarla per riporre oggetti che non vengono utilizzati frequentemente e possono essere conservati in sicurezza in un'area sottoposta a calore. Le temperature potrebbero non essere sicure per oggetti volatili come liquidi infiammabili, detergenti o spray aerosol.
- Non usare acqua su incendi da grasso. In caso di incendio del forno, lasciare la porta chiusa e spegnerlo. Se l'incendio persiste, gettare del bicarbonato di sodio su di esso o utilizzare un estintore. Non gettare acqua o farina sull'incendio. La farina può essere esplosiva e l'acqua può diffondere un incendio da grasso e causare lesioni personali.

ATTENZIONE

Uso

- Riscaldare sempre il grasso lentamente e osservarlo durante il riscaldamento.
- Se si friggono oli e grassi insieme, mescolarli prima di riscaldarli.
- Utilizzare un termometro per grasso profondo, se possibile, per evitare che questo si surriscaldi oltre il punto di fumo.
- Utilizzare la minor quantità possibile di grasso per una frittura efficace poco profonda o profonda. Un'eccessiva quantità di grasso nella padella può causare fuoriuscite quando si aggiunge il cibo.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi quando il grill è in uso.
- Seguire le indicazioni del produttore, quando si utilizzano i sacchetti per cucinare o arrostitire nel forno.
- La porta o la superficie esterna possono surriscaldarsi durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare questo forno per scopi diversi dalla cottura.
- Prestare attenzione se si apre la porta durante il funzionamento del forno. Le superfici calde possono causare gravi ustioni.
- Al fine di evitare un pericolo dovuto ad un ripristino involontario dell'interruzione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.
- Eventuali fuoriuscite in eccesso devono essere rimosse prima di completare la pulizia.
- Quando utilizza la modalità di pulizia, tolga dal forno la teglia, la teglia profonda, la griglia a filo, tutte le pentole, la pellicola di alluminio, o qualsiasi altro materiale.

Manutenzione

- Non riparare o sostituire nessuna parte dell'apparecchio se non esplicitamente raccomandato nel manuale. Far eseguire tutti gli altri interventi di manutenzione da un tecnico qualificato.

- Non incidere eccessivamente o utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno poiché possono graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro.
- Assicurarsi che le luci del forno siano fredde prima di pulirle.
- Non pulire la guarnizione della porta che è fondamentale per una buona tenuta. Prestare attenzione a non strofinare, danneggiare o spostare la guarnizione.
- Non sciacquare teglie e griglie mettendole in acqua subito dopo la cottura, perché potrebbe causare rotture o danni.
- Pulire il forno regolarmente e rimuovere eventuali depositi di cibo. Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia, potrebbe verificarsi un deterioramento della superficie, causa di una minore durata dell'apparecchio e potrebbe eventualmente creare una situazione di pericolo.
- Non utilizzare mai un detergente per forno nello scomparto di cottura quando è ancora caldo e non riscaldare il forno se non è stato eliminato il detergente per forno.
- Non utilizzare detergenti per forno, pulitori a vapore, detergenti chimici aggressivi, candeggina, aceto, spugne abrasive per acciaio o spugne abrasive o detergenti per pulire il forno, poiché possono danneggiare in modo permanente la superficie.
- Non rimuovere il coperchio della porta senza rimuovere preventivamente la porta dell'apparecchio. I danni causati da un funzionamento errato non sono coperti da garanzia.
- Tenere le mani lontane dalle cerniere quando si rimuove il coperchio della porta e il vetro interno e/o si chiude la porta.
- Una volta rimosso il coperchio della porta, il vetro interno può essere facilmente spostato e può causare danni e/o lesioni.
- Prima della manutenzione, disattivare l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE PER L'AMBIENTE**Smaltimento****⚠ ATTENZIONE**

- Il forno è stato imballato correttamente per il trasporto. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio prima di mettere in funzione l'elettrodomestico.

Materiale di imballaggio individuale

Materiale di imballaggio		Alfabetico	Numerico
Plastico	Polietilene tereftalato	PET	1
	Polietilene ad alta densità	HDPE	2
	Polivinilcloruro	PVC	3
	Polietilene a bassa densità	LDPE	4
	Polipropilene	PP	5
	Polistrene	PS	6
Carta e cartone	Cartone ondulato	PAP	20
	Altro cartone	PAP	21
	Carta	PAP	22
Metalli	Acciaio	FE	40
	Alluminio	ALU	41
Legno	Legno	FOR	50
	Sughero		51

Materiale di imballaggio		Alfabetico	Numerico
Tessile	Cotone	TEX	60
	Juta		61
Vetro	Vetro trasparente	GL	70
	Vetro verde		71
	Vetro marrone		72

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

Elettrodomestici usati

ATTENZIONE

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

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

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

Smaltimento delle apparecchiature obsolete



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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Avvertenze di sicurezza per l'installatore

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

- Non installare l'elettrodomestico in caso di danni dovuti al trasporto. Contattare un centro informazioni clienti LG Electronics.
- Durante l'installazione, assicurarsi che nessuna persona possa entrare in contatto con componenti sotto tensione.
- L'alloggiamento o il mobile in cui viene installato il forno deve essere conforme ai requisiti di stabilità della norma DIN 68930.
- Il forno deve essere installato da un elettricista professionista qualificato, in conformità con i regolamenti e le norme corrispondenti.
- Il forno è un elettrodomestico pesante e deve essere trasportato con molta cura da almeno due persone.
- Prima dell'uso iniziale, rimuovere tutti gli imballaggi, sia dall'esterno che dall'interno dell'elettrodomestico.
- Non può essere apportata nessuna modifica alle caratteristiche tecniche del forno.
- Scollegare l'alimentazione elettrica all'apparecchio dal fusibile principale o dal pannello dell'interruttore automatico. In caso contrario, possono verificarsi gravi lesioni personali, morte o scosse elettriche.

Connessione elettrica

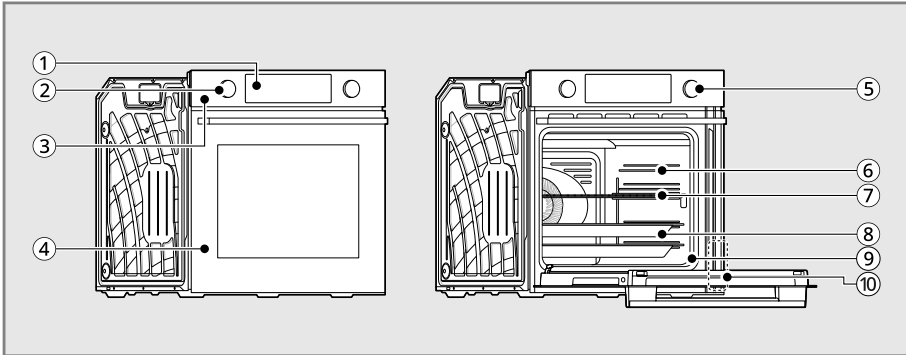
- Se l'interruttore non è accessibile dopo l'installazione, è necessario prevedere un ulteriore mezzo di disconnessione per tutti i poli. Bisogna incorporare un mezzo di disconnessione nel cablaggio fisso secondo le normative vigenti.
- Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra per scopi funzionali.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Caratteristiche del prodotto

Esterno / interno

ITALIANO



①	Display	⑥	Ruota dentata (2 ciascuno)
②	Manopola sinistra	⑦	Griglia a filo
③	Regolatore del forno	⑧	Teglia
④	Porta del forno	⑨	Guarnizione
⑤	Manopola destra	⑩	Targhetta di identificazione, modello e targa del numero di serie

NOTA

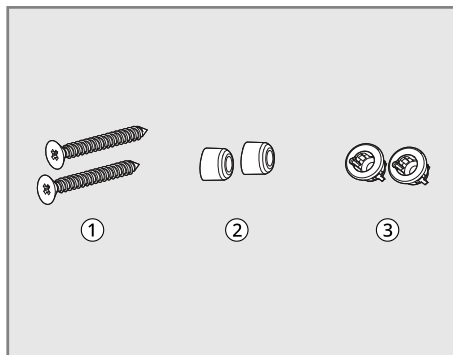
- Il modello e il numero di serie possono essere verificati sull'etichetta di identificazione.

Accessori

NOTA

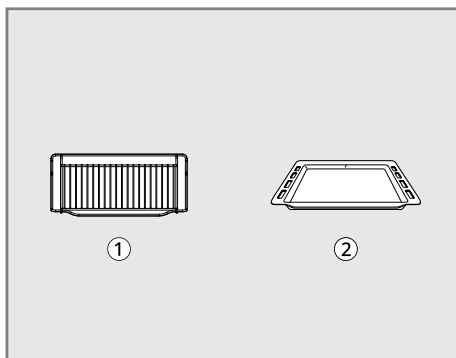
- Contattare un centro informazioni clienti di LG Electronics in caso di accessori mancanti.
 - I dati di contatto di tutti i paesi sono disponibili nella scheda di garanzia allegata.
- Per la vostra sicurezza e per una maggiore durata del prodotto, usate solo componenti autorizzati.
- Il produttore non è responsabile per malfunzionamenti del prodotto o incidenti causati dall'uso di componenti o parti non autorizzati acquistati separatamente.
- Le immagini della presente guida possono variare rispetto agli effettivi componenti e accessori, che sono soggetti a cambiamenti senza preavviso da parte del produttore a scopo di miglioramento del prodotto.

Accessori per l'installazione



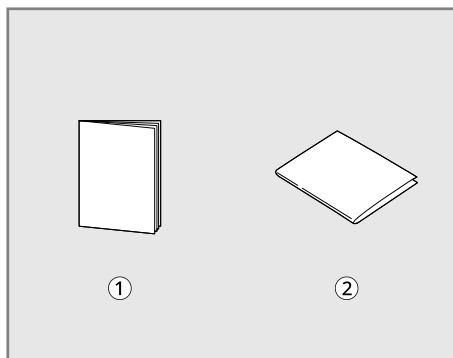
①	Viti di legno da montare (4X25) (2 cad)
②	Tappetino in gomma (2 cad)
③	Vite di montaggio del mobile (2 cad)

Accessori per cucinare



①	Griglia a filo (1 ciascuno)
②	Teglia (1 ciascuno)

Manuali

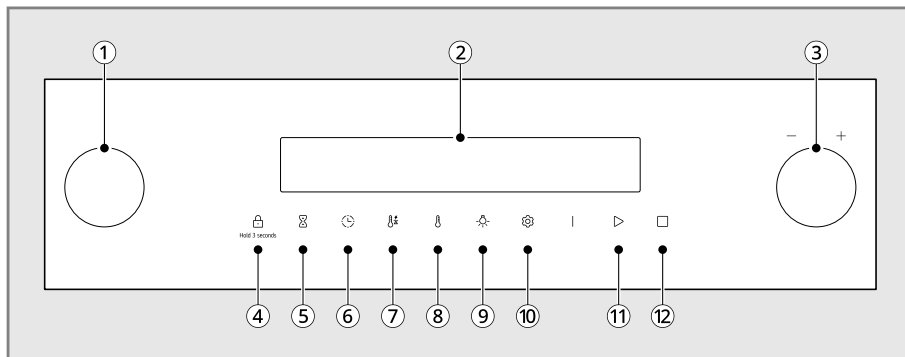


①	Manuale d'uso
②	Guida di installazione

USO

Pannello di controllo operativo

Caratteristiche del pannello di controllo
















①	Manopola sinistra Ruotare la manopola per selezionare la modalità di funzionamento del forno. Vedere Funzionamento del forno.
②	Display Toccare un pulsante qualsiasi del pannello di controllo per attivare il display.
③	Manopola destra Ruotare la manopola per selezionare la temperatura desiderata del forno.
④	Blocco di controllo Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per attivare o disattivare il blocco.
⑤	Timer Premere per impostare o annullare il timer del forno.
⑥	Tempo di cottura e fine tempo di cottura Premere per usare la funzione Tempo di cottura e fine tempo di cottura.
⑦	Preriscaldamento rapido Premere per utilizzare la funzione Preriscaldamento rapido.
⑧	Temperatura Premere per scegliere una Temperatura.
⑨	Luce Premere per accendere e spegnere le luci del forno.

⑩	Impostazione dell'orologio Premere per accedere all'impostazione/richiesta dell'orologio (può essere impostato solo in modalità standby).
⑪	Avvio Premere per avviare tutte le funzioni selezionate del forno.
⑫	Pause / Arresto <ul style="list-style-type: none"> • Premere una volta per mettere in pausa tutte le funzioni del forno. • Premere due volte per annullare lo stato attuale e tornare allo standby.

Icone di visualizzazione

Le icone vengono visualizzate sul display quando attivate.

Icona	Significato	Icona	Significato
	Modalità Economica		Impostazione dell'orologio
	Modalità Pizza		Preriscaldamento rapido
	Frittura ad aria		Timer
	Tempo di fine		Tempo di cottura
	Scongelamento		Lock (Blocco)
	Lievitazione	Soun	Impostazione del suono
	Pirolisi		Modalità demo

Suggerimenti per il risparmio energetico




- La cottura su più ripiani consente di risparmiare tempo ed energia. Quando possibile, cuocere insieme cibi che richiedono la stessa temperatura di cottura in un'unica infornata.
- Seguire le guide per il corretto posizionamento di cestelli e teglie per prestazioni ottimali e risparmio energetico.
- Evitare di aprire la porta del forno più del necessario quando lo si utilizza, in modo da mantenere la temperatura, prevenire inutili dispersioni di calore e risparmiare energia.

Modifica delle impostazioni

Impostazioni (Orologio, Volume)


Impostazione dell'orologio

Prima che il forno possa essere utilizzato, è necessario impostare il tempo.

- 1) Dopo che il forno è stato collegato elettricamente, premere il pulsante **Impostazione**  quindi impostare l'ora del giorno in ore ruotando la manopola destra.
- 2) Premere nuovamente il pulsante **Impostazione** , quindi impostare il tempo in minuti ruotando la manopola destra.
- 3) Premere il pulsante **Impostazione**  per terminare l'impostazione.

Regolazione del volume

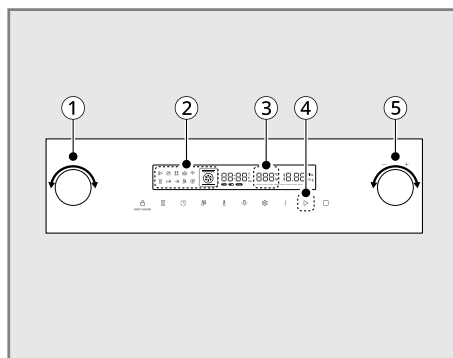
Regolare il volume del segnale acustico.

- 1) Premere il pulsante **Impostazioni** . Il display mostra **SOuN** e **H i**, con **H i** lampeggiante.

SOuN	Impostazione del suono
------	------------------------

- 2) Ruotare la manopola destra per selezionare **OFF**, **L0**, o **H i**.
- 3) L'impostazione viene completata con un segnale acustico dopo 3 secondi di selezione

Impostazione di una modalità di cottura




- 1) In standby ruotare la manopola sinistra ① per selezionare la modalità di funzionamento desiderata ②.
- 2) Ruotare la manopola destra ⑤ per selezionare la temperatura di cottura desiderata ③.
- 3) Premere il pulsante **Avvio** ④ o premere la manopola destra ⑤ per avviare il funzionamento.

Blocco di controllo

La funzione **Blocco di controllo** impedisce automaticamente l'attivazione della maggior parte dei comandi del forno. Disattiva l'orologio, il timer e la luce interna del forno. Non blocca la porta del forno.

Blocca / sblocca

- 1) Premere il pulsante **Blocco di controllo** per 3 secondi sul display per interrompere il funzionamento di tutti i pulsanti.

	Pulsante Blocco di controllo
---	-------------------------------------


- 2) Premere di nuovo il pulsante **Blocco di controllo** per 3 secondi sul display per rilasciare tutti i pulsanti da Blocco di controllo.

NOTA

- **Blocco di controllo** non può essere impostato durante il funzionamento del forno.

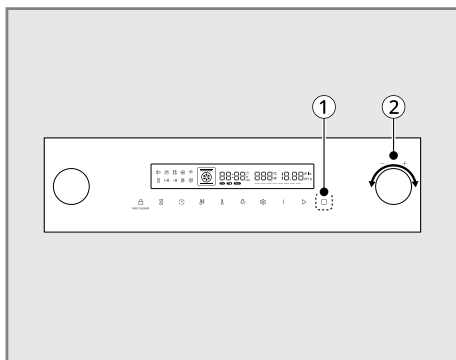
Luce del forno

La luce interna del forno si accende quando la porta è aperta.


- Premere il pulsante della **Luce**  per accendere/ spegnere manualmente la luce del forno.

Modalità demo

La modalità demo è solo per uso in salone da esposizione o in negozio. Il forno non si riscalda quando è attivata la modalità Demo.



- 1) Premere il pulsante Pausa / Arresto ① per 10 secondi.
- 2) Lo stato iniziale viene visualizzato come OFF e l'icona della modalità Demo è attivata.

	<p>Icona della modalità Demo</p>
---	----------------------------------

- 3) Girare la manopola destra ② a destra per impostarlo su OFF, e dopo 3 secondi, la modalità demo verrà attivata con un segnale acustico.
- 4) Per disattivare, premere il pulsante **Pausa / Arresto** ① per 10 secondi.
- 5) Lo stato corrente viene visualizzato come OFF e l'icona della modalità Demo è attivata.
- 6) Girare la manopola destra ② a sinistra per impostarla su OFF, e dopo 3 secondi, la modalità demo verrà disattivata con un segnale acustico.

Funzionamento del forno

Prima di utilizzare il forno

NOTA

- Considerato che i cicli di temperatura del forno, un termometro da forno posizionato nella sua cavità potrebbe non mostrare la stessa temperatura impostata sul forno.
- Il calore si spegne se la porta è aperta durante il funzionamento. Il calore si riaccende automaticamente una volta chiusa la porta.
- Evitare di aprire la porta del forno più del necessario quando lo si utilizza, in modo da mantenere la temperatura, prevenire inutili dispersioni di calore e risparmiare energia.

Per iniziare

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica o a seguito di un'interruzione di corrente, i due punti lampeggiano a volte.

Per cancellare il tempo lampeggiante, premere un pulsante qualsiasi e reimpostare l'orologio se necessario.

Pulizia del vano cottura e degli accessori

Prima di utilizzare l'apparecchio per preparare da mangiare per la prima volta, è necessario pulire il vano cottura e gli accessori.

Pulire gli accessori a mano come descritto nelle istruzioni di **Manutenzione**.

- Aerare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nella camera di cottura non vi siano residui di materiale di imballaggio come palline di polistirolo e rimuovere eventuali nastri adesivi dall'interno o dall'esterno dell'apparecchio.
- Pulire la superficie liscia della camera di cottura con un panno morbido e umido prima di riscaldare l'apparecchio.
- Per eliminare l'odore dei prodotti nuovi, riscaldarli con la porta del forno chiusa quando la camera di cottura è vuota.

Sfiato del forno

Le aree vicino allo sfiato possono surriscaldarsi durante il funzionamento e causare ustioni. Evitare di posizionare la plastica vicino allo sfiato poiché il calore potrebbe distorcere o fondere la plastica. È normale che il vapore sia visibile durante la cottura di cibi ad alto contenuto di umidità.

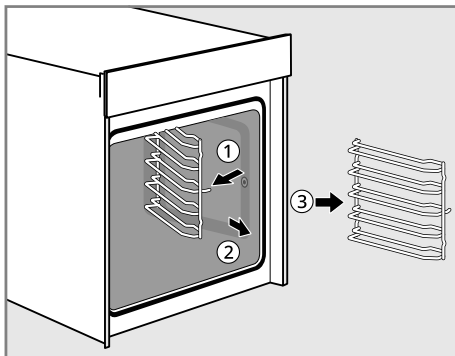
⚠ AVVERTENZA

- Non ostruire lo sfiato tra la porta del forno e il regolatore.

Rimozione rotaia dentata

⚠ AVVERTENZA

- Non toccare le griglie del forno mentre sono calde.



- 1) Tirare la guida verso l'altro lato per staccare.
- 2) Inserire i supporti delle rotaie per fissare e rimontare le rotaie.

Utilizzo di griglie da forno standard

Le griglie hanno un bordo posteriore risvoltato grazie alle quali non possono essere accidentalmente estratte dalla cavità del forno.

⚠ ATTENZIONE

- Riposizionare le griglie del forno prima di accenderlo per evitare ustioni.
- Non coprire le griglie con fogli di alluminio o altro materiale, né appoggiare oggetti sul fondo del forno, perché potrebbe essere causa di una scarsa cottura e danneggiare il fondo del forno.
- Sistemare le griglie da forno solo quando questo è freddo.

Rimuovere i portabottiglie

- 1) Estrarre la griglia fino all'arresto.
- 2) Sollevare la parte anteriore della griglia e raddrizzarla.

Sostituzione delle griglie

- 1) Appoggiare l'estremità della griglia sul supporto.
- 2) Inclinare l'estremità anteriore verso l'alto e spingere la griglia verso l'interno.

Cottura manuale


Impostazione della cottura manuale

⚠ ATTENZIONE

- Premendo il pulsante **Pausa / Arresto** durante la cottura si cancellano tutte le impostazioni.

NOTA

- Se il tempo di cottura non è impostato, cuoce per il tempo di cottura predefinito massimo per la modalità di cottura selezionata.

- 1) Ruotare la manopola sinistra o premere sequenzialmente il pulsante **Menu** per selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere la manopola di controllo per impostare.
- 2) Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- 3) Se lo si desidera, premere il pulsante **Preriscaldamento rapido** per utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido. Sul display viene visualizzata l'icona Preriscaldamento rapido .
- 4) Se lo si desidera, premere il pulsante **Tempo di cottura** per selezionare il tempo di cottura desiderato e il tempo di fine.
- 5) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola.
- 6) Premere il pulsante **Pausa / Arresto** per annullare in qualsiasi momento o a cottura ultimata.


Impostazione della modalità di Preriscaldamento rapido

Questa funzione è studiata per un rapido preriscaldamento della camera di cottura.

NOTA

- **Preriscaldamento rapido** è disponibile in modalità cottura **Aria calda**, **Calore Superiore Inferiore** e **Aria assistita dalla ventola**.
- Spegnerne sempre il **Preriscaldamento rapido** quando si cuoce su più di una griglia.
- Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido, premere nuovamente il pulsante **Preriscaldamento rapido**.

- 1) Ruotare la manopola di controllo o premere sequenzialmente il pulsante **Menu** per selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere la manopola sinistra per impostare.


- 2) Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- 3) Premere il pulsante **Preriscaldamento rapido** per utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido. Sul display viene visualizzata l'icona Preriscaldamento rapido .
- 4) Se lo si desidera, premere il pulsante **Tempo di cottura** per selezionare il tempo di cottura desiderato e il tempo di fine.
- 5) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola.
- 6) Premere il pulsante **Pausa / Arresto** per annullare in qualsiasi momento o a cottura ultimata.

Cambiare la temperatura del forno

- 1) Premere il pulsante **Temperatura**. La temperatura regolata lampeggia.
- 2) Regolare la temperatura del forno utilizzando la manopola destra.
- 3) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola.

Modifica del tempo di cottura


- 1) Premere il pulsante **Tempo di cottura**. Il simbolo corrispondente lampeggia sul display.

	Tempo di cottura
--	------------------

- 2) Se lo si desidera, ruotare la manopola per selezionare l'ora desiderata.
- 3) Premere la manopola per salvare l'ora e accedere all'impostazione dei minuti.
- 4) Ruotare la manopola per selezionare il minuto desiderato.
- 5) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola.

Modifica del tempo di fine

- 1) Premere il pulsante **Tempo di cottura** 2 volte. Il simbolo corrispondente lampeggia sul display.

	Tempo di fine
---	---------------

- 2) Regolare il tempo di fine utilizzando la manopola destra.
- 3) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola.








NOTA








- Quando il forno è in funzione è possibile modificare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura.


Per interrompere la cottura

- 1) Premere il pulsante **Pausa / Arresto**.

Guida alla cottura manuale

Modalità di cottura		Intervallo di temp. (Predefinita) °C	Descrizione
Aria calda ^{*1*2}		50-250 (160)	La modalità Aria calda utilizza solo l'elemento riscaldante nella parete posteriore e la ventola di convezione. La temperatura consigliata è di 160 °C. È anche possibile cuocere su più cestelli in modalità Aria Calda. Ciò significa che è adatto per torte alla frutta e torte mescolate o pasta lievitata, ad esempio una treccia di pane.
Aria Calda Economica ^{*1}	 	140-240 (140)	La modalità Aria Calda Economica utilizza il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura dei cibi. La temperatura consigliata è di 140°C. In questa modalità, il calore residuo può essere utilizzato per risparmiare energia. Per evitare dispersioni di calore, tenere sempre lo sportello chiuso durante la cottura.
Calore Superiore Inferiore ^{*1*2}		30-250 (180)	Per la modalità Calore Superiore Inferiore vengono utilizzati gli elementi riscaldanti superiori e inferiori nascosti. Questa modalità di funzionamento è adatta per la cottura di torte, cotture brevi e impasti delicati. La temperatura consigliata è di 180°C.
Arrostimento ^{*1}		50-250 (180)	Nella modalità Arrostimento, la resistenza superiore e la ventola di convezione sono accese. La temperatura consigliata è di 180°C. Questa funzione è adatta per grossi pezzi di carne o pollame, come arrosto o tacchino.
Modalità Pizza ^{*1}	 	50-250 (180)	Nella modalità Pizza si attivano la resistenza nascosta nella parte inferiore della cavità del forno, la resistenza nella parete di fondo e la ventola di convezione. La temperatura consigliata è di 180°C. Quando si utilizza la modalità pizza, il tempo di cottura deve variare a seconda del tipo e dello spessore dell'impasto e della farcitura.

Modalità di cottura		Intervallo di temp. (Predefinita) °C	Descrizione
Aria assistita dalla ventola*1*2		50-250 (160)	Oltre agli elementi riscaldanti dall'alto verso il basso (superiore e inferiore nascosto), la modalità Aria assistita dalla ventola utilizza la ventola di convezione. Ciò significa che la temperatura di arrostitura e cottura può essere ridotta di 20-40°C. La temperatura consigliata è di 160°C. Questa modalità è adatta per torte e biscotti, in quanto è possibile cuocere su più di una griglia contemporaneamente.
Grill grande		150-250 (180)	La modalità Grill grande utilizza l'intero elemento riscaldante. La grill grande è adatta per cuocere bistecche, cotolette, pesce o per fare toast e per rosolare quando si cucinano piatti più grandi con una copertura gratinata. Il livello preimpostato è alto. Grigliare sempre con la porta chiusa.
Calore inferiore*1		30-220 (170)	Nella modalità Calore inferiore viene utilizzata solo la resistenza nascosta nel fondo del forno. La temperatura consigliata è di 170°C. Questa funzione è particolarmente indicata per rifinire torte o pizze su una delle posizioni della griglia inferiore del forno.
Frittura ad aria	 	150-250 (220)	La funzione Frittura ad aria è appositamente progettata per la frittura senza olio.
Scongelamento ^o	 	50	In modalità Scongelamento, viene utilizzata solo la ventola senza riscaldamento. L'aria di ricircolo accelera il processo di scongelamento. Mettere il cibo congelato in un contenitore idoneo a trattenere il liquido prodotto durante lo scongelamento. Se del caso, è possibile utilizzare la griglia a filo e una teglia profonda (o teglia) per evitare di sporcare il forno. Se l'acqua può defluire nel forno, la guarnizione dello sportello saranno contaminate e potrebbe risultare un odore sgradevole.

Modalità di cottura		Intervallo di temp. (Predefinita) °C	Descrizione
Lievitazione		30-45 (40)	La modalità Lievitazione mantiene caldo il forno per la lievitazione dei prodotti lievitati prima della cottura. Per evitare di abbassare la temperatura del forno e allungare i tempi di lievitazione, non aprire inutilmente la porta del forno. Controllare i prodotti lievitati in anticipo per evitare una lievitazione eccessiva. Non utilizzare la modalità di lievitazione per riscaldare o mantenere il cibo caldo. La temperatura del forno di lievitazione non è abbastanza alta da mantenere gli alimenti a temperature sicure.

*1 Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, un segnale acustico del forno suona 5 volte.

*2 Questa funzione può essere utilizzata con il Preriscaldamento rapido.

Cottura al forno

Durante la cottura, utilizzare le modalità Aria calda o Riscaldamento Superiore Inferiore.

Teglie

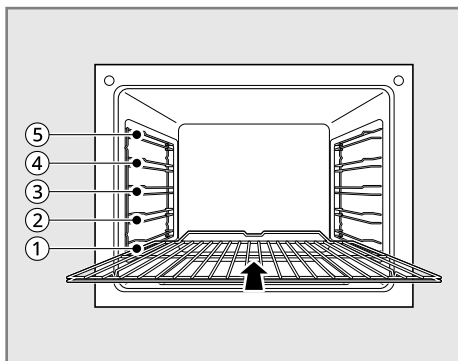
- Quando si cuoce nelle modalità di Riscaldamento Superiore Inferiore, utilizzare teglie con una superficie di metallo scuro o rivestita.
- Quando si cuoce con aria calda, è possibile utilizzare anche teglie con superficie metallica lucida.
- Posizionare sempre gli stampini per dolci al centro della teglia o della griglia.
- Quando si cuoce con il Riscaldamento Superiore Inferiore, è possibile posizionare due teglie una accanto all'altra nel forno. Ciò significa che il tempo di cottura è solo leggermente più lungo.

Posizione della griglia del forno

Le posizioni delle griglie del forno sono numerate dal basso verso l'alto.

Quando si utilizza il Riscaldamento Superiore Inferiore, è possibile cuocere solo su una griglia, ad esempio nella posizione della griglia ③.

Utilizzando l'Aria Calda, puoi cuocere basi di pan di spagna e biscotti su un massimo di due teglie contemporaneamente, ad esempio sulla posizione della griglia ② e ④.



Guida alla cottura consigliata

La guida alla cottura contiene le impostazioni di temperatura, tempi di cottura e posizioni della griglia del forno per una selezione di piatti tipici.






- Temperature e tempi di cottura devono essere considerati solo come valori di riferimento. I valori effettivi dipendono dal tipo di preparazione, dalla qualità degli ingredienti e dalla teglia utilizzata.
- Consigliamo di selezionare prima una temperatura più bassa e poi di aumentarla se necessario, ad esempio se si desidera un grado di doratura maggiore o se il tempo di cottura è troppo lungo.
- Se non riesci a definire le impostazioni per una ricetta specifica, usa semplicemente le impostazioni per la ricetta più simile.
- Quando si cuociono torte su teglie o in stampi su più di una griglia, il tempo di cottura può essere prolungato di 10-15 minuti.
- Gli alimenti ad alto contenuto di liquidità (es. pizza, torte alla frutta, ecc.) devono essere cotti su un'unica griglia.
- Con torte e prodotti da forno con diverse griglie di pasta, inizialmente potrebbe verificarsi una doratura irregolare. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Il grado di doratura sarà uniforme durante il processo di cottura.
- Per risparmiare energia, utilizzare il calore residuo prima di terminare la cottura.














NOTA


- Considerare sempre la posizione della griglia dal basso verso l'alto.

Cottura su un'unica griglia da forno

- Griglia: posizione della griglia

Menù	Pentole / Forma di cottura	Griglia	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura al forno (minuti)
Pan di Spagna	Forma quadrata	2		170	-	50
		1		140	-	70
Pan di Spagna con frutta	Forma rotonda	1		150	-	50
	Vassoio	1		140	-	70
Muffin di brioche all'uvetta (torta al lievito)	Forma di muffin	2		220	19	11

Menù	Pentole / Forma di cottura	Griglia	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di preriscalda- mento (minuti)	Tempo di cottura al forno (minuti)
Gugelhupf (al lievito)	Vassoio	1		150	11	60
Muffin	Forma di muffin	1		160	8	30
		1		150	8	30
Torta di lievito alle mele	Vassoio	1		160	10	42
		2		150	8	42
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Forma	1		160	9	41
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Forma	1		160	9	26
Pan di Spagna all'acqua	Forma	1		160	-	35
Hefezopf (Callah)	Vassoio	2		150	-	40
Tortine (20 cad)	Vassoio	2		150	-	36
Tortine (40 cad)	Vassoio	2+4		150	10	34
Torta di lievito alle burro	Vassoio	2		150	8	30
Frollino	Vassoio	2		170	8	13
Frollino (2 vassoi)	Vassoio	2+4		160	8	12

Menù	Pentole / Forma di cottura	Griglia	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura al forno (minuti)
Biscotti alla vaniglia	Vassoio	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
Pane bianco (1 kg di farina)	Scatola	1		170	9	50
				170	12	45
Pizza fresca (sottile)	Vassoio	2		170	9	21
Pizza fresca (spessa)	Vassoio	2		170	10	45
				170	8	41
Pane	Vassoio	1		190	9	30

Suggerimenti per la cottura

Risultati della cottura	Causa possibile	Soluzione
La base della torta è troppo chiara	Posizione della griglia del forno errata	Utilizzare una teglia scura o mettere la torta su una griglia più in basso.
La torta crolla (diventa grumosa, molliccia)	Temperatura del forno troppo alta	Impostare la temperatura leggermente più bassa.
	Tempo di cottura troppo breve	Impostare un tempo di cottura più lungo. Il tempo di cottura non può essere ridotto impostando una temperatura più alta.
	La miscela contiene troppo liquido	Usare meno liquidi. Seguire le istruzioni per i tempi di impasto, soprattutto quando si utilizzano elettrodomestici da cucina.

Risultati della cottura	Causa possibile	Soluzione
Le torte sono troppo secche	Temperatura del forno troppo bassa	La prossima volta imposta una temperatura leggermente più alta.
	Tempo di cottura troppo lungo	Impostare un tempo di cottura leggermente più breve.
Le torte sono dorate in modo non uniforme	Temperatura di cottura troppo alta e tempo di cottura troppo breve	Impostare una temperatura di cottura leggermente più bassa e un tempo di cottura leggermente più alto.
	Miscela distribuita in modo non uniforme	Distribuire il composto in modo uniforme sulla leccarda/teglia.
Tempo di cottura troppo lungo	Temperatura troppo bassa	La prossima volta imposta una temperatura leggermente più alta.

Aria Calda / Aria Calda Economica

NOTA

- Se non è impostato alcun tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente dopo 9 ore.
- La ventola del forno funziona durante il ciclo **Aria calda**. La ventola si ferma quando la porta è aperta e in alcuni casi potrebbe spegnersi durante il ciclo di **Aria calda**.

Suggerimenti per l'aria calda

- Utilizzare l'aria calda per una cottura più veloce e uniforme su più ripiani di pasticcini, cookie, muffin, biscotti e pane di tutti i tipi.
- Cuocere cookie e biscotti su teglie senza bordi o molto bassi per consentire all'aria riscaldata di circolare intorno al cibo. Il cibo cotto su padelle con una finitura scura cuocerà più velocemente.

- Quando si utilizza l'aria calda con una griglia singola, posizionare la griglia a filo in posizione ③. Se si cucina su più griglie, posizionare la griglia a filo nelle posizioni ② e ④ (per due griglie).
- La cottura a più griglie del forno può aumentare leggermente i tempi di cottura per alcuni alimenti.
- Torte, cookie e muffin hanno risultati migliori quando si utilizzano più griglie.

Suggerimenti per Aria Calda Economica

- Quando possibile, non preriscaldare il forno prima di aver inserito il cibo.
- Preriscaldare solo se è specificato nella ricetta.
- Per massimizzare l'efficienza energetica, non aprire la porta durante la cottura.
- Utilizzare teglie smaltate nero scuro che assorbono il calore particolarmente bene.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal forno.

Guida consigliata per l'Aria Calda Economica

Questa tabella è intesa solo come guida, i singoli gusti e tagli di carne possono variare.

Considerare sempre la posizione della griglia del forno dal basso verso l'alto.

Le durate indicate si riferiscono ad un forno non preriscaldato.

- Griglia: posizione della griglia

Menù	Accessori	Temperatura (°C)	Griglia	Tempo di cottura (minuti)	Preriscaldamento
Challah	1 vassoio	180	1	45-50	No
Torta clafouti alle ciliegie	Forma rotonda	200	1	55-60	No
Arrosto di manzo (1,3 kg)	1 vassoio	200	1	80-85	No
Brownies	Griglia e piastra di vetro	180	1	55-60	No
Gratin di patate	Griglia e piatto rotondo	180	1	65-70	No
Lasagne	Griglia e piastra di vetro	180	1	75-80	No
Torta al formaggio	Forma Ø 20 cm	160	1	80-90	No

Grigliare

AVVERTENZA

- Le parti esposte del forno possono surriscaldarsi durante la grigliatura. Tenere i bambini a distanza.

NOTA

- Chiudere la porta per impostare la funzione Grill. Se la porta è aperta durante la grigliatura, non è possibile impostare la funzione Grill. Se la porta è aperta, il riscaldatore del grill si spegne. Una volta chiusa la porta, il riscaldatore grill si riaccende automaticamente.

Suggerimenti per ridurre il fumo


A causa del calore intenso associato alla grigliatura, è normale che durante il processo di cottura si senta del fumo che è un sottoprodotto

naturale della bruciatura e non dovrebbe farti preoccupare. Se c'è più fumo del normale, usa i seguenti suggerimenti per ridurre la quantità nel forno.

- La griglia a filo deve essere sempre pulita a fondo e a temperatura ambiente all'inizio della cottura.
- Azionare SEMPRE il sistema di ventilazione del piano cottura o la cappa di sfiumo durante la grigliatura per favorire l'espulsione del fumo dalla stanza.
- Mantenere l'interno del forno il più pulito possibile. I detriti rimanenti dai pasti precedenti possono bruciare o prendere fuoco.
- Evitare le marinature grasse e le glasse zuccherate. Entrambe aumenteranno la quantità di fumo. Se si vuole usare una glassa, applicarla a fine cottura.
- Di norma, i tagli di carne e pesce più grassi producono più fumo rispetto ai pezzi più magri.

- Se possibile, attenersi alle impostazioni del grill e alle linee guida di cottura consigliate nella tabella nella pagina seguente.

Scongelamento

Utilizzare la modalità operativa Scongelamento  per scongelare gli alimenti.

Scongelare pietanze

- Estrarre la pietanza dalla confezione, metterla su un piatto e porlo sulla griglia a filo.
- Non coprire la pietanza con un piatto o una ciotola che può allungare notevolmente il tempo di scongelamento.

- Non utilizzare il liquido prodotto durante lo scongelamento per la cottura della pietanza per evitare il rischio di salmonella. Assicurarsi che il liquido prodotto durante lo scongelamento possa defluire liberamente dagli alimenti sulla piastra o su una teglia se si utilizza la griglia metallica.

Posizione della griglia del forno

Per lo scongelamento, utilizzare la griglia a filo sulla posizione della griglia ① o ② per pietanze più grandi.

Arrostimento

Durante l'arrostimento, utilizzare le modalità Arrostimento e Calore Superiore Inferiore.

La guida all'arrostimento contiene le temperature, i tempi di arrostimento e le posizioni delle griglie del forno necessari per i vari tipi di carne. Le cifre indicate sono solo cifre approssimative.

- Si consiglia di cuocere in forno carne e pesce di peso superiore a 1 kg.
- Per carne e pesce magri, utilizzare il Calore Superiore Inferiore. Per tutti gli altri tipi di carne consigliamo la modalità Arrostimento.
- Aggiungere un po' di liquido per evitare che i succhi o il grasso dell'arrostimento si brucino sulle superfici della padella.
- Girare il cibo dopo circa metà o due terzi del tempo di cottura.

⚠ AVVERTENZA



- Lasciare che il forno si raffreddi a sufficienza per evitare il rischio di scottarsi.

NOTA

- Questa guida all'arrostimento è intesa solo come guida, i gusti e i tagli di carne individuali variano.

Guida consigliata all'arrostimento

- Griglia: posizione della griglia

Menù	Pentole	Griglia	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di arrostimento (minuti)
Lombo di manzo (1,6 kg)	Vassoio	2		180	55
Polpettone (1 kg)	Vassoio	1		180	75

Menù	Pentole	Griglia	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di arrostitimento (minuti)
Pollo (1 kg)	Vassoio	Griglia a 2 Vassoio a 1		180	50
Pollo (1,7 kg)	Vassoio	Griglia a 2 Vassoio a 1		180	78
Pesce (2,5 kg)	Vassoio	2		170	70
Costate di manzo cotte con l'osso	Vassoio	3		120	85

Suggerimenti per l'arrostitimento

- Per risultati di arrostitimento migliori, bagnare più volte arrosti e pollame con i propri succhi durante il processo di arrostitimento.
- Utilizzare piatti resistenti al calore durante l'arrostitimento (seguire le istruzioni del produttore).
- Le teglie in acciaio inossidabile sono di uso limitato, poiché riflettono il calore in larga misura.
- Quando si utilizzano stoviglie con manici in plastica, assicurarsi che siano resistenti al calore (seguire le istruzioni del produttore).
- È possibile posizionare oggetti di grandi dimensioni per arrostitire o più oggetti direttamente sulla griglia a filo sopra la padella profonda (o teglia) (ad esempio tacchino, oca, 3~4 polli, 3~4 stinchi di vitello).
- La carne magra va arrostita in una teglia con coperchio (ad es. vitello, brasato, carne congelata). Ciò mantiene i succhi nella carne.
- Per la cottura di croste croccanti o pancetta si consiglia di utilizzare una casseruola senza coperchio (es. maiale, carne macinata, agnello, montone, anatra, stinco di vitello, pollo, carne di pollame, roast beef, filetto di manzo, selvaggina).
- Versare abbastanza acqua nella teglia profonda (o nella teglia) per evitare la generazione di fumo quando si utilizza la modalità arrosto.
- Pulire il forno il prima possibile dopo l'uso se stai arrostando in una teglia o una teglia aperta. È più facile rimuovere gli schizzi di grasso quando il forno è ancora caldo.

Frittura ad aria

La funzione Frittura ad aria è appositamente progettata per la frittura senza olio.

NOTA

- Non è necessario alcun preriscaldamento quando si utilizza la modalità Frittura ad aria.

- Se si cuociono più quantità, le quantità successive potrebbero richiedere meno tempo per la cottura.
- Le pastelle e le coperture bagnate non diventano croccanti o si solidificano quando si utilizza la modalità Frittura ad aria.

Suggerimenti per la frittura ad aria

- Per ottenere i migliori risultati, cuocere il cibo su un'unica griglia posizionata nelle posizioni suggerite nella tabella di questo manuale.
- Distribuire il cibo in modo uniforme in un unico strato.
- Utilizzare una teglia ad aria fornita o una teglia scura senza lati o con i lati corti che non coprono l'intera griglia. Questo permette una migliore circolazione dell'aria.
- Se lo si desidera, spruzzare la teglia o la teglia ad aria con uno spray per padella. Usare un olio che può essere riscaldato a una temperatura elevata prima di fare fumo, come olio di avocado, semi d'uva, arachidi o girasole.
- Posizionare una teglia foderata di alluminio su una griglia in posizione 1 per raccogliere l'olio che cade dal cibo. Per cibi ricchi di grassi come le ali di pollo, aggiungere alcuni fogli di carta da forno per assorbire il grasso.
- Controllare spesso il cibo e agitarlo o girarlo per ottenere risultati più croccanti.
- I cibi surgelati preparati possono cuocere più velocemente con la modalità Frittura ad aria rispetto a quanto indicato sulla confezione. Ridurre il tempo di cottura di circa il 20 percento, controllare il cibo in anticipo e regolare il tempo di cottura secondo necessità.
- Utilizzare un termometro per alimenti per assicurarsi che il cibo abbia raggiunto una temperatura sicura per il consumo. Mangiare carne poco cotta può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.
- Per risultati più croccanti, spolverare le ali di pollo fresche o le strisce nella farina condita. Usare 1/3 di tazza di farina per 0,9 kg di pollo.
- Quando si utilizza una teglia, posizionare la carta da forno sulla teglia e cuocere.

⚠ ATTENZIONE

- Non coprire mai fessure, fori o passaggi sul fondo del forno né coprire intere griglie con materiali come fogli di alluminio. Ciò blocca il flusso d'aria attraverso il forno e può causare avvelenamento da monossido di carbonio. Il foglio di alluminio può anche intrappolare il calore, causando pericolo di incendio o scarse prestazioni del forno.
- Pulire regolarmente i filtri antigrasso della cappa aspirante.
- Accendere la cappa di aspirazione a un'impostazione della ventola alta prima di avviare la Frittura ad aria e lasciarla accesa per 15 minuti dopo aver finito.
- Aprire una finestra o una porta scorrevole in vetro, se possibile, per assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.
- Tenere il forno privo di accumuli di grasso. Pulire l'interno del forno prima e dopo la frittura ad aria (una volta che il forno si è raffreddato).
- Eseguire regolarmente cicli di pulizia del forno, a seconda della frequenza e del tipo di cibo che si frigge ad aria.
- Evitare di aprire la porta del forno più del necessario per mantenere la temperatura del forno, prevenire la perdita di calore e risparmiare energia.
- La frittura ad aria di pezzi di pollo freschi come ali o cosce con la pelle lasciata può produrre fumo poiché il grasso si scioglie ad alte temperature. Se il fumo è eccessivo, utilizzare la modalità Arrosto invece di Frittura ad aria.

Raccomandazioni per la frittura ad aria di cibi ricchi di grassi

Gli alimenti ricchi di grassi emetteranno fumo quando si utilizza la modalità Frittura ad aria. Per ottenere migliori risultati, seguire questi consigli quando si frigge ad aria cibi ricchi di grassi, come ali di pollo, pancetta, salsiccia, hot dog, cosce di tacchino, costolette di agnello, costolette, lonza di maiale, petti d'anatra o alcune proteine vegetali.

Guida consigliata per la frittura ad aria

Cottura su una teglia

- Disporre il cibo in modo uniforme in un unico strato.
- Posizionare la teglia profonda sulla posizione della griglia ③.
- Capovolgere il cibo durante la cottura per evitare di bruciarlo.
- Griglia: posizione della griglia

PATATE-Surgelate				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Patatine Fritte Surgelate (a fiammifero)	0,4	200	3	15-25
Patatine fritte surgelate (a fiammifero, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Patatine Fritte Surgelate	0,6	200	3	17-27
Crocchette surgelate	1,0	220	3	17-27
Patate surgelate	1,0	220	3	15-25

PATATE-Fresche/Fatte in casa				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Spicchi di patate fatte in casa	1,3	230	3	25-35

POLLO-Surgelato				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Bocconcini di pollo surgelati, croccanti	0,6	200	3	15-25
Strisce Di Pollo Surgelate	0,8	210	3	20-30

POLLO- Fresco, con pelle				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Ali di pollo fresche	1,2	230	3	27-37
Cosce di pollo fresco	2,0	230	3	35-45



POLLO- Fresco, con pelle				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Cosce	1,2	230	3	27-37
Petto	1,2	230	3	27-37










ALTRO				
Menù	Quantità (kg)	Temp. (°C)	Griglia	Tempo (minuto)
Anelli di cipolla surgelati, impanati	0,5	200	3	15-25
Involtini primavera surgelati (20 g cad.)	1,2	210	3	20-30
Salsiccia sottile (70 g cad., diametro 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Gamberetti al cocco surgelati	0,7	200	3	20-30
Capesante fresche sul mezzo guscio	1,0	210	3	15-25
Gamberetti Freschi	1,0	200	3	20-30
Verdure miste	1,0	220	3	17-27

Informazioni per gli istituti di prova

Questa tabella è ad uso esclusivo degli istituti di prova. Include le migliori impostazioni per le ricette di prova fuori dalla norma IEC 60350-1.

- Griglia: posizione della griglia

Menù	Accessori Pentole	Modalità	Temperatura (°C)	Griglia	Preriscaldamento	Tempo di cottura (minuti)
Pan di Spagna	Forma Ø 26 cm		175	2	Sì	30-35
			160			

Menù	Accessori Pentole	Modalità	Temperatura (°C)	Griglia	Preriscalda mento	Tempo di cottura (minuti)
Piccola torta	1 vassoio		160	3	Sì	25-30
	1 vassoio			4		
	2 vassoi		170	2 + 4		20-25
Torta di mele	Forma Ø 20 cm		180	1	No	70-80
			160	2		
Pane	1 vassoio		200	2	Sì	30-35
			200	3		
Pane tostato	Griglia		Max.	5	Sì 5 minuti	1-3
Pollo	Griglia e vassoio		180	Griglia a 2 Vassoio a 1	Sì	50-60

- 1) Nella ricetta di pollo, iniziare con il retro in alto e girare il pollo dopo 30 minuti verso la parte superiore.
- 2) Utilizzare uno stampo scuro e smerigliato e posizionarlo sulla griglia.
- 3) Estrarre i vassoi al momento, quando il cibo è pronto, anche quando non è alla fine del tempo di cottura dato.
- 4) Scegli la temperatura più bassa e controlla dopo il tempo più breve, indicato nella tabella.
- 5) Se si utilizza il vassoio per catturare i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia durante qualsiasi modalità di grigliatura, il vassoio deve essere impostato in posizione griglia 1 e riempito con un po' d'acqua.
- 6) Le polpette di hamburger dovrebbero girarsi dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

MANUTENZIONE

Pulizia

Interno

AVVERTENZA

- Non pulire mai una superficie di porcellana calda o bollente con una spugna umida; può causare scheggiature o screpolature (piccole crepe simili a capelli).

ATTENZIONE

- Non utilizzare detergenti per forno, pulitori a vapore, detergenti chimici aggressivi, candeggina, aceto, spugne abrasive per acciaio o spugne abrasive o detergenti per pulire il forno, poiché possono danneggiare in modo permanente la superficie.
- Non pulire la guarnizione.
- Non pulire l'interno con la luce del forno accesa.
- Per evitare scottature, attendere che il forno si sia raffreddato prima di toccarne una qualsiasi parte.

Non usi detergenti per il forno per pulire la cavità del forno.

- Si può usare una spatola di plastica come raschietto per eliminare eventuali pezzi o detriti prima e dopo la pulizia del forno.
- Utilizzare il lato ruvido di una spugna abrasiva antigraffio può essere utile per rimuovere le macchie bruciate meglio di una spugna o un asciugamano morbidi.
- Anche alcune spugne abrasive antigraffio, come quelle in schiuma di melamina, disponibili nei negozi locali, possono essere utili per migliorare la pulizia.
- Le fuoriuscite di cibo devono essere pulite quando il forno si raffredda, immediatamente dopo la fine della cottura. Lasciare fuoriuscite o schizzi incustoditi può causare incisione o scolorimento della superficie.
- Ad alte temperature, gli alimenti reagiscono con la porcellana e può risultare un punto opaco

permanente. Quando si pulisce una macchia, utilizzare solo detergenti o spugne non abrasivi.

- Quando si pulisce una macchia, utilizzare solo detergenti o spugne non abrasivi.

Esterno

Finiture dipinte e decorative

Per la pulizia generale, utilizzare un panno con acqua calda e sapone. Per lo sporco più ostinato e il grasso accumulato, applicare un detersivo liquido direttamente sullo sporco. Lasciare in posa da 30 a 60 minuti. Sciacquare con un panno umido e asciugare. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Superfici in acciaio inossidabile

AVVERTENZA

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

NOTA

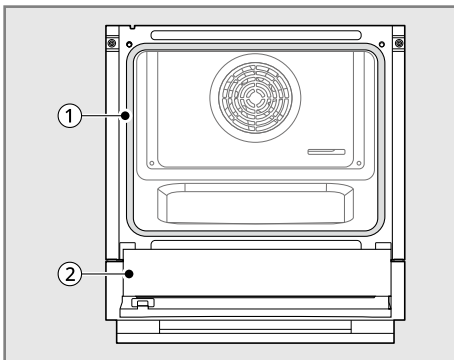
- Per pulire la superficie in acciaio inossidabile, utilizzare acqua tiepida e sapone o un detergente o lucidante per acciaio inossidabile.
- Strofinare sempre nella direzione della finitura della superficie del metallo.
- Il detergente o il lucidante per apparecchi in acciaio inossidabile si possono acquistare online o dalla maggior parte dei rivenditori di apparecchi o articoli per la casa.

- 1) Mettere una piccola quantità di detergente per apparecchi in acciaio inossidabile o lucidante su un panno umido o un tovagliolo di carta.
- 2) Pulire una piccola area, strofinando con la grana dell'acciaio inossidabile, se del caso.
- 3) Asciugare e lucidare con un tovagliolo di carta pulito e asciutto o un panno morbido.
- 4) Ripetere se necessario.

Porta del forno

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare detergenti aggressivi o materiali per la pulizia abrasivi aggressivi sulla parte esterna della porta del forno. Ciò può causare danni.
 - Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.
 - Non utilizzare detergenti per forno, polveri detergenti o materiali per la pulizia abrasivi aggressivi sulla parte esterna della porta del forno.
-
- Utilizzare acqua e sapone per pulire a fondo la porta del forno. Sciacquare bene. Non immergere la porta in acqua.
 - Si può utilizzare un detergente per vetri sul vetro esterno della porta del forno. Non spruzzare acqua o detergente per vetri sulle prese d'aria.
 - Non pulire la guarnizione della porta del forno che è realizzata in un materiale in fibra di vetro indispensabile per una buona tenuta. Prestare attenzione a non strofinare, danneggiare o rimuovere questa guarnizione.



①	Non pulire a mano la guarnizione della porta del forno
②	Pulire la porta a mano

Griglie del forno

Rimuovi le griglie del forno prima di pulirle.

- 1) Pulire con un detergente delicato e abrasivo.
 - Il cibo versato nei binari potrebbe causare il blocco della griglia.
- 2) Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

Accessori

- Pulire la griglia metallica, la teglia e altri accessori con un panno morbido e acqua calda e sapone.

Coperchio della lampada

Smontare il coperchio della lampada prima di pulirlo.

- Fare riferimento a "**Cambiare la luce del forno**" per lo smontaggio del coperchio della lampada.
- Pulire il coperchio della lampada con un panno morbido e acqua calda saponata.

Pirolisi

Il ciclo di **Pirolisi** utilizza temperature estremamente elevate per pulire la cavità del forno. Durante l'esecuzione del ciclo di **Pirolisi** potresti notare fumo o un odore. Questo è normale, soprattutto se il forno è molto sporco. Durante la **Pirolisi**, la cucina deve essere ben ventilata per ridurre al minimo gli odori derivanti dalla pulizia.

Prima di iniziare la pirolisi

- La cucina deve essere ben ventilata per ridurre al minimo gli odori derivanti dalla pulizia. Aprire una finestra o accendere una ventola o una cappa prima della **Pirolisi**.
- Eventuali fuoriuscite in eccesso devono essere rimosse prima di completare la pulizia.
- Pulisci eventuali fuoriuscite copiose sul fondo del forno.
- Assicurarsi che il coperchio della luce del forno sia in posizione e che la luce del forno sia spenta.
- Pulire il telaio del forno e la porta con acqua calda e sapone. Sciacquare bene.

⚠️ AVVERTENZA


- Se il forno è molto sporco di olio, utilizzare la **Pirolisi** per pulire il forno prima di riutilizzarlo. Se lasciato, l'olio potrebbe causare un incendio.
- Se si verifica un incendio nel forno durante la **Pirolisi**, spegnere il forno e attendere che l'incendio si spenga. Non forzare l'apertura della porta. L'introduzione di aria fresca alle temperature di **Pirolisi** può provocare uno scoppio di fiamma dal forno. La mancata osservanza di questa istruzione può causare gravi ustioni.

⚠️ ATTENZIONE

- Non utilizzare detergenti per forno e detergenti per forni commerciali o rivestimenti protettivi di alcun tipo all'interno o intorno a qualsiasi parte del forno.
- Togliere dal forno la teglia, la teglia profonda, la griglia a filo, tutte le pentole, la pellicola di alluminio o qualsiasi altro materiale.
- Il forno visualizza un codice di errore F ed emette tre lunghi segnali acustici durante il processo di pulizia della **Pirolisi** se non funziona correttamente nella modalità **Pirolisi**. Staccare l'alimentazione elettrica al fusibile principale o all'interruttore e far riparare il forno da un tecnico qualificato.
- Se la modalità **Pirolisi** non funziona correttamente, spegnere il forno toccando il pulsante **Pausa / Arresto** e scollegare l'alimentazione. Farlo riparare da un tecnico qualificato.
- È normale che alcune parti del forno si surriscaldino durante un ciclo di **Pirolisi**. Evitare di premere la porta, la finestra o l'area di sfiatione del forno durante un ciclo di **Pirolisi**.
- Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio. Durante il ciclo di **Pirolisi**, l'esterno del forno può diventare molto caldo da toccare.
- Se hai uccelli da compagnia, spostali in un'altra stanza ben ventilata. La salute di alcuni uccelli è estremamente sensibile ai fumi sprigionati durante il ciclo di **Pirolisi** di un forno.
- Non forzare l'apertura della porta. Ciò può danneggiare il sistema di chiusura automatica

delle porte. Prestare attenzione quando si apre la porta del forno dopo il ciclo di **Pirolisi**. Stare a lato del forno quando si apre la porta per consentire all'aria calda o al vapore di fuoriuscire. Il forno potrebbe essere ancora **MOLTO CALDO**.

NOTA

- La luce del forno non si accende durante un ciclo di **Pirolisi**. La luce del forno non può essere accesa finché la temperatura del forno non si è raffreddata al di sotto di 250 °C al termine del ciclo di **Pirolisi**.
- Pulire il telaio del forno e la porta con acqua calda e sapone. Sciacquare bene.
- Non pulire la guarnizione. Il materiale in fibra di vetro della guarnizione della porta del forno non resiste all'abrasione. È essenziale che la guarnizione rimanga intatta. Se noti che si consuma o si sfilaccia, farla sostituire da un tecnico.
- È normale che la ventola funzioni durante il ciclo di **Pirolisi**.
- Quando il forno si riscalda, potresti sentire i suoni di parti metalliche che si espandono e si contraggono. Questo è normale e non danneggerà il forno.
- Potresti notare della cenere bianca nel forno. Pulirla con un panno umido o un tampone di lana d'acciaio riempito di sapone dopo che il forno si è raffreddato. Se il forno non è pulito dopo un ciclo di **Pirolisi**, ripetere il ciclo.
- Dopo un ciclo di **Pirolisi**, sulla porcellana possono apparire delle linee sottili perché è stata sottoposta a riscaldamento e raffreddamento. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni.
- Il ciclo di **Pirolisi** non può essere avviato se è attiva la funzionalità **Blocco di controllo**.
- Dopo aver impostato il ciclo di **Pirolisi**, la porta del forno si blocca automaticamente e non potrà essere aperta finché il forno non si sarà raffreddato. La serratura si sblocca automaticamente.
- Una volta bloccata la porta, la spia blocco  smette di lampeggiare e resta accesa. Attendere

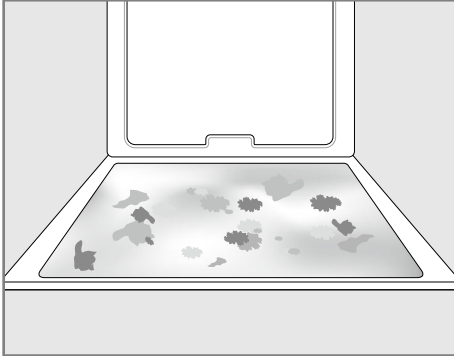
circa 15 secondi affinché si attivi il blocco della porta del forno.

Impostazione della pirolisi

- 1) Rimuovere tutte le griglie e gli accessori dal forno.
- 2) Ruotare la manopola sinistra per selezionare **Pirolisi**.
 - Quando si seleziona **Pirolisi**, l'icona **Pirolisi** si accende e vengono visualizzati la temperatura e il tempo predefiniti.
 - La temperatura e il tempo non possono essere regolati.

Quando usare la pirolisi

- Esempio di sporco del forno



Caso 1

- Tipo di sporco: schizzi da medi a pesanti
- Tipo di sporco: Grasso/unto
- Alimenti comuni che possono sporcare il forno: Carne arrostita ad alte temperature

Caso 2

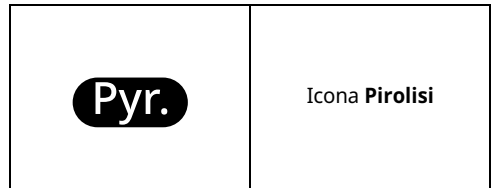
- Tipo di sporco: gocce o macchie
- Tipo di sporco: sporco da farciture o zucchero
- Alimenti comuni che possono sporcare il forno: torte

Caso 3

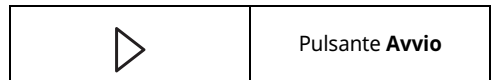
- Tipo di sporco: gocce o macchie
- Tipo di sporco: panna o salsa di pomodoro
- Alimenti comuni che possono sporcare il forno: stufati

NOTA

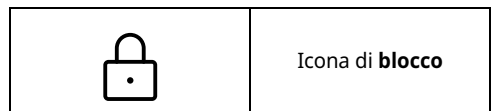
- Il ciclo **Pirolisi** può essere utilizzato per lo sporco che si è accumulato nel tempo. La finitura superficiale, tuttavia, può ancora deteriorarsi se i residui fortemente contaminati derivanti dalla cottura degli alimenti vengono lasciati non puliti dopo ogni ciclo di cottura. La funzione **Pirolisi** non previene questo evento.



- 3) Premere il pulsante **Avvio** o la manopola di controllo.



- 4) Una volta impostato il ciclo di **Pirolisi** la porta del forno si blocca automaticamente e viene visualizzata l'icona di **blocco**.



- Non potrai aprire la porta del forno finché il forno non si sarà raffreddato. Il lucchetto si sblocca automaticamente quando il forno si è raffreddato.

⚠ ATTENZIONE

- Non forzare l'apertura della porta del forno quando viene visualizzata l'icona del lucchetto. La porta del forno rimane bloccata finché la temperatura del forno non si è raffreddata. Forzare l'apertura della porta danneggerà la porta.
- Potrebbe rendersi necessario annullare o interrompere un ciclo di **Pirolisi** a causa di fumo o fuoco eccessivi nel forno. Per annullare la funzione di **Pirolisi** premere il pulsante **Pausa / Arresto** sul display.

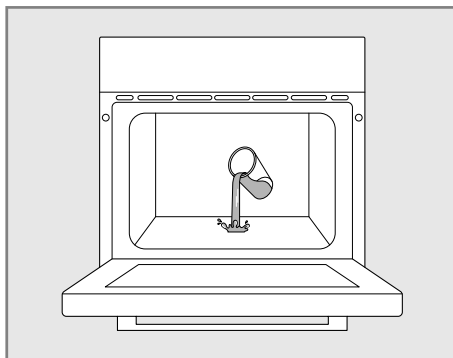
⚠ ATTENZIONEPulsante **Pausa / Arresto****Aqua Clean****NOTA**

- Non utilizzare strumenti di pulizia affilati, spazzole dure o prodotti corrosivi, perché questi potrebbero danneggiare il forno e i suoi accessori.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spatole metalliche affilate per pulire il vetro dello sportello.
- Non usi detergenti per il forno per pulire la cavità del forno.

Questa procedura di pulizia applica l'umidità per rimuovere i residui di grasso e di cibo dall'apparecchio. Per garantire una lunga durata del forno, è necessario pulirlo frequentemente in modo accurato.

- Passaggi da seguire per la pulizia:
 - 1) Dopo la cottura, attendere che il forno si raffreddi completamente.
 - 2) Rimuovere gli accessori del forno, sciacquarli con acqua tiepida e asciugarli.
 - 3) Rimuovere i residui di cibo e le macchie di olio dalla cavità del forno.
 - 4) Pulire la superficie del forno con un panno morbido inumidito con detergente e asciugare.
 - 5) Versare circa 250 ml di acqua purificata e una quantità adeguata di detersivo per piatti nella cavità e mescolare bene.
 - 6) Accendere il forno. Con lo sportello chiuso, ruotare la manopola sinistra per selezionare la modalità di cottura superiore/inferiore.
 - 7) Ruotare la manopola destra per impostare la temperatura a 100 °C.

- 8) Premere il pulsante Avvio o la manopola.
- 9) Al termine della funzione, attendere che il forno si raffreddi completamente.
- 10) Asciugare la cavità con un panno morbido.

**Manutenzione periodica****Cambiare la luce del forno**

La luce del forno è un apparecchio alogeno standard da 25 watt.

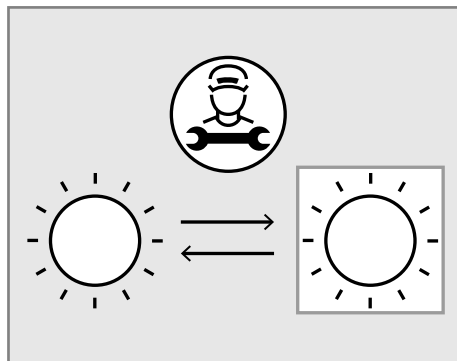
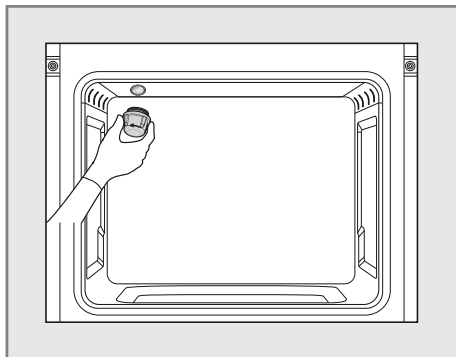
⚠ AVVERTENZA

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Assicurati che il forno e la lampadina siano freddi.
- Scollegare l'alimentazione elettrica all'apparecchio dal fusibile principale o dal pannello dell'interruttore automatico. In caso contrario, possono verificarsi gravi lesioni personali, morte o scosse elettriche.
- Indossare guanti mentre si cambia la luce del forno. I frammenti di vetro delle lampadine rotte possono causare lesioni.
- Se si applica la forza, il vetro o il forno potrebbero rompersi o danneggiarsi.

- 1) Scollegare il forno o l'alimentazione.
- 2) Ruotare il coperchio della lampada in vetro in senso antiorario per rimuoverlo.
- 3) Estragga la lampadina.

- 4) Sostituisci la lampadina e rimonta il coperchio di vetro facendolo scattare di nuovo in posizione.
- 5) Collegare il forno o ricollegare l'alimentazione. Accendere l'interruttore per vedere se la luce si accende.

- La luce si accende e si spegne automaticamente nei seguenti casi:
 - quando si apre/chiede la porta.
 - quando si preme il pulsante **Luce**.



Informazioni relative alla fonte di luce

Questo apparecchio contiene una fonte di luce di classe di efficienza energetica G.

- Per sostituire il portalampada, contattare un tecnico dell'assistenza.

Informazioni sulla fonte luminosa	
Le impostazioni di controllo di riferimento e le istruzioni su come implementarle, se del caso.	NA per nessuna impostazione di controllo di riferimento.
Istruzioni su come rimuovere le parti di controllo dell'illuminazione e/o le parti non illuminanti, se presenti, o come spegnerle o ridurre al minimo il loro consumo energetico.	Per spegnere la luce è necessario scollegare il connettore della sorgente di alimentazione.
Se la sorgente di luce è variabile: un elenco di variatori con cui è compatibile e lo standard di compatibilità sorgente di luce — variatori con cui è conforme, se presente;	Nessun variabile.
Se la sorgente di luce contiene mercurio: istruzioni su come pulire i detriti in caso di rottura accidentale.	Niente mercurio.
Raccomandazioni su come smaltire la sorgente di luce a fine vita.	Fare riferimento a www.lg.com/global/recycling

Rimozione e montaggio della porta del forno

⚠ ATTENZIONE

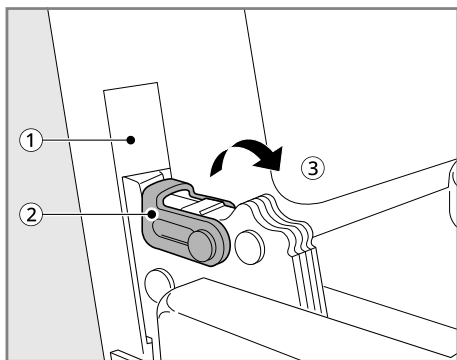
- La porta è molto pesante. Prestare attenzione quando si rimuove, si solleva e si sostituisce la porta.

⚠ ATTENZIONE

- Non sollevare la porta dalla maniglia. La maniglia non è progettata per sostenere il peso della porta quando è stata rimossa dal forno.
- Non colpire il vetro con pentole, padelle o altri oggetti.
- Graffi, colpi, urti o sollecitazioni sul vetro possono indebolirne la struttura, aumentando il rischio di rottura in un secondo momento.
- Non chiudere la porta del forno finché tutte le griglie non sono completamente in posizione.

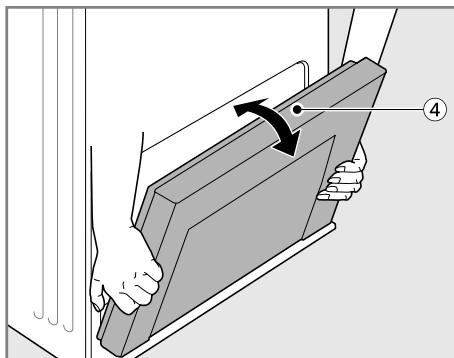
Rimozione della porta del forno

- 1) Aprire completamente la porta.
- 2) Sollevi il blocco della cerniera ② e lo giri completamente verso il corpo della cerniera ③.



- 3) Afferrare saldamente entrambi i lati della porta in alto.

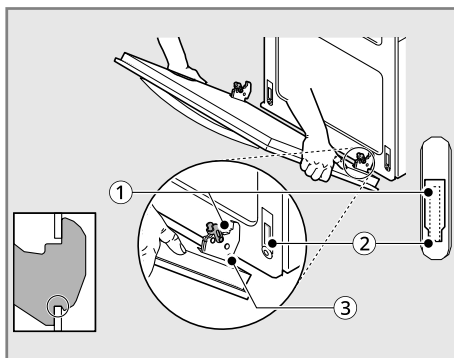
- 4) Chiudere parzialmente la porta a circa 70 gradi ④. Se la posizione è corretta, i corpi delle cerniere si muoveranno liberamente.



- 5) Sollevare e tirare la porta verso di sé finché i fermi della cerniera non sono completamente allentati.

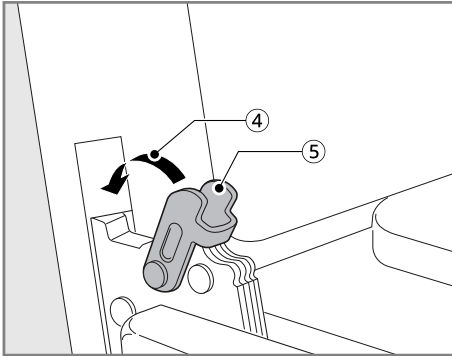
Montaggio della porta del forno

- 1) Afferrare saldamente entrambi i lati della porta in alto.
- 2) Inserisca completamente i corpi delle cerniere ① nelle fessure ② fino a quando le indentazioni ③ sui corpi delle cerniere si appoggiano ai bordi inferiori delle fessure.



- 3) Aprire lentamente la porta completamente. Verificare che i corpi delle cerniere siano correttamente agganciate nelle fessure.

- 4) Sollevi il blocco della cerniera ⑤ e lo giri verso il forno ④ finché non scatta in posizione.

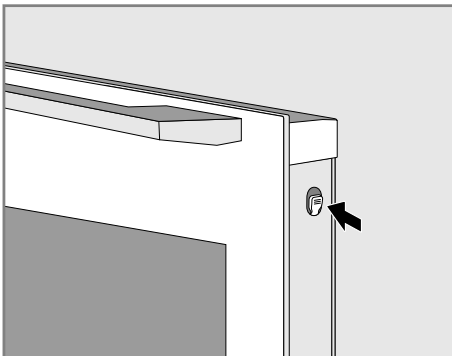


- 5) Chiudere la porta.

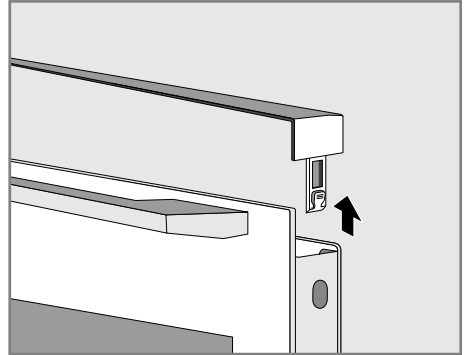
Rimozione del coperchio della porta

L'intarsio in plastica del coperchio della porta può scolorirsi. Se necessario, rimuova il coperchio della porta per effettuare una pulizia approfondita.

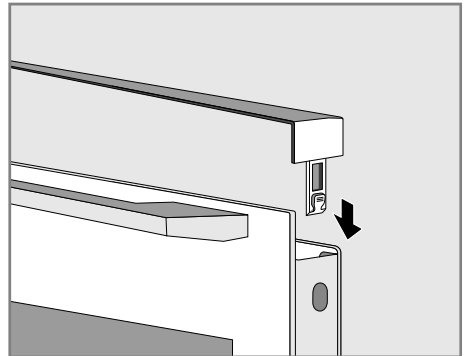
- 1) Rimuova la porta dell'apparecchio prima di rimuovere il coperchio della porta. Prema gli armadietti su entrambi i lati del coperchio.



- 2) Rimuova il coperchio.



- 3) Dopo aver rimosso il coperchio, le altre parti della porta dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse, in modo da poter proseguire con la pulizia. Una volta terminata la pulizia della porta dell'apparecchio, rimetta il coperchio al suo posto e prema gli armadietti fino a farli scattare in posizione.



- 4) Montare e rimontare la porta dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE

- Non rimuovere il coperchio della porta senza rimuovere preventivamente la porta dell'apparecchio. I danni causati da un funzionamento errato non sono coperti da garanzia.
- Tenere le mani lontane dalle cerniere quando si rimuove il coperchio della porta e il vetro interno e/o si chiude la porta.

NOTA

- Una volta rimosso il coperchio della porta, il vetro interno può essere facilmente spostato e può causare danni e/o lesioni.
 - Rimuova il coperchio della porta e il vetro interno per ridurre il peso complessivo della porta dell'apparecchio.
 - Quando assembla il vetro interno, il punto nero deve essere rivolto in alto verso l'interno del forno.
-

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Domande frequenti

Domande frequenti

D: È normale sentire un clic provenire dal retro del mio forno quando lo uso?

R: Il tuo nuovo apparecchio è progettato per mantenere un controllo più stretto sulla temperatura del forno. È possibile che gli elementi riscaldanti del forno si accendano e si spengano più frequentemente sul nuovo forno, ma è NORMALE.

D: Durante la cottura a convezione la ventola si ferma quando apro la porta. È normale?

R: Sì, è normale. Quando la porta viene aperta, la ventola di convezione si ferma fino alla chiusura della porta.

D: Posso usare un foglio di alluminio per raccogliere le gocce nella cavità del forno?

R: Non utilizzare mai fogli di alluminio per rivestire il fondo o i lati del forno. La pellicola si scioglierà e si attaccherà alla superficie inferiore del forno e non potrà essere rimossa. Utilizzare invece una teglia foderata di carta stagnola posizionata su una griglia inferiore del forno per raccogliere invece i gocciolamenti. Non posizionare mai alcuna griglia, vassoio o teglia sulla base del forno. (Se la pellicola si è già fusa sul fondo del forno, non interferirà con le sue prestazioni).

D: Posso usare un foglio di alluminio sulle griglie

R: Non coprire le griglie con fogli di alluminio. Coprire intere griglie con un foglio limita il flusso d'aria, causando scarsi risultati di cottura. Utilizzare una teglia foderata con un foglio di alluminio sotto le torte di frutta o altri cibi acidi o zuccherati per evitare che le fuoriuscite danneggino la finitura del forno.

ATTENZIONE

- La pellicola può essere utilizzata per avvolgere il cibo nel forno, ma evitare che entri in contatto con gli elementi riscaldanti/di grigliatura esposti nel forno. La pellicola potrebbe sciogliersi o prendere fuoco, causando fumo, incendi o lesioni.

D: Posso lasciare le griglie nel forno durante un ciclo di Pirolisi?

R: No. Rimuovere tutti gli alimenti dal forno prima di avviare un ciclo di **Pirolisi**.


D: Cosa devo fare se le griglie sono appiccicose ed è difficile inserirle e rimuoverle?

R: Con il tempo, potrebbe essere difficili inserire e rimuovere le griglie. Applicare una piccola quantità di olio d'oliva ai lati delle griglie. Questo funzionerà come lubrificante per farle scorrere più facilmente.

D: Devo grigliare con la porta aperta o chiusa?

R: Il tuo forno elettrico non è progettato per la cottura alla griglia con la porta aperta. In tal caso, potresti danneggiare le manopole o il display del forno.

D: Perché i pulsanti funzione non funzionano?

R: Controlla se il **Blocco di controllo** è attivato. L'icona del blocco  mostrerà sul display se il **Blocco di controllo** è attivato. Per disattivare il **Blocco di controllo**, fare riferimento a **Impostazione Blocco di controllo** nel capitolo **Funzionamento**.

D: Come posso tenere i bambini al sicuro vicino all'apparecchio?

R: I bambini vanno sorvegliati vicino all'apparecchio ogni volta che è in uso e dopo l'uso fino a quando le superfici del forno non si sono raffreddate. È inoltre possibile utilizzare il **Blocco di controllo** per evitare che i bambini accendano accidentalmente il forno. Il **Blocco di controllo** disabilita la maggior parte dei pulsanti del pannello di controllo. Fare riferimento a **Impostazione Blocco di controllo** nella sezione **Funzionamento**.


Prima di chiamare l'assistenza



Cottura

Sintomi	Causa & Soluzione
Il forno non funziona	La spina dell'apparecchio non è completamente inserita nella presa elettrica. <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che la spina elettrica sia inserita in una presa attiva e dotata di messa a terra adeguata.
	Un fusibile in casa potrebbe essere bruciato o è scattato l'interruttore automatico. <ul style="list-style-type: none"> Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.
	Comandi del forno impostati in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione "Funzionamento del forno" nel capitolo Funzionamento.
	Forno troppo caldo. <ul style="list-style-type: none"> Lasciare raffreddare il forno al di sotto della temperatura di blocco.
Il vapore viene scaricato attraverso lo sfiato del forno.	La cottura di cibi ad alta umidità produce vapore. <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente. <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il cavo sia collegato correttamente alla presa. Controllare gli interruttori automatici.
	Il cablaggio di servizio non è completo. <ul style="list-style-type: none"> Contattare il proprio elettricista per assistenza.

Sintomi	Causa & Soluzione
L'apparecchio non funziona.	<p>Interruzione di corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Controllare le luci della casa per sicurezza. Chiamare la propria compagnia elettrica locale per l'assistenza.
Il forno emette un fumo eccessivo durante la cottura alla griglia.	<p>Controllo non impostato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Seguire le istruzioni in Impostazione dei controlli del forno.
	<p>Carne troppo vicina all'elemento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Riposizionare la rastrelliera per garantire uno spazio adeguato tra la carne e l'elemento. Preriscaldare l'elemento griglia per rosolare.
	<p>Carne non adeguatamente preparata.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne. Tagliare i bordi grassi rimanenti per evitare che si arriccino.
	<p>Il grasso si è accumulato sulle superfici del forno. Il grasso precedente o gli schizzi di cibo provocano un fumo eccessivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> È necessaria una pulizia regolare quando si fanno griglie di frequente.
Il cibo non cuoce o arrostitisce correttamente	<p>Comandi del forno impostati in modo errato.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione "Funzionamento del forno" nel capitolo Funzionamento.
	<p>La posizione della griglia non è corretta o la griglia non è a livello.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione "Funzionamento del forno" nel capitolo Funzionamento.
	<p>Utilizzo di stoviglie errate o pentole di dimensioni errate.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione "Funzionamento del forno" nel capitolo Funzionamento.
L'umidità si accumula sulla finestra del forno o il vapore proviene dallo sfiato del forno	<p>Questo accade quando si cuociono cibi ricchi di umidità.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.
	<p>È stata utilizzata umidità eccessiva durante la pulizia della finestra.</p> <ul style="list-style-type: none"> Non usare eccessiva umidità durante la pulizia della finestra.
Sfiato dell'aria calda in cucina dopo lo spegnimento del forno.	<p>Lo scarico dell'aria calda è necessario per mantenere e raffreddare le temperature del forno. Si spegne automaticamente quando il calore si raffredda a una temperatura sicura.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.

Parti e caratteristiche

Sintomi	Causa & Soluzione
<p> è acceso sul display quando si vuole cucinare</p>	<p>La porta del forno è bloccata perché la temperatura all'interno del forno non è scesa al di sotto della temperatura di blocco.</p> <ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante Pausa / Arresto. Lasciare raffreddare il forno.

Sintomi	Causa & Soluzione
 è acceso sul display quando si vuole cucinare	<p>Il Blocco di controllo è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante Blocco di controllo per 3 secondi per ripristinare la funzione.
La luce del forno non funziona.	<p>È il momento di sostituire la lampadina o la lampadina è allentata.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sostituire o stringere la lampadina. Vedere la sezione "Modifica della luce del forno" in questo Manuale dell'utente.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno.	<p>La ventola si spegne automaticamente quando i componenti elettronici si sono sufficientemente raffreddati.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.
Il forno non avvia la pirolisi.	<p>La temperatura del forno è troppo alta per impostare un'operazione di pirolisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Far raffreddare l'apparecchio e ripristinare i comandi.
	<p>Comandi del forno impostati in modo errato.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione Pirolisi.
	<p>Non è possibile avviare un ciclo di pirolisi se la porta del forno è aperta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Chiudere la porta del forno.
La porta del forno non si apre dopo un ciclo di pirolisi.	<p>Il forno è troppo caldo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Far raffreddare il forno al di sotto della temperatura di chiusura.
	<p>Il comando e la porta potrebbero essere bloccati.</p> <ul style="list-style-type: none"> Far raffreddare il forno per circa un'ora dopo il completamento di un ciclo di pirolisi. Si può aprire la porta quando il blocco  non è più visualizzato durante il ciclo di Pirolisi.
	<p>Il Blocco di controllo è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante Blocco di controllo per 3 secondi per ripristinare la funzione.
Il forno non è pulito dopo un ciclo di pirolisi.	<p>Comandi del forno non impostati correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedere la sezione Pirolisi.
	<p>Il forno era molto sporco.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pulire le copiose fuoriuscite prima di iniziare il ciclo di pulizia. Probabilmente va ripetuta la pirolisi o eseguita per un periodo più lungo per i forni molto sporchi.
La ventola di convezione si arresta.	<p>La ventola di convezione si arresta durante un ciclo di cottura a convezione allo scopo di consentire un riscaldamento più uniforme durante il ciclo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo non è un guasto della gamma e deve essere considerato un funzionamento normale.

Sintomi	Causa & Soluzione
Lo scomparto di cottura non si riscalda e sul display è presente l'icona "Demo o D".	<p>L'elettrodomestico è in modalità demo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consultare la sezione "Modalità demo" nel Manuale dell'utente e disattivarla.

Rumori

Sintomi	Causa & Soluzione
Suono "scricchiolante" o "scoppiettante".	<p>Questo è il suono del riscaldamento e del raffreddamento del metallo durante le funzioni di cottura e Pirolisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.
Rumore della ventola	<p>Una ventola di convezione può accendersi e spegnersi automaticamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Questo è normale.

Servizio clienti e parti di ricambio

Servizio clienti

Se il problema non può essere risolto con le misure precedenti, contattare il Centro informazioni clienti LG per l'assistenza.

I dati di contatto di tutti i paesi sono disponibili nella scheda di garanzia allegata.

- Se difettoso, l'elettrodomestico non deve essere utilizzato. Se si verifica un guasto, l'elettrodomestico deve essere isolato rimuovendo la spina di alimentazione o spento rimuovendo il fusibile o spegnendo l'interruttore automatico nel quadro elettrico della casa.
- L'elettrodomestico deve essere riparato solo da un professionista elettrico qualificato. Le riparazioni eseguite in modo improprio possono causare danni o lesioni considerevoli.

ATTENZIONE

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

Parti di ricambio

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

- La chiamata verrà automaticamente inoltrata al centro di assistenza clienti responsabile dell'area locale.
- È possibile trovare l'indirizzo del centro di assistenza clienti locale e altre informazioni per i clienti sul sito Internet www.lg.com

Assicurarsi di avere i seguenti dettagli a portata di mano:

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

Scheda prodotto

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

Marchio	LG
Identificatore modello	WS5D7230S, WS5D7230G
Indice di efficienza energetica	89,4
Classe di efficienza energetica	A
Consumo Energia (Modalità normale)	1,10 kWh/ciclo
Consumo Energia (Modalità ventilato a convezione)	0,71 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore Elettricità	Elettrico
Volume	72 L
Massa	42,0 kg

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 2023/826, Norma applicabile EN 50564:2011

Consumo energetico in modalità informativa	0,8 W
Il periodo di tempo dopo il quale la funzione di gestione dell'energia, o una funzione simile, commuta automaticamente il dispositivo nel modo stand-by e/o spento e/o la condizione che fornisce lo stand-by in rete	10 min.

Promemoria

Promemoria

