Sommario

IT

1	**Avvertenze**	**4**
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2	Avvertenze per l'utilizzo delle microonde	5
1.3	Responsabilità del produttore	7
1.4	Scopo dell'apparecchio	7
1.5	Targhetta di identificazione	7
1.6	Smaltimento	7
1.7	Questo manuale d'uso	8
1.8	Come leggere il manuale d'uso	8
1.9	Descrizione	9
1.10	Descrizione generale	9
1.11	Pannello comandi	9
1.12	Altre parti	10
1.13	Microonde	10
1.14	Accessori disponibili	11
2	**Uso**	**12**
2.1	Avvertenze	12
2.2	Primo utilizzo	14
2.3	Uso degli accessori	14
2.4	Uso del forno	15
2.5	Funzioni speciali	31
2.6	Programmi	38
2.7	Programmi personali	47
2.8	Impostazioni	51
3	**Pulizia e manutenzione**	**57**
3.1	Avvertenze	57
3.2	Pulizia delle superfici	57
3.3	Pulizia ordinaria giornaliera	57
3.4	Macchie di cibo o residui	58
3.5	Asciugatura	58
3.6	Pulizia dei vetri porta	58
3.7	Pulizia all'interno del forno	58
3.8	Vapor Clean	60
4	**Installazione**	**64**
4.1	Collegamento elettrico	64
4.2	Sostituzione del cavo	64
4.3	Posizionamento	65

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

1 Avvertenze

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO.

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- ATTENZIONE: Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, il forno non dev'essere utilizzato fino a che non è stato riparato da personale competente.
- ATTENZIONE: E' pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio di protezione contro l'esposizione all'energia microonde.
- ATTENZIONE: I liquidi e altri cibi non devono essere scaldati in contenitori sigillati poichè potrebbero esplodere.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Se c'è emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dall'alimentazione e mantenere lo sportello chiuso onde soffocare le eventuali fiamme.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici

appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

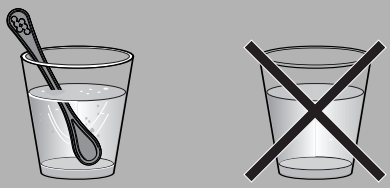
Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde

- Mantenere sotto controllo visivo l'apparecchio durante la cottura di alimenti in contenitori di plastica o carta.

Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione



- Durante l'utilizzo delle microonde per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle usuali bollicine. Il ritardo del processo di ebollizione può generare un esplosione all'interno del forno o durante la fase d'estrazione del recipiente si possono verificare repentine fuoriuscite del liquido bollente. Per evitare questi pericoli è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaio di plastica termoresistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.
- Utilizzare le microonde solamente per la preparazione di

alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni, sono severamente proibite (es. asciugare vestiti, riscaldare pantofole, spugne, panni umidi o simili, disidratare cibi), possono portare a rischio di lesioni o incendio.

- Pulire l'apparecchio costantemente e rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non essiccare gli alimenti tramite le microonde.
- Non utilizzare le microonde per scaldare o friggere oli.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare cibi o bevande contenenti alcool.
- Gli alimenti per neonati non devono essere riscaldati in contenitori chiusi. Rimuovere il coperchio o la tettarella (nel caso di biberon). Terminata la cottura, verificare sempre la temperatura del preparato, quest'ultima non deve essere elevata. Mescolare o agitare il contenuto per rendere omogenea la temperatura fra le parti per evitare scottature.
- Non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere, potrebbero esplodere anche dopo l'operazione di riscaldamento.
- Prima di procedere alla cottura di alimenti con pelle o buccia dura (ad esempio: patate, mele ecc) è necessario forare la buccia.
- Non riscaldare alimenti contenuti in confezioni alimentari.
- Non utilizzare le funzioni microonde quando il vano è vuoto.
- Utilizzare stoviglie e utensili adatti per l'uso con le microonde.
- Non utilizzare vaschette in alluminio per la cottura degli alimenti.
- Non utilizzare stoviglie con decorazioni metalliche (finiture oro, argento).
- L'apparecchio opera nella banda ISM di 2.4 Ghz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, l'apparecchio appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).
- Questo apparecchio è conforme alle norme e alle direttive attualmente in vigore in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Si raccomanda comunque ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima di 20-30 cm tra il forno a microonde in funzione ed il pacemaker. Consultare il produttore del pacemaker per maggiori informazioni.

1.3 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

1.4 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:
  - nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
  - in fattorie/agriturismi.
  - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
  - nei bed and breakfast.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

1.5 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.6 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina (se presente).
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica
Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

1.7 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.8 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



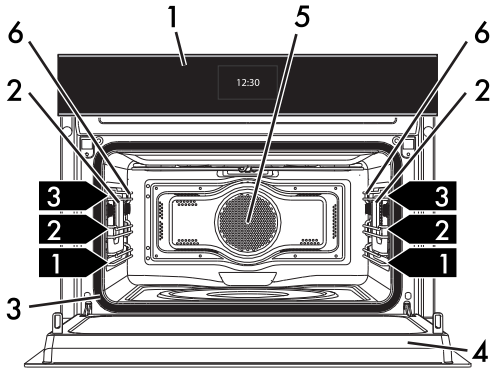
Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.
   - Istruzione d'uso singola.

IT

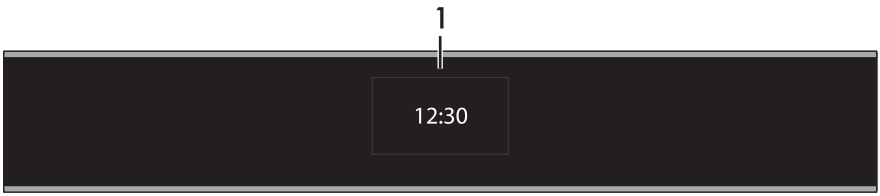
1.9 Descrizione

1.10 Descrizione generale



1 Pannello comandi
2 Lampada SX
3 Guarnizione
4 Porta
5 Ventola forno
6 Telai supporto griglie/teglia
1,2,3... Ripiano del telaio

1.11 Pannello comandi



1 Display

Tramite il display touch screen è possibile interagire con l'apparecchio. Premere le icone per accedere alle varie funzionalità disponibili. Il display visualizzerà tutti i parametri relativi al funzionamento, come: funzione selezionata, impostazioni relative al tempo/temperatura o ai programmi di cottura prememorizzati.

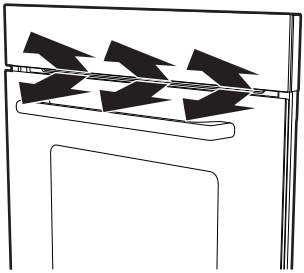
In generale, per tornare al menu precedente o terminare una funzione premere il simbolo ; per confermare le opzioni selezionate premere il simbolo .

1.12 Altre parti

Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 1.10 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare il forno ed entra in funzione durante la cottura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni Sabbath e Vapor Clean ;
- durante una funzione, premere il simbolo per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione interna.

Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo un minuto ad ogni inizio cottura (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

1.13 Microonde

L'apparecchio è dotato di un generatore di microonde detto magnetron. Le microonde generate vengono immesse nel vano cottura uniformemente per raggiungere le pietanze e riscaldarle.

Il processo di riscaldamento avviene tramite l'attrito delle molecole contenute all'interno dei cibi (prevalentemente quelle d'acqua), con conseguente generazione di calore.

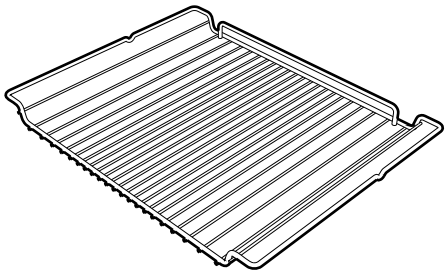
Il calore generato direttamente all'interno dei cibi permette di scongelare, riscaldare o cuocere in tempi brevi rispetto ad una cottura convenzionale.

L'utilizzo di recipienti adatti per la cottura al microonde facilita il raggiungimento delle microonde ai cibi in modo uniforme (vedi Materiali adatti alle microonde).

1.14 Accessori disponibili

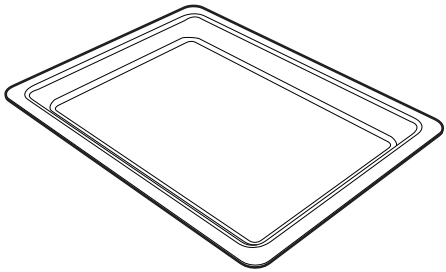
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



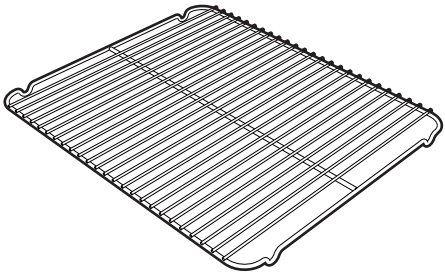
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia in vetro



Utile per qualsiasi tipo di cottura e per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

Griglia per teglia



Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Asta di bollitura



Da utilizzare in un recipiente durante il riscaldamento di liquidi, necessario per evitare il ritardo del processo di ebollizione.

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

2 Uso

2.1 Avvertenze

Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso
Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno durante il funzionamento.

Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso
Pericolo di incendio o scoppio

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel forno scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare il forno incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non urtare o trascinare le pentole sul fondo smaltato.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.

Materiali adatti alle microonde

In linea generale i materiali utilizzati per la cottura a microonde devono consentire di essere attraversati per far raggiungere le microonde agli alimenti.

Di seguito una tabella dei materiali da utilizzare e non:

DA UTILIZZARE	
Vetro*	
• Pirofile • Bicchieri • Barattoli in vetro	Rimuovere sempre i coperchi.
Porcellana	
Terracotta	
Plastica*	Solo se idonei alle microonde.
• Contenitori • Pellicola in plastica	Nel caso delle pellicole è necessario inoltre che non entrino in contatto con gli alimenti.

*solo se termoresistente

DA NON UTILIZZARE	
Metallo • Fogli di alluminio • Vassoi di alluminio • Piatti • Utensili in metallo • Lacci per sacchetti da freezer	Possono generare archi o scintille.
Legno	
Bicchieri in cristallo	
Carta	Pericolo di incendio
Contenitori in polistirene espanso	Pericolo di contaminazione dei cibi.

*solo se termoresistente

Le stoviglie devono essere prive di decorazioni metalliche.

Test delle stoviglie

Solo per questo test è possibile utilizzare la funzione microonde senza inserire il cibo all'interno.

Per verificare se le stoviglie sono adatte all'uso nella cottura con microonde si può effettuare un semplice test:

1. Rimuovere tutti gli accessori dal vano forno.
2. Posizionare la stoviglia da testare sulla griglia inserita nel primo ripiano.
3. Selezionare la funzione microonde al livello di potenza massimo (es 1000W).
4. Impostare una durata di cottura di 30 secondi.
5. Avviare la cottura.

Stoviglie non adatte
Rischio di danni all'apparecchio

- Interrompere immediatamente il test se si notano delle scintille o un crepitio emesso dalle stoviglie. In questo caso le stoviglie non sono adatte per la cottura al microonde.

6. Alla fine del test la stoviglia dev'essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda, è da considerarsi non adatta per la cottura al microonde.

2.2 Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 3 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura (con funzioni tradizionali) per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

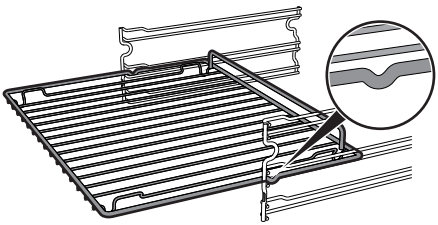
Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

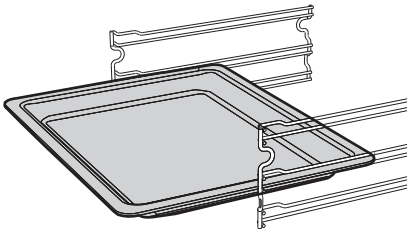
2.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.





Temperatura elevata
Pericolo di ustioni

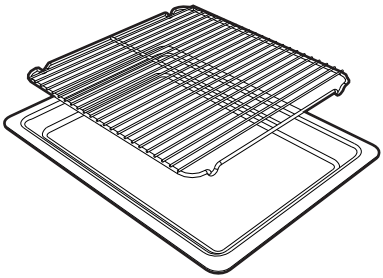
- Nelle funzioni con microonde la griglia può diventare molto calda. Utilizzare guanti termici per la movimentazione.

Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel forno fino al loro arresto.

Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Griglia per teglia

La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



IT

Asta bollitura

Durante l'utilizzo delle microonde per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione, per evitare questo fenomeno è necessario inserire l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaio di plastica termoresistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.



Utilizzo improprio
Pericolo di esplosione/ustione

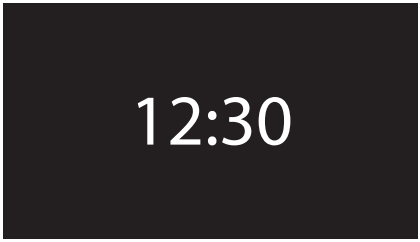
- Per evitare il pericolo di un esplosione all'interno del'apparecchio o la repentina fuoriuscita del liquido bollente è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura immersa nel liquido che si sta riscaldando.

Temperatura elevata
Rischio di danni all'accessorio

- Utilizzare l'asta di bollitura solamente nelle funzioni Microonde. L'asta non dev'essere usata nelle funzioni combinate o tradizionali.

2.4 Uso del forno

Primo utilizzo



Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia 00:00 lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente (nel caso della prima accensione è inoltre consigliato impostare la lingua desiderata).

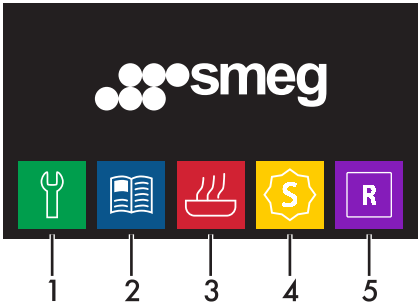
Toccare il display per entrare nel menù impostazioni.

Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "inglese".

Alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente è necessario attendere qualche secondo prima di interagire con l'apparecchio.

Home screen

Premere il display sull'ora visualizzata. Nella "home screen" dell'apparecchio è ora possibile selezionare le varie funzionalità disponibili.



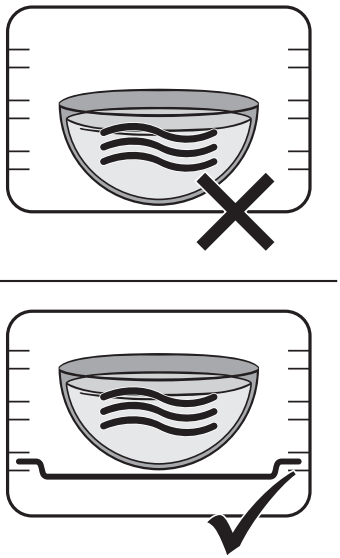
1 Impostazioni
2 Programmi
3 Funzioni cottura
4 Funzioni speciali
5 Programmi personali

Funzioni con microonde

Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

Durante l'utilizzo delle microonde, le pietanze devono essere poste in un contenitore idoneo appoggiato sulla griglia inserita nel primo ripiano.

NON UTILIZZARE CONTENITORI/ ACCESSORI (teglie, teglie in vetro ecc), APPOGGIATI DIRETTAMENTE SUL FONDO DEL VANO COTTURA.



Per ottenere risultati ottimali con cotture prolungate microonde e combinate, si consiglia di mescolare gli alimenti una o due volte.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Nella "home screen" selezionare l'icona **funzioni cottura** .



3. Selezionare la funzione desiderata.

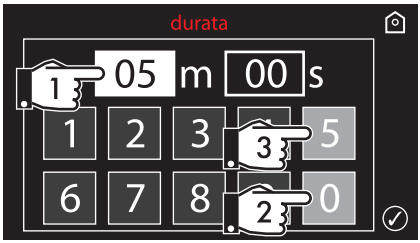


In caso di cotture con solo Microonde, l'apparecchio non effettua la fase di preriscaldamento. La pietanza può essere inserita nel vano cottura fin da subito.

4. Premere il simbolo per modificare la durata della cottura.



5. Digitare la durata desiderata (ad esempio 5 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 0 e 5).



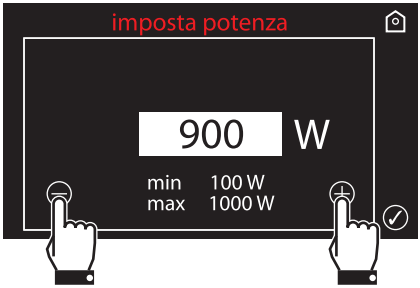
6. Premere il simbolo per confermare.



7. Premere il simbolo per modificare l'intensità delle microonde (da 100W a 1000W).



8. Utilizzare i simboli e per impostare il valore della temperatura desiderata (ad esempio 900 W).



9. Premere il simbolo per confermare.



10. Premere il simbolo per iniziare la cottura microonde.



11. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la potenza impostata, l'ora corrente ed il tempo residuo alla fine della funzione.



12. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione microonde terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione dei simboli oppure .



Mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Potenze microonde

Di seguito riportate le potenze selezionabili:

Potenza (W)	Utile per
100 200 300	Scongelare cibi
400 500	Cuocere carni o cotture delicate
600 700 800	Riscaldare e cuocere cibi
900 1000	Riscaldare liquidi

Funzione QUICK START microonde

La funzione QUICK START permette di attivare le microonde in modo rapido, utile per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi o cibo.

1. Nella "home screen" premere la scritta .
2. Premere il simbolo per confermare la funzione QUICK START.



L'apparecchio avvierà le microonde con i parametri di default.

Funzioni combinate

La cottura combinata è l'insieme di una cottura tradizionale unita alle microonde..

Elenco delle funzioni combinate

Utilizzo improprio
Rischio di danni all'apparecchio

- Non utilizzare le funzioni combinate per scaldare o bollire liquidi.

Microonde + Grill

L'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

Microonde + Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

Microonde + Circolare

Per una cottura combinata con calore ventilato che cuoce in tempi brevi il cibo grazie alla rotazione dell'aria calda e alle microonde.

1. Nella "home screen" selezionare l'icona **funzioni cottura** .



2. Selezionare la funzione "combinata" desiderata.



Il display mostra la schermata per impostare i parametri della cottura combinata selezionata.



Nella funzione combinata Microonde+Grill per la tipologia di cottura e a favore di una maggiore velocità, il preriscaldamento non viene effettuato.

A questo punto sarà possibile modificare:

- la durata di cottura (premere il simbolo);
- la temperatura di cottura (premere il valore della temperatura, 170° nell'esempio in figura);
- la potenza delle microonde (premere il simbolo).

3. Al termine delle modifiche desiderate, premere l simbolo per attivare la cottura combinata impostata.

L'apparecchio inizierà la fase di preriscaldamento. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della temperatura (preriscaldamento).



Al termine del preriscaldamento interverrà un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel forno.



4. Dopo aver infornato la pietanza, premere la manopola comando per avviare la cottura.



Mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Funzioni tradizionali

1. Nella "home screen" selezionare l'icona **funzioni cottura** .



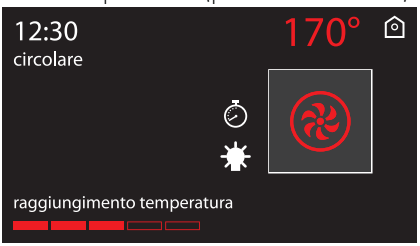
2. Premere il simbolo per accedere al menù delle funzioni tradizionali.



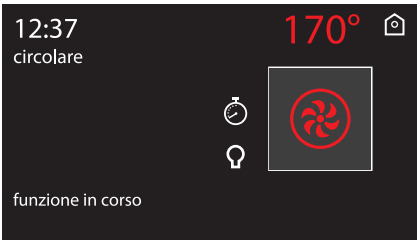
3. Selezionare la funzione desiderata.



4. L'apparecchio inizierà la fase di preriscaldamento. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della temperatura (preriscaldamento).



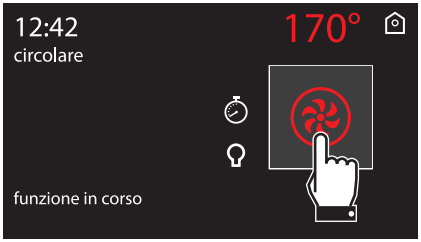
5. Al termine del preriscaldamento interverrà un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



Mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Modifica di una funzione durante la cottura

1. Premere il simbolo della funzione per modificarla.



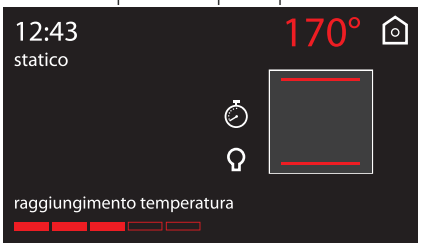
2. Premere il simbolo per accedere al menù delle funzioni tradizionali.



3. Premere il simbolo della nuova funzione desiderata.

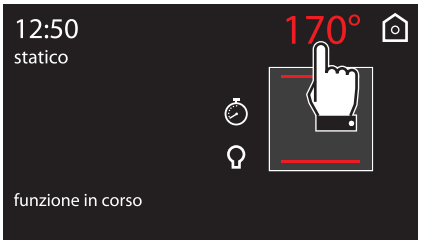


4. Sul display verrà visualizzata la nuova funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della nuova temperatura preimpostata.

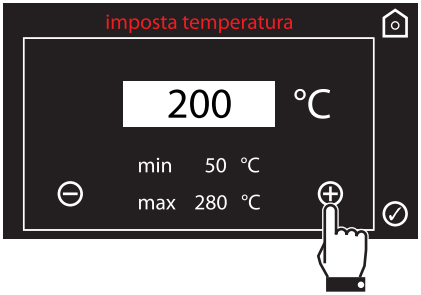


Modifica della temperatura preimpostata

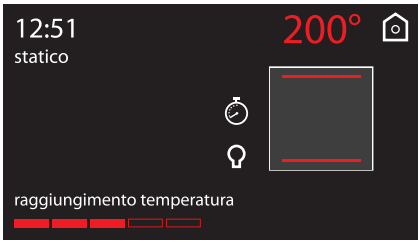
1. Premere il valore della temperatura per modificarlo.



2. Utilizzare i simboli e per impostare il valore della temperatura desiderata.



3. Premere il simbolo per confermare.



Interruzione di una funzione

Per interrompere una funzione di cottura premere il simbolo di ritorno per circa 2 secondi. Selezionare l'opzione desiderata.



Mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Elenco delle funzioni tradizionali

ECO

Eco

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare in modalità ECO è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano, a bassi consumi energetici.

Statico

Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipi di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per torte ripiene, pane e alimenti in casseruola. È anche indicata per carni grasse come oca e anatra.

Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per toast o topping al formaggio. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.



Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per arrosti di carne.



Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per spessi tagli di carne come bistecche, braciole di maiale.



Suola ventilata

La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di alimenti già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di alimento.



Circolare

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Turbo

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia alimenti diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per alimenti di grandi volumi che richiedono cotture intense.

Per ottenere un effetto rosticceria, impostare la temperatura al massimo. Quando l'apparecchio raggiunge la massima temperatura, riportare l'apparecchio alla normale temperatura. Questa procedura permette di sigillare tutti i liquidi della carne al suo interno e ne riduce il suo restringimento.

Contaminuti durante funzione

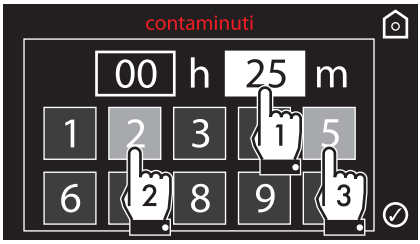
Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

1. Premere il simbolo durante una funzione di cottura.
2. Premere sulla scritta **contaminuti**.

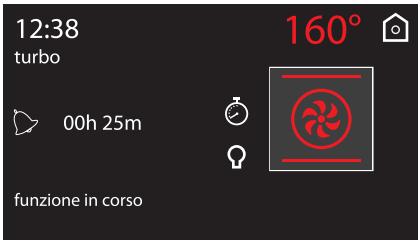


La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 4 ore.

3. Digitare la durata desiderata (ad esempio 25 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 2 e 5).



4. Premere il simbolo per confermare.
5. Il conto alla rovescia ha inizio.



6. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. Il simbolo lampeggia.

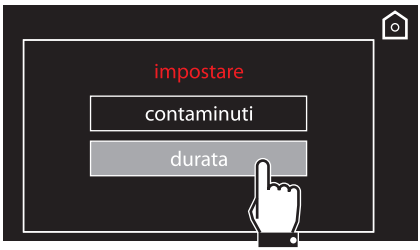
Premere il simbolo oppure per disattivare il segnale acustico. Per selezionare un ulteriore contaminuti, premere nuovamente il simbolo .

Cottura temporizzata

Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

1. Premere il simbolo durante una funzione di cottura.
2. Premere sulla scritta **durata**.

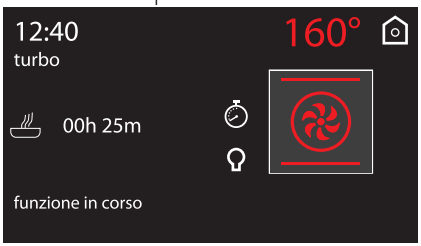


La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

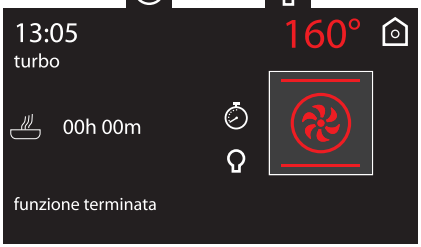
3. Digitare la durata desiderata (ad esempio 25 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 2 e 5).



4. Premere il simbolo per confermare.
5. La cottura temporizzata ha inizio.



6. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione dei simboli oppure .

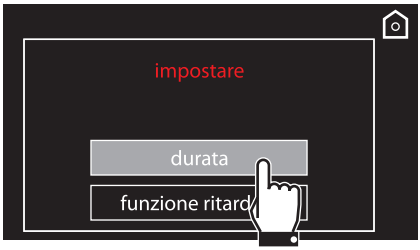


Per prolungare la cottura in modalità manuale premere il simbolo e successivamente il simbolo . L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.

Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura temporizzata:

1. Premere il simbolo .
2. Premere sulla scritta **durata**.

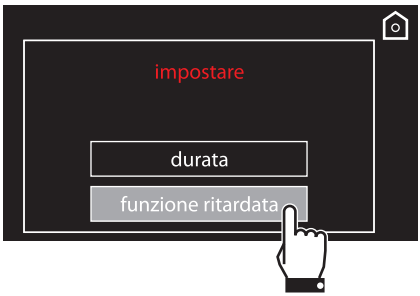


3. Digitare la nuova durata desiderata e premere il simbolo per confermare.

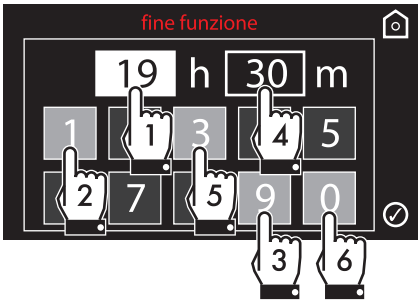
Cottura ritardata

Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un'orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

1. Dopo aver impostato una durata di cottura, premere il simbolo .
2. Premere sulla scritta **funzione ritardata**.



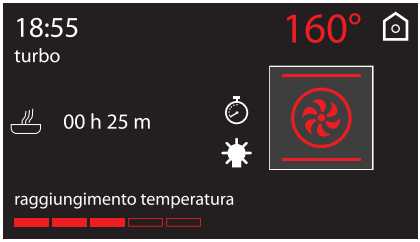
3. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 19.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 9; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



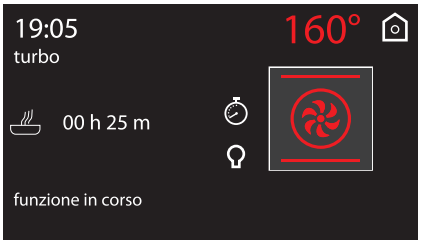
4. Premere il simbolo per confermare.
5. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



6. In base ai valori impostati, l'apparecchio inizierà un preriscaldamento di circa 10 minuti...



7. ... per poi procedere con la funzione selezionata.



8. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione dei simboli oppure .



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere il simbolo e successivamente il simbolo . L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.

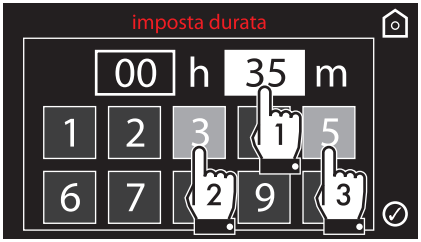
Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare soltanto l'orario di fine cottura senza aver programmato la sua durata.

Modifica dei dati impostati nella cottura programmata

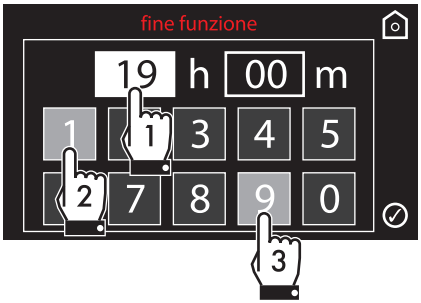
Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura programmata:

1. Premere il simbolo .
2. Digitare la nuova durata desiderata (ad esempio 35 minuti) e premere il simbolo per confermare.



3. Premere nuovamente il simbolo .
4. Digitare il nuovo orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 19.00) e premere il simbolo per confermare.



Consigli per la cottura tradizionale

Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrosti, oppure semplicemente premere con un cucchiaio sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del forno prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

2.5 Funzioni speciali

Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come il contaminuti da forno spento, funzioni di scongelamento o pulizia...

Nella "home screen" selezionare l'icona **funzioni speciali** .



Elenco funzioni speciali

Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.

Scongelamento a peso

Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base al peso e alla tipologia di alimento da scongelare.

Scongelamento a tempo

Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base ad un tempo selezionabile.

Lievitazione

La lievitazione favorita dal calore proveniente dall'alto consente di lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.

Riscaldamento microonde

Questa funzione permette di riscaldare pietanze già cotte in precedenza e riposte al fresco o in frigorifero.

Sabbath

Questa funzione permette di cuocere i cibi rispettando le disposizioni nella festa del riposo della religione ebraica.

Vapor clean

Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola dose d'acqua versata sul fondo del vano cottura. (vedi "Pulizia e manutenzione")

Di seguito verranno illustrate le funzioni speciali di maggior complessità d'uso. Per la funzione Vapor Clean, vedi "3 Pulizia e manutenzione".

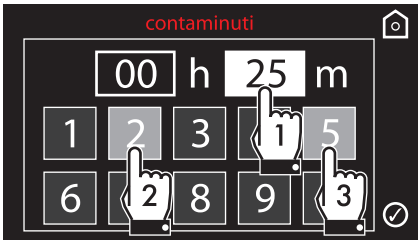
Contaminuti

La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 4 ore.

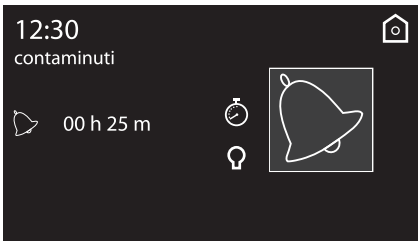
1. Selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".



2. Digitare la durata desiderata (ad esempio 25 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 2 e 5).



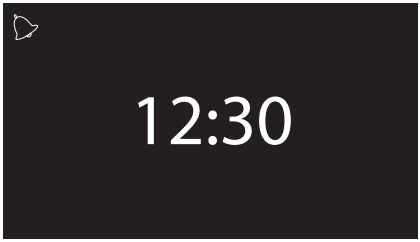
3. Premere il simbolo ✓ per confermare.
4. Il conto alla rovescia ha inizio.



5. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. Il simbolo lampeggia.

Premere il simbolo oppure per disattivare il segnale acustico. Per selezionare un ulteriore contaminuti, premere nuovamente il simbolo .

6. Se si esce dalla schermata di impostazione del contaminuti verrà visualizzato il simbolo in alto a sinistra ad indicare che è attivo un timer contaminuti.



Per rimuovere il contaminuti speciale è necessario riportare a zero il conteggio.

Se dopo aver impostato un tempo di contaminuti si attiva una funzione, questo tempo verrà automaticamente riportato come contaminuti della funzione, ad esclusione di alcune funzioni speciali, programmi automatici e ricette personali.

Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

Scongelamento a peso

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare **scongelamento a peso** dal menu "funzioni speciali".



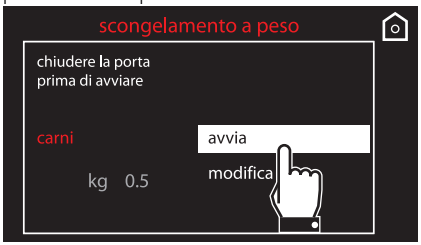
3. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare.



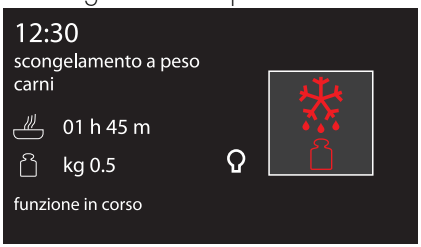
4. Utilizzare i simboli ⊕ e ⊖ per impostare il peso (in chilogrammi) dell'alimento da scongelare.



5. Premere il simbolo ✓ per confermare.
6. Selezionare **avvia** per iniziare lo scongelamento oppure selezionare **modifica** per modificare ulteriormente i parametri impostati.



7. Premere il simbolo ✓ per avviare lo scongelamento a peso.
8. Lo scongelamento a peso ha inizio.



9. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo 🔔.



Parametri preimpostati:

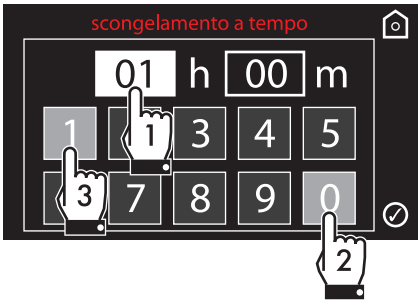
Tipologia	Peso (kg)	Tempo
Carni	0.5	01h 45m
Pesce	0.4	00h 40m
Frutta	0.3	00h 45m
Pane	0.3	00h 20m

Scongelamento a tempo

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare **scongelamento a tempo** dal menu "funzioni speciali".



3. Digitare la durata desiderata (ad esempio 1 ora: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 0 e 1).



4. Premere il simbolo ✓ per confermare.
5. Premere nuovamente il simbolo ✓ per avviare lo scongelamento a tempo.
6. Lo scongelamento a tempo ha inizio.



7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento (vedi "Cottura temporizzata"). Premere il simbolo per apportare le modifiche desiderate.
8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo .

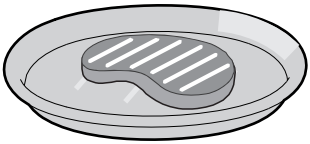


La durata dello scongelamento a tempo va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

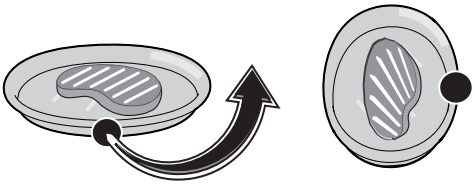
Procedura "Turn"

Per uno scongelamento ottimale l'apparecchio consiglia quando è necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità.

1. Inserire la pietanza all'interno del forno disponendola parallelamente alla porta.

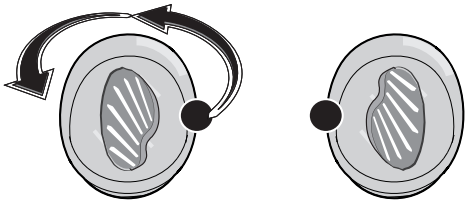


2. Quando l'apparecchio visualizzerà sul display la dicitura "**aprire la porta e girare la pietanza**" sarà necessario ruotare la pietanza.
3. Aprire la porta e ruotare la pietanza di 90°.



Se non si esegue l'operazione di rotazione della pietanza, l'apparecchio attenderà un minuto per poi proseguire nella fase di scongelamento automaticamente.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il simbolo ✓ per riprendere la funzione.
5. Se necessario l'apparecchio potrà chiedere nuovamente la rotazione della pietanza. Sul display verrà visualizzata la dicitura "**aprire la porta e girare la pietanza**".
6. Per la seconda rotazione sarà necessario aprire la porta e ruotare la pietanza di 180°.



7. Chiudere la porta e il simbolo ✓ per riprendere la funzione.

Lievitazione

Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.

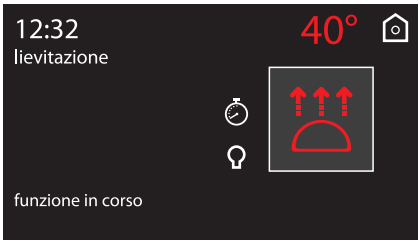
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".



3. Premere il simbolo per avviare la lievitazione.
4. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



5. ... per poi procedere con la funzione selezionata.

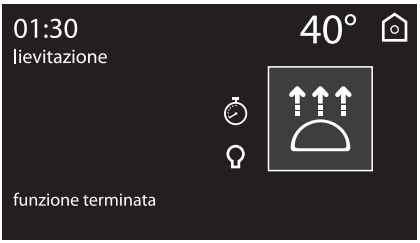


6. Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Funzioni con microonde"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura ritardata"). Premere il simbolo per apportare le modifiche desiderate.

Se non impostato diversamente, la lievitazione ha una durata massima di 13 ore.

Per una lievitazione ottimale la lampada all'interno del forno è spenta, ma può essere accesa in qualsiasi momento tramite il simbolo .

Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo .



Nella funzione lievitazione non è possibile cambiare la temperatura di default (40°C).

Riscaldamento microonde

Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti già cotti precedentemente e conservati al fresco o in frigorifero.

1. Inserire la pietanza da riscaldare all'interno del vano cottura.
2. Selezionare **riscaldamento mw** dal menu "funzioni speciali".



3. Premere il simbolo per modificare la durata del riscaldamento.
4. Premere il simbolo per avviare il riscaldamento mw.

Sabbath

L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta o l'attivazione manuale non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Indicazioni sonore disattivate.

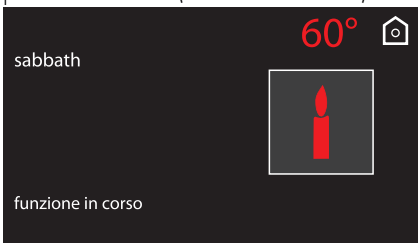
Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

Ogni azione non produrrà nessun effetto; resterà attivo il simbolo di ritorno per poter tornare al menù principale.

1. Selezionare **sabbath** dal menu "funzioni speciali".



2. Premere il simbolo ✓ per avviare la funzione sabbath oppure premere il valore della temperatura preimpostata per modificarlo (da 60° a 100°).



3. Al termine mantenere premuto il simbolo di ritorno per tornare al menù principale.

2.6 Programmi

In questa modalità è possibile selezionare un programma prememorizzato per la cottura di pietanze. In base al peso selezionato l'apparecchio calcolerà automaticamente i parametri ottimali di cottura.

Nella "home screen" selezionare l'icona **programmi** .



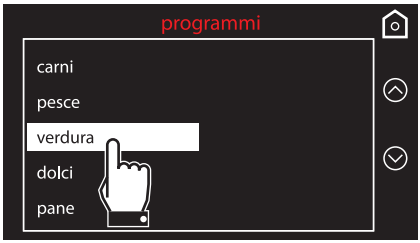
In questa funzione la cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette al forno di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano forno. Introdurre la pietanza e premere la manopola funzioni per procedere con la cottura.

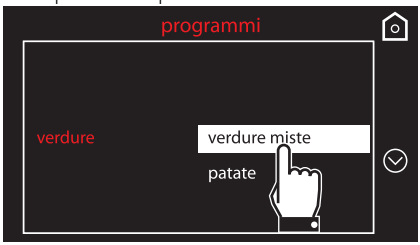
IT

Avvio di un programma

1. Premere i simboli e fino a selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu "programmi". Successivamente premere il nome della pietanza per confermare.



2. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere il nome della sottopietanza per confermare.



3. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere il nome del trattamento per confermare.



4. Premere il simbolo per modificare il peso della pietanza.



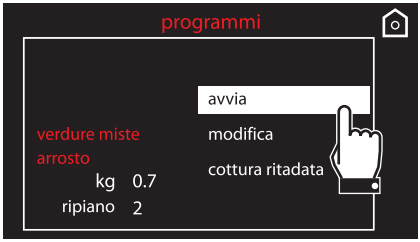
5. Utilizzare i simboli e per impostare il peso (in chilogrammi) della pietanza.



6. Premere il simbolo per confermare.

7. Premere nuovamente il simbolo per passare alla schermata successiva.

8. A questo punto è possibile avviare il programma selezionato, modificare le impostazioni in modo permanente o eseguire una cottura ritardata.



9. Se si sceglie l'opzione **avvia**, la cottura avrà inizio con le impostazioni predefinite del programma, il display visualizzerà tutti i parametri impostati.



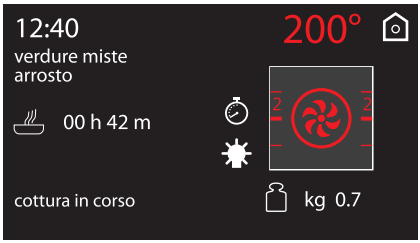
Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

È possibile cambiare in qualsiasi momento, anche a cottura avviata, alcuni parametri di cottura predefiniti.

10. Un segnale acustico ed un apposito messaggio indicherà il momento di infornare la pietanza e dare il consenso all'inizio della cottura.



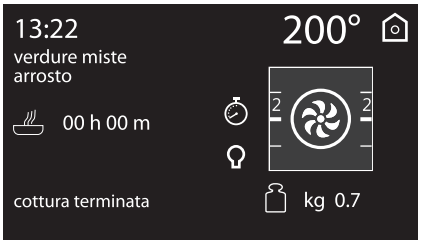
11. Premere il simbolo ✓ per cominciare la cottura.



IT

Termine di un programma

1. Al termine del programma l'apparecchio avviserà l'utente tramite un segnale acustico e il simbolo lampeggiante.



2. Per effettuare una nuova cottura con i parametri già impostati premere il simbolo (premere due volte nel caso sia attiva la segnalazione acustica). L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura se ancora in temperatura, altrimenti riprenderà anche la fase di preriscaldamento.

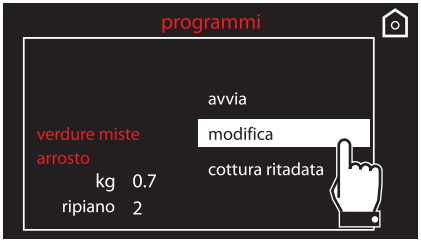
La cottura in sequenza risulta utile per cucinare più pietanze dello stesso tipo. Ad esempio per la cottura di più pizze in successione.

Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura. Attendere l'apposito messaggio.

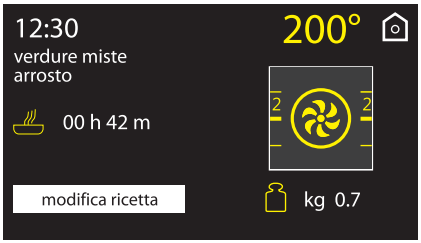
3. Per uscire e terminare il programma mantenere premuto il simbolo di ritorno .

Modifica permanente di un programma

1. All'interno del programma selezionato, selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.

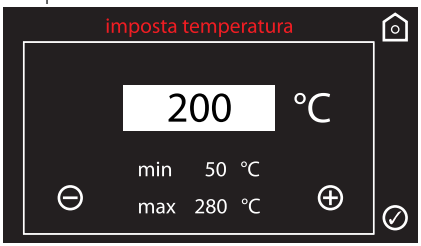


Nella schermata principale, tutti i parametri modificabili vengono evidenziati in colore giallo.



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura



- funzione cottura



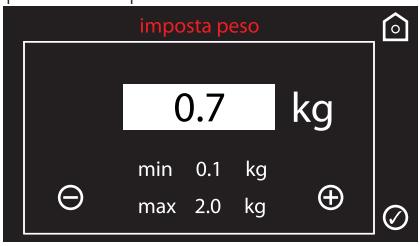
- durata di cottura



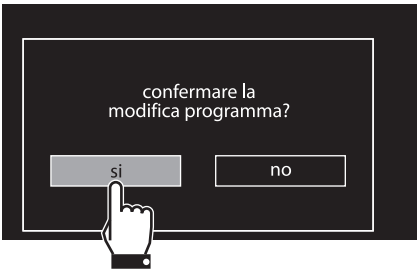
- ripiano del telaio



- peso della pietanza



3. Apportare le modifiche desiderate.
4. Per memorizzare il programma, premere il simbolo ✓. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate.



Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.

5. Nel caso venga confermata la modifica, il display visualizzerà una conferma.

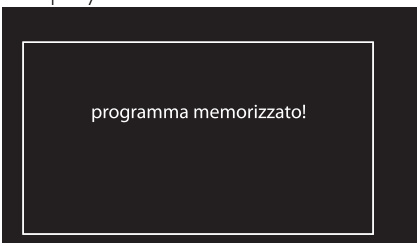


Tabelle programmi predefiniti

CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1		-	1	200	50
	medio	1		-	1	200	60
	ben cotto	1		-	1	200	90
Arista di maiale	fresca	1		300	1	190	60
Agnello	medio	1,2		300	1	190	55
	ben cotto	1,2		300	1	190	60
Vitello	fresco	1		300	1	190	70
Costine di maiale	fresche	1		-	3	250	16
Braciole di maiale	fresche	1		-	3	250	15
Salsiccia di maiale	fresca	1		-	3	250	12
Pancetta di maiale	fresca	0,5		-	3	250	7
Tacchino arrosto	fresco	1		300	2	200	55
Pollo arrosto	fresco	1		300	2	200	50
Coniglio arrosto	fresco	1		300	2	190	400

PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce	fresco	0,5		300	1	160	30
Pesce	congelato	0,5		300	1	160	40
Branzino	fresco	0,5		300	1	160	20
Coda di rospo	fresco	0,5		300	1	160	35
Dentice	fresco	1		300	1	160	40
Rombo	fresco	0,5		300	1	160	30

VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Verdure grigliate	fresche	0,5		-	3	250	25
Verdure arrosto	fresche	1		-	2	200	45
Patate arrosto	fresche	1		300	2	220	30
Patate fritte	surgelate	0,5		-	2	220	13

DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	fresca	1		-	1	160	60
Biscotti	freschi	0,6		-	1	160	18
Muffin	freschi	0,5		-	1	160	18
Bignè	freschi	0,5		-	1	180	70
Meringa	fresca	0,3		-	1	120	90
Pan di spagna	fresco	1		-	1	160	60
Strudel	fresco	0,5		300	1	180	15
Crostata	fresca	0,8		-	1	170	40
Pain brioché	fresco	1		-	1	180	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30

PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pane bianco lievitato	fresco	1		-	1	200	30
Focaccia	fresca	0,5		-	1	190	20

PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza in teglia	fresca	1		-	1	250	9
Pizza	congelata	0,3		-	1	250	8
Pizza su pietra	fresca	0,5		-	1	250	6

PASTA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno	fresca	2		-	1	220	40
Lasagne	fresche	2		-	1	230	35
Lasagne	congelate	0,3		500	1	230	9
Paella	fresca	0,5		-	1	190	25
Quiche lorraine	fresca	1		-	1	200	40
Soufflè	fresco	0,5		-	1	180	25

COTTURE BASSA TEMP

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	MW (W)	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Vitello	fresco	1		-	1	90	360
Manzo	al sangue	1		-	1	90	105
Manzo	ben cotto	1		-	1	90	380
Lonza di maiale	fresca	1		-	1	90	330
Agnello	fresco	1		-	1	90	360

IT

2.7 Programmi personali

Tramite questo menu è possibile inserire un programma personale con i parametri di proprio gradimento. Al primo utilizzo verrà proposto solamente di aggiungere una nuova ricetta. Dopo aver memorizzato le proprie ricette quest'ultime verranno riproposte nel menu relativo.

Nella "home screen" selezionare l'icona **programmi personali** R.



È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.

Aggiungere una ricetta

1. Selezionare **aggiungi** dal menu "programmi personali".

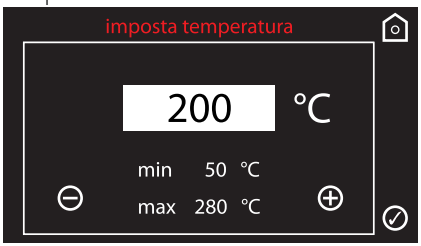


Nella schermata principale, tutti i parametri modificabili vengono evidenziati in colore giallo.



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura



- funzione cottura



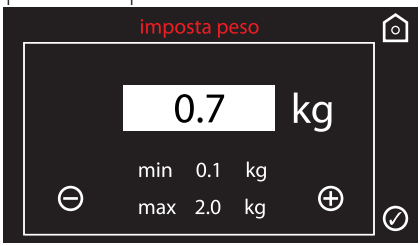
- durata di cottura



- ripiano del telaio



- peso della pietanza



3. Apportare le modifiche desiderate.
4. Per memorizzare il programma, premere il simbolo ✓. Verrà richiesto l'inserimento del nome per la ricetta appena creata.



5. Inserire il nome della ricetta. Il carattere ← cancella la lettera precedente (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).

Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 10 caratteri comprensivi di spazi.

Per poter memorizzare la ricetta è necessario che il nome contenga almeno un carattere.

6. Dopo aver inserito il nome della nuova ricetta, premere il simbolo ✓ per confermare.

7. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate. Selezionare la scritta **sì** se si vuol memorizzare la ricetta.



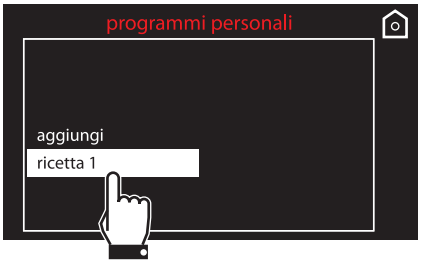
La selezione della scritta **no** comporterà il rifiuto del salvataggio.

8. Nel caso venga confermato il salvataggio della ricetta, il display visualizzerà una conferma.



Avvio di una ricetta personale

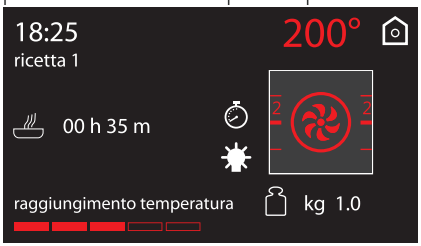
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



2. Selezionare la voce **avvia**.



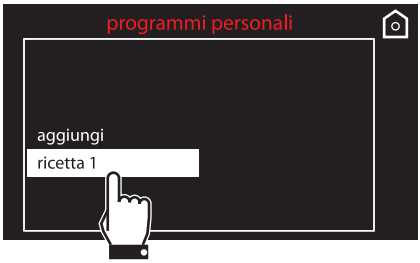
3. La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.



Durante la cottura resta sempre possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura, ma non verranno memorizzate nei successivi utilizzi della ricetta.

Modifica di una ricetta personale

1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



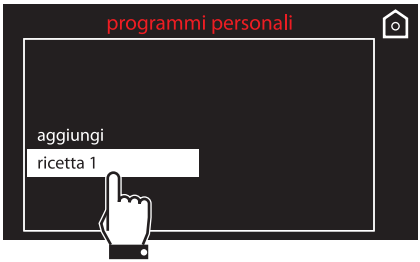
2. Selezionare la voce **modifica**.



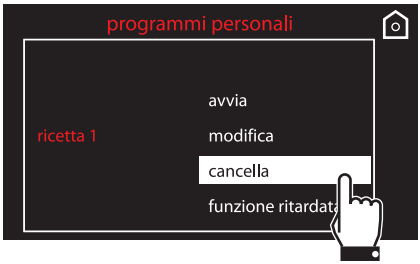
3. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

Cancellazione di una ricetta personale

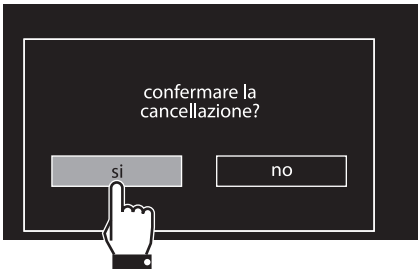
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



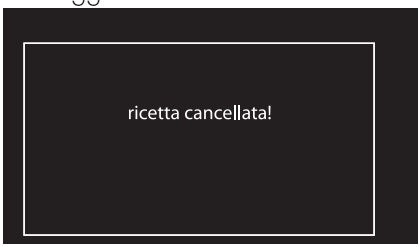
2. Selezionare la voce **cancella**.



3. Confermare l'eliminazione. Selezionare la scritta **sì** per eliminare definitivamente la ricetta.



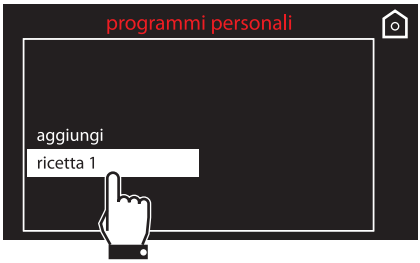
4. Nel caso venga confermata la cancellazione, il display visualizzerà un messaggio di conferma.



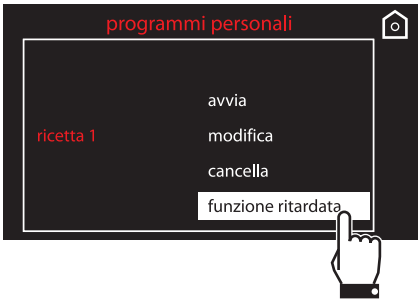
IT

Cottura ritardata

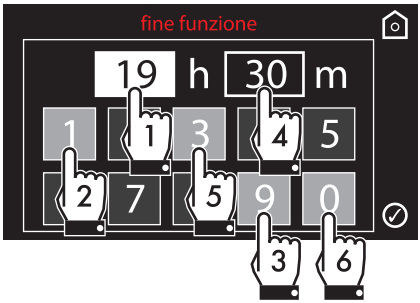
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



2. Selezionare la voce **funzione ritardata**.



3. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 19.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 9; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



4. Premere il simbolo ✓ per confermare.
5. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



2.8 Impostazioni

Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto. Nella "home screen" selezionare l'icona **impostazioni** .



In caso di interruzione temporanea di corrente, tutte le impostazioni personalizzate rimangono attive.

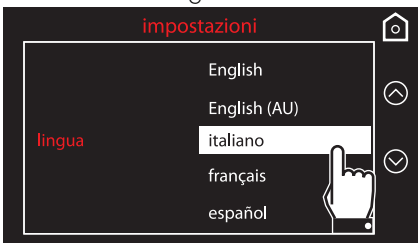
Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

1. Selezionare **lingua** dal menu "impostazioni".



2. Premere i simboli e fino a selezionare la lingua desiderata.



3. Confermare la lingua selezionata.

Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.

1. Premere i simboli o e selezionare **orologio** dal menu "impostazioni".



2. Digitare l'ora corrente.



3. Premere il simbolo per confermare.

IT

Blocco comandi

Permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo un minuto di normale funzionamento senza alcun intervento da parte dell'utente.

1. Premere i simboli ⌃ o ⌄ e selezionare **blocco comandi** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione del blocco comandi selezionare la scritta **si**.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia 🔑.

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuto il simbolo 🔑 per 3 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.

Modalità demo (solo per espositori)

Permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

1. Premere i simboli ⌃ o ⌄ e selezionare **modalità demo** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione della modalità demo selezionare la scritta **si**.



Se la modalità è attiva sul display verrà visualizzata la dicitura "modalità demo".

Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su OFF questa modalità.

Eco-Logic

Permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo a fianco della funzione.

1. Premere i simboli o e selezionare **eco-logic** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione della modalità eco-logic selezionare la scritta **si**.



Quando la modalità eco-logic è attiva, i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.

Toni

Ad ogni pressione dei simboli sul display l'apparecchio emette un suono. Tramite questa impostazione è possibile disabilitarlo.

1. Premere i simboli o e selezionare **toni** dal menu "impostazioni".



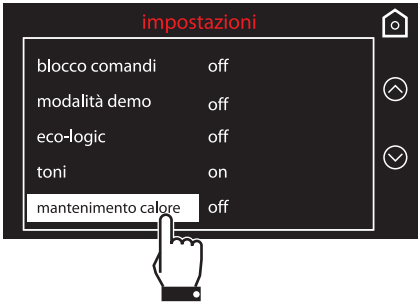
2. Per disabilitare il suono associato alla pressione dei simboli sul display selezionare la scritta **no**.



Mantenimento calore

Questa modalità permette all'apparecchio, al termine di una cottura in cui è stata impostata una durata (se questa non viene interrotta manualmente), di tenere in caldo (a basse temperature) il cibo appena cotto e di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche e di fragranza ottenute durante la cottura.

1. Premere i simboli o e selezionare **mantenimento calore** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare la scritta **si**.



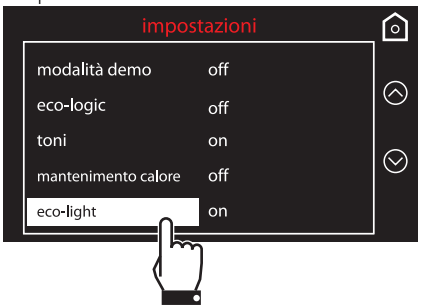
Il mantenimento calore si attiva subito dopo la fine della cottura, segnalato da una serie di segnali acustici (vedi cottura o funzione terminata). Dopo qualche minuto, sul display viene visualizzata la schermata sottostante.



Eco-Light

Per un maggior risparmio energetico la lampada viene disattivata automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura.

1. Premere i simboli o e selezionare **eco-light** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione della modalità eco-light selezionare la scritta **si**.



Per impedire all'apparecchio che disattivi la lampada automaticamente dopo un minuto impostare su OFF questa modalità.

Il controllo manuale di accensione/spegnimento è sempre disponibile. Premere, quando disponibile, il simbolo per attivare o il simbolo per disattivare manualmente l'illuminazione interna.

La funzione eco-light è impostata di fabbrica su "**on**".

Orologio digitale

Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

1. Premere i simboli o e selezionare **orologio digitale** dal menu "impostazioni".



2. Per confermare l'attivazione dell'orologio digitale selezionare la scritta **si**.



Quando non è attiva nessuna funzione dell'apparecchio, il display visualizzerà l'ora corrente in formato digitale.



In caso di interruzione temporanea di corrente, la versione digitale rimane attiva.

3 Pulizia e manutenzione

3.1 Avvertenze

Temperatura elevata all'interno del forno dopo l'uso
Pericolo di ustioni

- Effettuare le operazioni di pulizia solamente dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio.

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- La mancata pulizia del vano forno potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e costituire pericolo.
- Rimuovere sempre i residui di cibo dal vano forno.

Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione/ustione

- Non utilizzare detergenti ad elevato contenuto di alcol o che possono rilasciare vapori infiammabili. Un successivo riscaldamento può innescare esplosioni all'interno della cavità.

Nel caso una lampada risultasse danneggiata è necessario contattare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione. Questo guasto non pregiudica l'integrità dell'apparecchio, che può continuare ad essere utilizzato.

3.2 Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

3.3 Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

3.4 Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.

3.5 Asciugatura

La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

3.6 Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

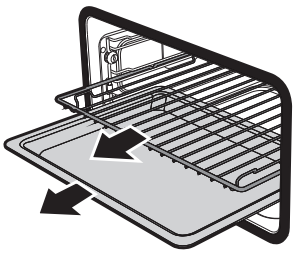
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

3.7 Pulizia all'interno del forno

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

Estrarre tutte le parti rimovibili.

Pulire le griglie forno con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare con cura le parti umide.



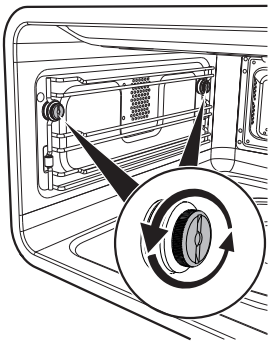
Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.

Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

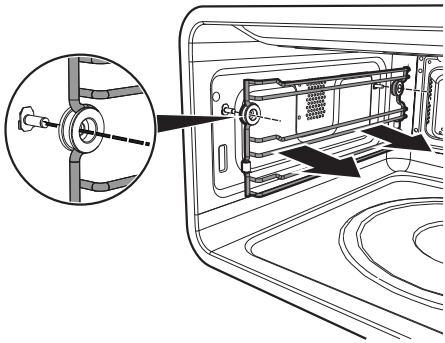
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. Questa operazione va effettuata ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo su alcuni modelli).

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i due pernetti di fissaggio del telaio.



2. Sfilare il telaio verso l'interno.

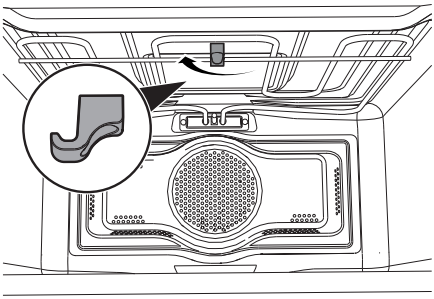


3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida. Prestare attenzione alle boccole distanziali da inserire all'interno della sagomatura del telaio.

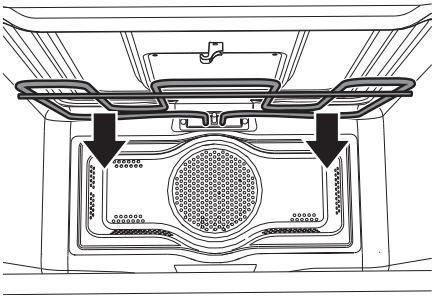
Pulizia della parte superiore

L'apparecchio è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore del forno.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare il fermo di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.

3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.

3.8 Vapor Clean

Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del forno con estrema facilità. I residui di sporco vengono ammorbiditi dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.

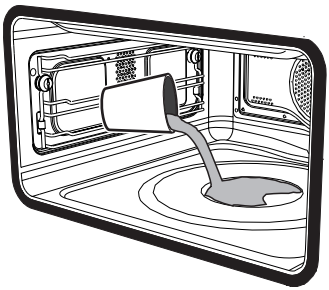
Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

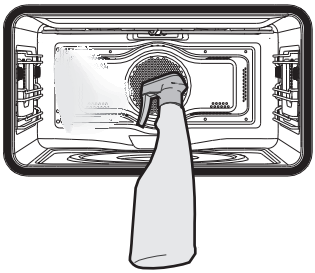
Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



- Chiudere la porta.

Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

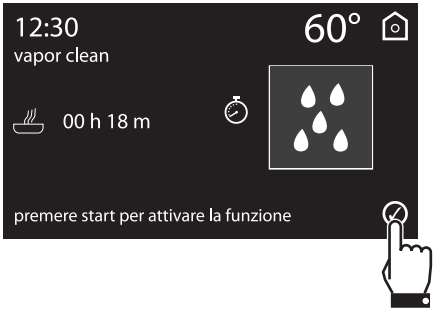
Impostazione del Vapor Clean

Se la temperatura interna è superiore a quella prevista per il ciclo di pulizia Vapor Clean, il ciclo viene immediatamente arrestato e il display visualizzerà la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento" Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione di pulizia assistita.

1. Selezionare la funzione **Vapor Clean** dal menu "funzioni speciali".

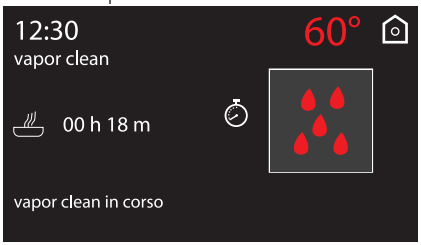


2. Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.



I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.

3. Premere il simbolo ✓ per confermare. Il ciclo di pulizia assistita ha inizio.



4. Nel caso in cui la temperatura all'interno del vano cottura sia troppo elevata, un segnale acustico ed un avviso sul display segnalano di attenderne il raffreddamento.



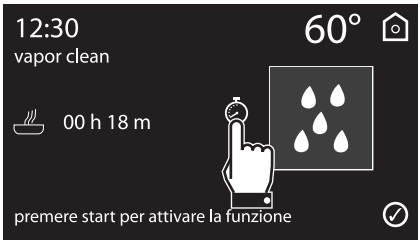
5. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean viene emessa una segnalazione acustica.



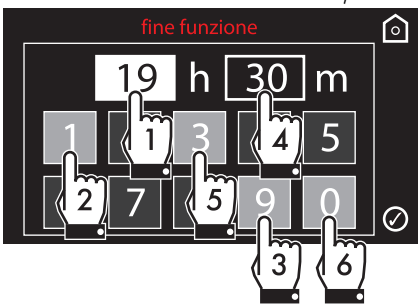
Impostazione della Vapor Clean programmata

L'ora di funzione della Vapor Clean può essere programmata come le altre funzioni di cottura.

1. Dopo aver scelto la funzione speciale Vapor Clean, premere il simbolo .



2. Digitare l'orario di fine funzione Vapor Clean desiderato (ad esempio alle 19.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 9; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



3. Premere il simbolo per confermare.
4. L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare il ciclo di pulizia.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

1. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
2. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
3. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
4. Rimuovere l'acqua residua all'interno del forno.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un'asciugatura del forno mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.

Si consiglia l'uso di guanti in gomma durante queste operazioni.

Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interrutore omnipolare a monte dell'alimentazione dell'apparecchio è in posizione di "On".

L'apparecchio non scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "demo" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Modalità demo (solo per espositori)").

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco comandi" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Blocco comandi").

I tempi di cottura risultano elevati rispetto a quelli indicati in tabella:

- Controllare se è stata impostata la modalità "Eco-logic" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Eco-Logic").

Aprendo la porta durante una funzione ventilata la ventola si arresta:

- Non è un guasto, è un normale funzionamento del prodotto, utile quando si agisce sui cibi durante la cottura per evitare eccessive fuoriuscite di calore. Alla chiusura della porta la ventola riprenderà il suo normale funzionamento.

Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

Nel caso vengano segnalati altri messaggi di errore ERRx:

prendere nota del messaggio di errore, funzione e temperatura impostate e contattare il servizio assistenza di zona.

4 Installazione

4.1 Collegamento elettrico

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

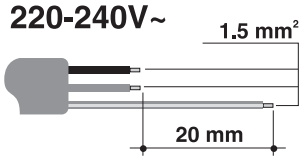
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm^2, in riferimento alla sezione del conduttore interno).

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.



Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione.

Il dispositivo di interruzione onnipolare deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio, secondo le regole di collegamento.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

4.2 Sostituzione del cavo

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsettiera.
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

4.3 Posizionamento

Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.

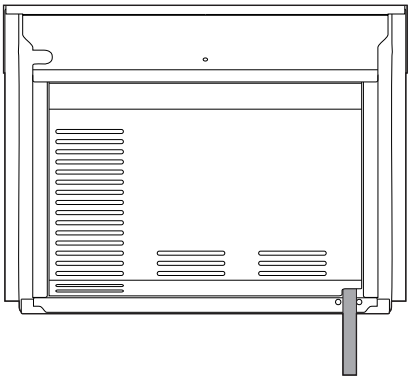
Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.

Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non installare l'apparecchio in una nicchia chiusa da uno sportello o in un armadietto.

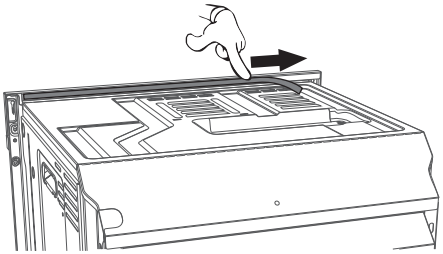
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

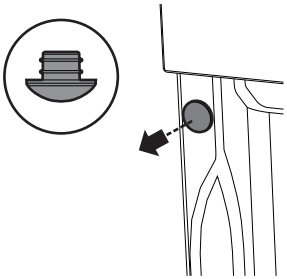
Guarnizione frontalino

Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



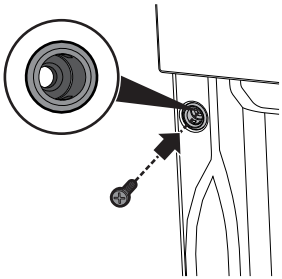
Boccole di fissaggio

Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata del forno.

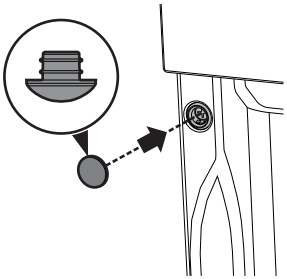


Posizionare l'apparecchio nell'incasso.

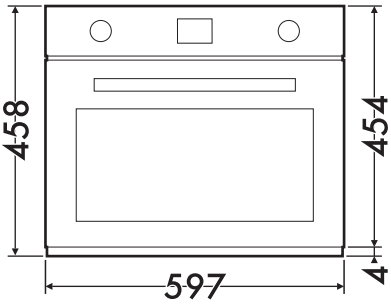
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



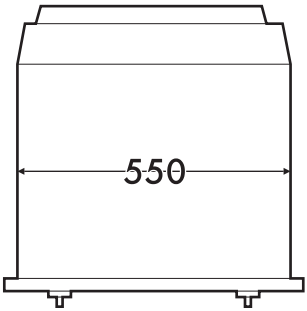
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



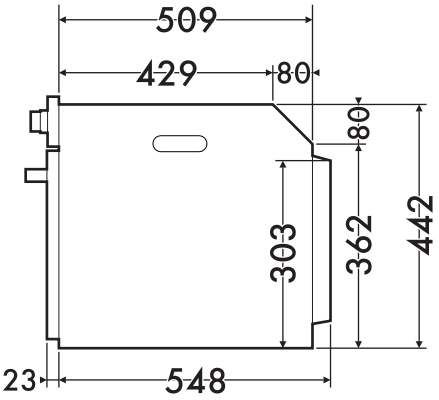
Ingombri dell'apparecchio (mm)



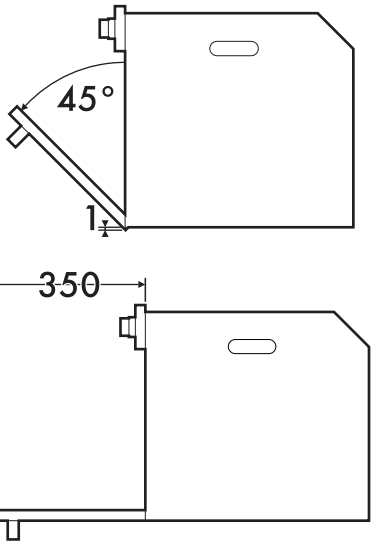
(vista frontale)



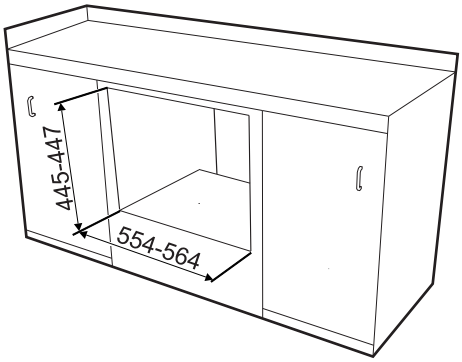
(vista superiore)

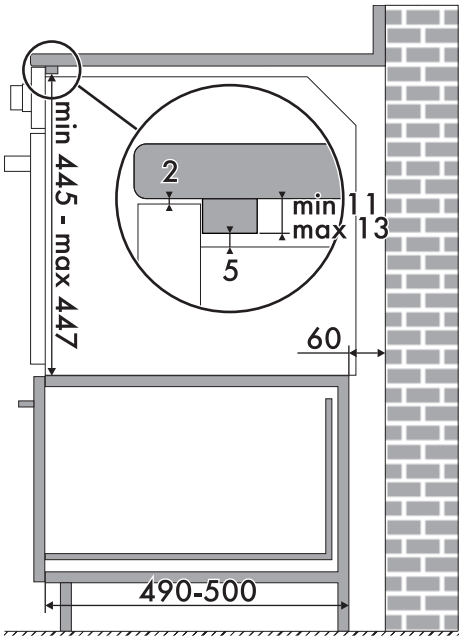


(vista laterale)



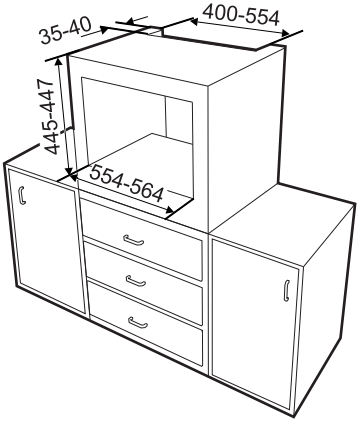
Incasso sotto piani di lavoro (mm)





Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.

Incasso a colonna (mm)



Assicurarsi che nella parte superiore/posteriore il mobile abbia un'apertura di circa 35-40 mm di profondità.

